

Abschied in Groß-Umstadt genommen

WEINAUSFLUG Zweiter Teil des Wochenendtrips der GenussSpechte an die Bergstraße

HOCHHEIM (gwh). Nach einem ausgiebigen Frühstück trafen sich die GenussSpechte mit Winzermeisterin und Tausendsassa Christa Guth für eine Weinlagenwanderung. Sie war in den 1980ern Gebietsweinkönigin der hessischen Bergstraße und hat sich selbständig gemacht für Weinproben und Weinevents aller Art, arbeitet darüber hinaus als Weinberaterin und Sommelière. Ehemann Gerald begleitete die Tour mit dem Auto, einer gut gefüllten Kühlbox und den passenden Gläsern.

Es ging vorbei an mehreren Monopollagen der Staatsdomäne. Hauptattraktion war das Fürstenlager Bensheim-Auerbach aus dem späten 18. Jahrhundert, die Sommerresidenz des Hauses Hessen-Darmstadt. Hier traf man sich mit sämtlichen Cousins und Cousinen, es gab eigene Schlösser für die kleinen Prinzen und die kleinen Prinzessinnen.

Die Residenz liegt in einer ausgedehnten Parkanlage, die für kulturelle Veranstaltungen aller Art genutzt wird.

Am 1. Mai findet hier die große Weinlagenwanderung statt, organisiert von den Jungwinzern, die inzwischen allerdings nicht mehr jung sind. Namen wie „Generation Riesling“ oder Ähnliches sind laut Christa Guth praktischer. Anfangs waren es ein paar hundert Menschen, und man hatte zu wenig von allem gekauft. Im nächsten Jahr plante man vor-



Einst Gebietsweinkönigin, jetzt Winzermeisterin und vieles mehr: Christa Guth leitete die Weinlagenwanderung für die Gruppe aus Hochheim. Foto: HWG

sichtshalber mit tausend Wanderfreudigen, es waren fast 2.000. Inzwischen sind es um die 40.000 Personen.

Für die GenussSpechte gab es an jedem Haltepunkt Weine aus den umliegenden Lagen und von verschiedenen Winzern. Christa Guth hat ein immenses Wissen und eine mitreißende Begeisterung und es gibt keine Frage, die sie nicht beantworten könnte.

Am Ende der Tour holte Vorstand Hendrik Ruitenbergh eine eingeschmuggelte Flasche

Hochheimer Blumen aus der Kühlbox im Auto und nach der Abschiedszeremonie ging es weiter nach Groß-Umstadt.

Nach einem kurzen Stopp an einer Eisdielen erreichte der Bus am frühen Nachmittag die Odenwälder Winzergenossenschaft Vinum Autmundis. Jana Petermann-Rappel nahm die Gruppe in Empfang für eine Weinprobe mit Mittagessen.

Beim Tisch fehlten 4 Plätze, die nachgebuchte Warteliste, während das Essen korrekt für 24 Personen angerichtet war. Die GenussSpechte sind unkompliziert, packten mit an, den Tisch zu verlängern.

Als ersten Gang gab es einen Salat mit grünem Spargel und Beeren. Dazu servierte Jana im linken Glas einen Perlwein, der aus verschiedenen weißen Rebsorten hergestellt wird. Welche und wie die Anteile sind, ist das Geheimnis des Kellermasters. Da der Begriff Prosecco geschützt ist, kam man für diesen Wein auf den witzigen Namen „SZischt“.

Im rechten Glas gab es einen grünen Silvaner halbtrocken.

Die Genossenschaft wurde 1959 von 8 Winzern gegründet. Heute sind es um die 90 Mitglieder, viele davon im Nebenerwerb und mit kleinen Flächen, insgesamt hat man 75 Hektar. Die Kontrolle sowohl über das Jahr als auch bei der Anlieferung der Reben ist streng, nur so könne man eine gute Qualität gewährleisten.

Groß-Umstadt ist eine Wein-

insel von rund 100 Hektar, davon 25 Prozent Bio und 75 Prozent konventionell. Auch neue Rebsorten sind hier im Anbau. Groß-Umstadt wurde dem bestimmten Anbaugebiet Hessische Bergstraße zugeordnet, obwohl Franken räumlich näher liegt.

Der Hauptgang bestand aus Hähnchengeschnetzeltem mit einer cremigen Sauce, daneben Pilzen in Rahmsauce, und Reis. Im linken Glas gab es dazu einen Cabernet Blanc (bio) und im rechten einen Grauburgunder trocken, beide aus der Lage Umstädter Herrenberg. Jana erläuterte, dass sie versucht hatte, zu jedem Gang einen Wein auszuwählen, der als Erstes in den Sinn komme und einen, den man nicht gleich auf dem Radar habe. Grauer Burgunder zu cremiger Sauce, das hätte jeder sofort



Jana Petermann-Rappel und Georg Schäfer, der die Fahrt ins süd-hessische Weinanbaugebiet organisiert hatte. Foto: HWG



Gruppenbild der Hochheimer Genussausflügler vor dem Vinum Autmundis, dem Gebäude der Winzergenossenschaft in Groß-Umstadt, die rund 90 Mitglieder zählt. Foto: HWG

angekreuzt. Der Cabernet Blanc, der in seiner Aromatik in Richtung Sauvignon Blanc geht, passte erstaunlicherwei-

se ebenfalls.

Die Nachspeise bestand aus einer feinen Käse-Oliven Variation mit Feigensenf. Dazu reichte Jana einen Umstädter Herrenberg Gewürztraminer lieblich und einen Umstädter Stachelberg Weißer Burgunder lieblich. Hier entschied der persönliche Geschmack der Teilnehmenden über die persönliche Präferenz.

Nach einem Abschied mit Applaus und Hochheimer Blumen enterten alle die Vinothek für Souvenirs in und ohne Flaschenform.

Auf der Rückfahrt erklärte Georg Schäfer, warum er bei jedem Wein „nicht verwandt und nicht verschwägert“ betont hatte, das ist ein Überbleibsel aus seiner Zeit als Richter, was sich gewisserma-

ßen in seine Synapsen gebrannt hat. Wird ein Zeuge oder eine Zeugin befragt, so muss man sicherstellen, dass die Person nicht verwandt und nicht verschwägert ist mit dem Angeklagten.

Für Schorsch hatte der Vorstand noch eine kleine Überraschung – ein Rheingauer Großes Gewächs, natürlich auch vom Weingut Schäfer, als Dank für Idee und Organisation.

Pünktlich, genau zum avisierten Zeitpunkt, erreichte der Bus den Weinprobiertand für einen gemütlichen Ausklang.

INFORMATIONEN

Informationen über den Verein und seine Veranstaltungen finden sich unter www.genusspechte.de