

## Gelungene Premiere für Genuss-Spechte



Beim Ausschanken, Martin Mitter. (© Susanne Ruitenber)

HOCHHEIM (hwg). Vier Monate nach der Vereinsgründung traf sich der Weinclub die GenussSpechte am vergangenen Freitag in der Vinothek vom Weingut Mitter-Velten zu seiner ersten offiziellen Veranstaltung. Genuss, Gemeinschaft und Geselligkeit, so kann man den Abend zusammenfassen – wobei auch Gelerntes hinzukommt. Nach der Begrüßung der Gäste mit einem Hochheimer Rieslingsekt brut in traditioneller Flaschengärung hergestellt und dem Servieren der im Vorfeld bestellten Vesper- oder Käseteller, erfuhren die Anwesenden von Martin Mitter viel Interessantes über den Werdegang des Weinguts. Der Winzer kommt aus dem Weingut Mitter in Flörsheim, einem flächenmäßig eher kleinen Familienbetrieb. Seine Mutter hat dereinst beim Schloss Johannisberg gelernt. Auch Mitter absolvierte sein erstes Lehrjahr dort, die weiteren beim Rebenhof und beim Staatsweingut Bensheim. Als er dann beim Weingut Walter Velten in Hochheim einstieg, habe er von der Familie Velten so viel Herzlichkeit und Hilfsbereitschaft erfahren, die Familien wuchsen gewissermaßen zusammen, so dass der Doppelname des Weinguts einfach bleiben musste.

Die Umstellung auf ökologischen Weinbau war nicht von Anfang an geplant, sondern eher das Produkt eines verzweifelten Versuchs, die Reben vor besonders hartnäckigem Mehltau zu retten – und es funktionierte. Sah die Begrünung früher eher aus wie ein englischer Golfgras, hat nach und nach Artenvielfalt und lebendige Natur Einzug in die

Wingerte gehalten und das Resultat überzeugt. Ecovin-zertifiziert und nachhaltig, die Nachfrage nach diesen Weinen ist spürbar.

Außer dem Verkauf ab Hof hat es sich auch bewährt, im Lebensmitteleinzelhandel gefunden zu werden – so manch ein Kunde, der im Supermarkt eine Probeflasche gekauft hat, steht anschließend im Hof und fragt nach ganzen Kisten, während kaum jemand für eine Einzelflasche beim Winzer vorstellig wird.

Zwischen dem Erzählen schenkte Mitter die Weine aus und stellte sie vor. Manche paarweise, wie zum Beispiel den 2022er Weißburgunder gegen den Grauburgunder, oder zwei Rieslinge aus verschiedenen Lagen, andere wiederum, wie der Sauvignon Blanc, standen für sich allein.

Nebenbei erfuhren die Genießerinnen und Genießer auch noch, dass die leckere Hausmacher Wurst von Mitter selbst hergestellt wird. Durch geschicktes Zusehen und Vorher-Nachher Auswiegen der bereitgestellten Gewürze konnte er die Originalrezepte des älteren Fleischers, der sie hergestellt hatte, nachvollziehen und somit vor dem Vergessen retten. Es mundete allen hervorragend.

Interessant ist bei diesem Weingut, dass 40 Prozent Spätburgunder im Anbau sind. Im Rheingau sind es sonst eher um die 20 Prozent, bei 80 Prozent Riesling. Bei Mitter-Velten ist jedoch besonders der Spätburgunder Weißherbst das Markenzeichen und der Verkaufsschlager. Ein leuchtend lachsfarbener, wunderbar frischer, fruchtiger Vertreter seiner Gattung.

Als kleinen Bonus gab es zum Abschluss nicht den ursprünglich geplanten Rotwein als Solovorstellung, sondern zum Vergleich die Barrique-ausgebaute Version.

Die GenussSpechte dankten Martin Mitter für den schönen Abend, die hervorragenden Weine und die gesellige Atmosphäre.

Ausblick auf die nächste Veranstaltung

Die nächste Veranstaltung findet am 16. Juni um 19.00 Uhr im Weinbaumuseum statt. Thema: 20 Jahre Schmickl-Weine. Nähere Infos und Anmelde-möglichkeiten unter [www.genussspechte.de](http://www.genussspechte.de).

<https://www.hochheimer-zeitung.de/lokales/kreis-main-taunus/hochheim-kreis-main-taunus/gelungene-premiere-fuer-genuss-spechte-2554654>