

Vor dem Dossenheimer Wein gab es Bergsträßer Sekt

Heimatverein veranstaltete Weinprobe in der Museumsscheune

Dossenheim. (dw) Die Idee war auf dem ersten Treffen zur Vorbereitung des Gemeindejubiläums „1250 Jahre Dossenheim“ geäußert worden. Gegenstand der Urkunde, deren Datierung das Jubiläum begründet, sei der Verkauf eines Weinbergs. Wie wäre es daher, im Rahmen der Feiern eine Weinprobe zu organisieren. Und das am besten mit lokal produzierten Weinen. Der Vorschlag wurde nicht nur notiert. Im Rahmen der Festwoche wurde er auch umgesetzt. Unter der Überschrift „Wein im Wandel“ und der Schirmherrschaft des Heimatvereins hatten örtliche Winzer, darunter der Ideengeber Rainer Rensch, in die Museumsscheune zur Veranstaltung „1250 Jahre Dossenheimer Wein“ eingeladen. Auch örtliche Weine seien zu Spitzenleistungen fähig, eröffnete Peter Böttlinger, zweiter Vorsitzender des Heimatvereins, den Abend. Bürgermeister Hans Lorenz dankte den Winzern, dass sie die schwierige Arbeit im Weinberg machten.

Festlich gedeckt hatten sich die Tische zu Tafeln gewandelt, an denen nicht nur Wein serviert wurde. Armin Schmitt, seines Zeichens Wirt im Restaurant „Zum Löwen“, hatte ein weinhaltiges Drei-Gänge-Menü zubereitet. Mit einer festen Unterlage im Magen fiel es leichter, die verschiedenen, aus Traubensaft gewonnenen alkoholischen Getränke zu kosten.

Schon der Auftakt war besonders gestaltet. Lebenskünstler Peter Würsch, der dennoch mit beiden Beinen fest auf dem Boden steht, gestaltete im Hof einen Empfang mit seinem trockenen Rieslingsekt. Der hätte eigentlich die Bezeichnung Champagner verdient, weil auch Würsch das prickelnde Getränk in Flaschen gären lässt und handgerührt zur Reife bringt. Aber der Name ist nun einmal den Franzosen vorbehalten. So bleibt's an der Bergstraße und anderswo beim bloßen Sekt.

Erst danach wurden die Pforten zur Scheuer geöffnet und die 90 Besucher nahmen Platz. Hermann Fischer vom Heimatverein und selbst ehemals Hobbywinzer führte gemeinsam mit Rensch in den Abend ein. In einem Zwiegespräch äußerte Fischer seine Verwunderung darüber, wie ausgerechnet ein „Reinigeschmecker“ wie Rensch eine solche Idee habe haben können. Warum denn nicht, seit 20 Jahren mache er Wein, überführte Rensch die Verwunderung in Selbstverständlichkeit.

Dann ging's ran an die Gläser. Nacheinander wurden die Erzeugnisse der örtlichen Winzer serviert, die ihre Weine und sich selbst den Gästen kurz vorstellten. Matthias Spies, Mitglied in der Arbeitsgemeinschaft Schauenburg, füllte seinen aus Spätburgunder und Trollinger Trau-



Genossen den Wein (v.l.): Dieter König, Rainer Rensch, Gerhard Olbert, Hans Lorenz, Peter Würsch, Matthias Spies, Jochen Konradi, Werner Schmitt und Hermann Fischer. Foto: Alex

ben kreierten Rosé in die Gläser. Jochen Konradi, der die „Weinmanufaktur“ re-präsentierte, schenkte Chardonnay ein. Dieter König, der seinen Weinberg der Größe wegen als Mikro-Weingut bezeichnet, lud zum Verkosten des Rotweins Cuvée ein. Der Ur-Dossenheimer Gerhard Olbert wagte es, den Lieblingswein seiner Frau auszuschenken: einen Roten. Später servierte er noch einen Riesling. Rensch, ebenfalls „Schauenburger“, servierte einen halbtrockenen Auxerrois. Werner Schmitt, der vor 40 Jahren den Weinberg seines Vaters über-

nommen hat, lud zu Weißburgunder und Silvaner ein.

Das Essen ermöglichte Trinkpausen. Ebenso wie der Beitrag von Marianne Reiser. Sie trug selbst verfasste Gedächtnisprotokolle in „Dossenma“ Mundart vor. Natürlich zum Thema Wein. Es wurde auch ein Heimatfilm gezeigt. Vater und Sohn Schmitt waren vor 30 Jahren beim „Weinmachen“ begleitet worden. Zu guter Letzt wurde gesungen. Norbert Gehrig hatte seine Gitarre mitgebracht. Der Abend war lang, der Abend war schön, der Abend soll wiederholt werden.