

Blick hinter die Kulissen mit Weinprobe

GENUSSSPECHTE Erstmals im Weingut der Stadt Frankfurt / Fabian Schmidt bringt wieder Leben in den Gutsausschank

HOCHHEIM (HWG). Fabian Schmidt hatte es noch während der Bieterphase angedeutet. Er freute sich, sobald es möglich ist, den GenussSpechten das Weingut der Stadt Frankfurt zu präsentieren. Seit feststand, dass Fabian Schmidt den Zuschlag für die Pacht des Weinguts der Stadt Frankfurt bekommen hatte, war den GenussSpechten klar: „Da müssen wir gemeinsam hin.“ 34 Personen, acht davon Gäste, fanden sich am Montag, dem 8. Juni pünktlich in der Aichgasse ein. Kaum saßen alle, begann es zu tropfen. Gutes Timing.

Kurzerhand verlegte man die Begrüßung mit Pichelndem in Pink nach innen in die wunderschön renovierte Gaststube.

Nach langem Dornröschenschlaf ist diese tolle Location mit atemberaubendem Blick über die Weinberge seit zwei Monaten wieder offen und egal, ob man schöne Erinnerungen an frühere Familienfeiern hat oder den Betrieb neu entdeckt – man ist begeistert.

Der Reihe nach: Nach der Begrüßung fasste Fabian die Geschichte des Weinguts zusammen.

Durch die Säkularisierung im 19. Jahrhundert ging der Besitz vom Karmeliterkloster an die Stadt Frankfurt über. Diese betrieb es mit wenig Erfolg und so suchte man einen Pächter...

Nun war der Pachtvertrag nach 30 Jahren ausgelaufen, und die Pacht musste aus kartellrechtlichen Gründen neu ausgeschrieben werden. Elf verschiedene Bieter reichten ihre Konzepte ein. Nach einer Befragung in Frankfurt durch ein Gremium und einer Überarbeitung blieben drei Bieter übrig. Der vormalige Pächter, eine Bietergemeinschaft und Fabian Schmidt. Am 18. Dezember 2025 wurde der Vertrag unterschrieben.

Sein Konzept sah vor, nicht nur den Fokus auf Frankfurt und den Verkauf dort zu legen, sondern auch auf Hochheimer Publikum und den Gutsausschank wieder zu beleben. Durch die gute Vernetzung des Weinguts im Weinweg mit den Winzerkolleginnen und -kollegen, den Vereinen, der Politik ist das realistisch. Wie gut die Angebote angenommen werden, zeigt, dass man auf dem richtigen Weg ist.

Außer der Betriebsstätte in

Hochheim und dem Gutshaus, das renovierungsbedürftig ist, gibt es in Frankfurt die Vinothek und einen großen Gewölbekeller. Dieser diente nur als Lager und soll in Zukunft für die Sektherstellung und Produktveredelung mit Führungen für Publikum genutzt werden.

(Schon jetzt kann man übrigens im Rahmen einer Führung durch die neue Altstadt um den Römer eine Weinprobe in der Vinothek in Frankfurt genießen, einige GenussSpechte haben das vor Kurzem ausprobiert und für empfehlenswert befunden.)

1,5 ha auf dem Lohrberg in Frankfurt gehören dazu

Von den Rebflächen in Hochheim sind 6 Hektar gerodet und werden neu angelegt, vorwiegend mit pilzwiderstandsfähigen Sorten. Die verbleibenden werden von Minimalschnitt wieder zu normaler Reberziehung geführt. Darüber hinaus gibt es in Seckbach, im Nordosten von Frankfurt, den historischen Lohrberg mit 1,5 Hektar – eine Terrassenanlage, die nur in Handarbeit bearbeitet werden kann.

Nach dieser ausführlichen Einleitung führte Fabian die neugierigen GenussSpechte in den Keller. Am Eingang schenkte er die nächste Probe aus, ein 2013 Spätburgunder aus der Magnumflasche vom Weinweg im Weinweg, ein leichter Rotwein, für den Sommer geeignet, beim Grillen beispielsweise.

