

Die etwas andere Marktweinprobe

WEINBAUMUSEUM Weine aus dem Portfolio des Bremer Ratskellers verkostet

HOCHHEIM (hwg). Manche Weinproben benötigen Jahre des Vorlaufs und der Vorbereitung. Die Idee für diese entstand 2016 bei einem Treffen der Gemeinschaft der Deutschsprachigen Weinbruderschaften (GDW), abends in der Weinbar, ein Ort wie geschaffenen Geistesblitze. Genauer gesagt bei Gesprächen zwischen den Ruitenbergs und Karl-Josef Krötz, der „Herr der Weine von der Weser“, Ratskellermeister des Bremer Ratskellers. Er ist nun im (Un)-Ruhestand und hat sich die Zeit nehmen können, eine Weinprobe außerhalb des Ratskellers durchzuführen – das war seine erste.

Ein Wermutstropfen: Als einzige zeitliche Möglichkeit stand der Freitag, 3. November zur Verfügung. Hochheimerinnen und Hochheimer wissen, was das bedeutet: Marktfreitag. Daher „Die etwas andere Marktweinprobe“.

Als Austragungsort bot sich das Hochheimer Weinbaumuseum an.

Um 15 Uhr trafen sich die Vorstände, Eheleute Hühn und Ruitenberg mit weiteren helfenden Händen für die Vorbereitung: Tische stellen, Beamer aufbauen und testen, Tische dekorieren, Gläser eindecken. Vereinsmitglied Rosel Zahn hatte ihren Garten geplündert und eine dekorative, festlich-herbstliche Deko gezaubert.

Zusätzlich zu den Museumsgläsern wollte Hendrik Ruitenberg für die hochwertigen Weine des Abends größere Gläser haben. Aufgrund des Marktgeschehens – die Winzer benötigten ihre Gläser selbst – ging er fremd und besorgte sie auf der „Ebsch Seit“ in Hechtsheim, da auch ein Wein von dort kam.

Pünktlich um 19.00 Uhr begrüßte Hendrik Ruitenberg die anwesenden Vereinsmitglieder und zahlreichen Gäste. Als besondere Gäste begrüßt wurde aus der thüringischen Partner-



Probenleiter Karl-Josef Krötz war 33 Jahre lang der „Herr der Weine von der Weser“.

stadt von Hochheim eine Delegation aus Kölle, begleitet von Dirk und Petra Westedt, Wolfgang Narjes, Ehrenpräsident des GDW, Dr. Franz Werner Michel vom Domdechant Werner'sches Weingut sowie Marcus Clauß vom Weingut Zehe-Clauß in Hechtsheim. Von dort kamen auch die Gläser.

Wolfgang Narjes dankte für die Einladung und betonte die Grundidee des GDW – Förderung der Weinkultur sowie Austausch über Wein mit Weinbruderschaften und Vereinen anderer Anbaugebiete. Die GenussSpechte hätten mit ihrem fulminanten Start, erst im Januar 2023 gegründet und schon fast 30 Mitglieder und ein Jahr voller interessanter Veranstaltungen, bewiesen, dass sie ihr Handwerk verstünden.

Der erste Wein war nicht aus dem Ratskellerbestand. Karl-Josef Krötz hatte Hendrik Ruitenberg gebeten, jeweils einen Spätburgunder und einen Silvaner aus der hiesigen Umgebung zur Vorbereitung des Gaumens auszuwählen. Der Spätburgunder kam aus dem

Weingut Bott in Kostheim, womit sich der Kreis schloss, ist Bott doch der Kellermeister und Betriebsleiter des Domdechant Werner'schen Weinguts, seit über 30 Jahren, wie Dr. Michel betonte.

Zur Geschichte des UNESCO Welterbes an der Weser

Karl-Josef Krötz ist Winzer von der Mosel mit Abschluss in Geisenheim und war von 1989 bis Januar 2023 Ratskellermeister im Bremer Ratskeller. Während die von Hendrik Ruitenberg nach Vorgaben von Krötz angefertigte Bildpräsentation gezeigt wurde, erklärte dieser, was es mit dem Ratskeller auf sich hatte.

Bremen war bereits im Mittelalter ein wichtiger Umschlagplatz für Wein. 1342 wurde ein „Stadtweinkeller“ urkundlich erwähnt. Dieser zog 1405 in das Kellergewölbe des neu erbauten Rathauses ein. Das „köstliche Fundament des Rathauses“ wird er genannt. So mancher politische Beschluss wurde seitdem nicht oben in den Rathaussälen, sondern eher in den unteren Etagen ausgehandelt. Bis heute wird gerne auch mal ein Botschafter oder Politiker zur Auflockerung bei einem Glas Wein dort abgegeben, bevor es in Verhandlungen geht.