Ein gut ausgestatteter Keller

Der weit verzweigte Keller wirkt riesig, da er noch fast leer ist. In einem der Räume kann man Betontanks bewundern und Fabian schilderte, dass er zunächst gedacht hatte, oh nein, denn Beton ist nicht seine erste Wahl – diese jedoch sind von innen vollständig mit Edelsahl ausgekleidet. Diese Arbeit würde sich heute sicher niemand mehr machen. Dadurch sind sie wie Edelstahltanks nutzbar und aufgrund ihrer Größe sehr geeignet für Cuvées.

Der Keller ist gut ausgestattet, mit Kohlendioxid-Messung zur Sicherheit, mit Leitungen in der Wand, sodass man keine Schläuche verwenden muss für den Wein- oder Mosttransport von A nach B, er ist gleichmäßig kühl und die Bodenheizung führt passgenau zur Abflussrinne.

Im feuchtesten Kellerraum sollen in Zukunft die Holzfässer Platz finden, so dass weniger Verdunstungsverlust eintritt.

Die Traubenannahme für beide Weingüter, Weinweg und Stadt Frankfurt, soll hier in der Aichgasse etabliert werden, mit zwei Weinpressen nebeneinander.

Der Rundgang endete vor dem historischen Holzfass mit Schnitzerei und dem einzigen Wein, den der vormalige Pächter nicht mitgenommen hat: einen 2025er Spätburgunder, den die Teilnehmenden als Fassprobe genießen durften. Weich, samtig, fruchtig, jetzt schon gut zu genießen, man darf gespannt sein.

Mit dem Glas in der Hand ging es wieder in den Gutsausschank, wo Fabians Vater inzwischen ein Vesperbuffet aufgebaut hatte. Der nächste Wein, der Römerschoppen, ein sommerliches Cuvée aus Riesling und Sauvignon blanc in der Literflasche, trug schon das neue Etikett: Adler auf der Flasche, klar, hell, modern. Die Weine sind momentan noch aus den Beständen des Weinweg, weil außer dem Spätburgunder im Schmuckfass nichts geblieben ist von der 2025er Lese. Auf dem Rückenticket steht daher Vertrieb: Weinhaus Stadt Frankfurt und eine Abfüllnummer.

Weiter ging es auch mit Geschichtlichem: Frankfurt hatte früher viel Weinbau, bis die Reblaus kam. Nur der Lohrberg blieb übrig. Die Streuobstwiesen, der Äpfel, das kam alles erst danach. Zudem gab es früher ein „Hochheimer Frankfurter Weines“ und es gibt ein Wandmosaik mit der Hochheimer Kirche im Frankfurter Römer.

Als nächstes probierten die Teilnehmenden einen 2011 Hochheimer Hofmeister Riesling Alte Reben aus der Mag-



Fabian Schmidt füllt die Gläser mit dem 2025er Spätburgunder aus dem historischen Holzfass. Foto: HWG

numflasche vom Weinweg. Ein perfekt gereifter Wein, cremig, ausdrucksstark, bevor es wieder ganz jung wurde mit einem Weißburgunder und einem Chardonnay von 2025.

Den krönenden Abschluss in Edelsüß bildete eine Riesling Spätlese von 2017.

Auf die Frage, ob die Weinprobe gefallen habe, gab es donnernden Applaus und einen Brut de Zeelande vom Weingut De Kleine Schorre aus den Niederlanden (Flaschengärung).

Auf dem Heimweg konnte man noch ein Feuerwerk am Horizont beobachten. Das passte zu diesem rundum gelungenen Abend.

Die nächste Veranstaltung der GenussSpechte ist ein zweitägiger Workshop über Weine aus Italien (inkl. Essen) im Weinbaumuseum am Wochenende 20. und 21. Juni 2026. Anmeldungen, auch für nur einen der beiden Tage, sind noch bis zum Montag, dem 15. Juni möglich unter email@GenussSpechte.de.



Nun ist er wieder geöffnet, der Gutsausschank mit dem schönsten Blick über die Weinberge. Foto: HWG



GenussSpechte erstmals im Weinkeller des Weinguts der Stadt Frankfurt in der Aichgasse. Foto: HWG