Bestrebungen mancher Bremer Weinimporteure, auch ausländische Weine in den Bestand aufzunehmen und den Ratskeller als Marketinginstrument zu nutzen, konnte Krötz erfolgreich abwehren und sogar 2004 die Aufnahme in das UNESCO Welterbe erreichen – als Weinarchiv für ausschließlich deutsche Weine. Über 1.250 verschiedene Weine, vom Schoppenwein zum Spitzenerzeugnis, befinden sich dort, unter anderem über 250 Trockenbeerenauslesen in der Schatzkammer sowie alte bis sehr alte Jahrgänge.

Im Apostelkeller liegen Weine aus dem 18. Jahrhundert. Ein Hochheimer von 1727, ein Johannisberger von 1783 sowie Rüdesheimer von 1748 bis 1784. Im Rosekeller liegt das berühmte Rosefass, in dem ein Rüdesheimer Wein von 1653 lagert.

Im Ratskeller werden Weinproben und Führungen angeboten und in den Räumen des Gastronomiebetriebs können typische Gerichte wie Labskaus, aber auch erlesene Menüs mit Weinbegleitung genossen sowie alle Arten von Feiern durchgeführt werden. Die Priölken, der Bremer Ausdruck für kleine Separees, wurden für manches Geschäftsessen und Abschlüsse von Deals genutzt. Bremer Kaufleute sind Hansseaten und üben sich im Understatement. Eines der Motos könnte lauten „du sollst nicht protzen“. Sie sind daher eher geneigt, Sterneköche bei sich daheim kochen zu lassen, mit entsprechenden Zutaten und Weinen, als in einem Sternerestaurant öffentlich wahrgenommen zu werden.

Weinverkostung im GG-Format

Während der Verkostung von Großen Gewächsen (GG) aus Spätburgunder, Lemberger und einem Cuvée aus Cabernet und Merlot erklärte Krötz den aufmerksamen Probenteilnehmenden, wie er Weine auszuwählen pflegte: Er besuchte Winzer, Weinmessen und Gebietsverkostungen und ließ sich Weine, die ihm gefielen, nach Bremen schicken. Dort verkostete er sie erst gekühlt und ließ sie anschließend bei Zimmertemperatur stehen. Nur Weine, die nach dieser Standzeit noch genießbar waren, also weder flach noch fehltonig, hatten die Chance, in den Bestand aufgenommen zu werden.

Zur Vorbereitung des Gau-



Auch die Kölle daer Delegation nahm am vergangenen Freitag im Weinbaumuseum an der etwas anderen Marktweinprobe des Hochheimer Weinclubs „Die GenussSpechte“ teil. Foto: Stadt Hochheim

mens auf die zu verkostenden Weißweine hatte Krötz um einen Silvaner gebeten. In die Gläser wurde ein 2023 Blauer Silvaner Trocken, Edition MC, vom Weingut Zehe-Clauß aus Hechtsheim gegossen. Marcus Clauß stellte den Wein selbst vor. Blauer Silvaner müsste eigentlich eher Roter Silvaner heißen, geht doch das Farbenspiel der Beeren bei der Reife ins Rötliche. Der Wein hat eine feine Frucht und dezente Säure und ist so beliebt bei den Kunden, dass die Anbaufläche im Weingut noch erweitert wird. Auch Karl-Josef Krötz war von diesem Wein sehr angetan.

Anschließend kam ein barriquegereiftes Silvaner GG aus Franken zur Verkostung, ein Riesling GG von der Nahe, einer Scheurebe, die auch GG-Qualität hat, einer 2015er Weißburgunder Auslese aus dem Barrique – vanilletönig und sehr extraktreich. Daran schloss sich ein Bremer Senatswein von der Mosel an, das feinherbe 2022er Erdener Treppchen. Bei der Senatslese muss mindestens ein Mitglied

des Bremer Senats anwesend sein. Bei Erdarbeiten hat man an diesem Weinberg zwei römische Keltern gefunden, aus den Jahren 150 sowie 300 n. Chr. und zum Besichtigen hergerichtet.



Zum Finale gab es Edles aus dem Privatbestand des ehemaligen Leiters des Bremer Rathauskellers. Foto: Susanne Ruitenberg

Zum Abschluss wurde es süß – eine Riesling Beerenauslese vom Bopparder Hamm, sowie die letzte Flasche und mit einem winzigen Dosierer maßgeschneidert serviert, so dass jeder etwas im Glas hatte, eines 2006er Erdener Treppchen Riesling Beerenauslese, Bremer Ratskeller, Erden, Mosel-Saar-Ruwer, aus dem Privatbestand von Karl-Josef Krötz.

Nach dem Schlusswort dankte Ruitenberg für die GenussSpechte mit zwei Flaschen niederländischer Beerenauslese dem Probenleiter und die Teilnehmenden mit einem lang anhaltenden Applaus für diese erkenntnisreiche Weinprobe mit echten Raritäten im Glas.

JAHRESABSCHLUSS

Die nächste und für dieses Jahr letzte Veranstaltung der GenussSpechte ist am 17. November eine kulinarische Weinprobe mit Weinen aus der Wachau sowie Catering von Roger Ullrich. Informationen und Anmeldemodalitäten finden sich auf der Webseite unter www.genusspechte.de