

Weinfahrt mit Folgen

Höchstleistung erfordert hartes Training. Sportler wissen dies seit langem, Weintrinker nun auch. Die Weinfahrt unserer Vereinswirte Tim und Rudi mit rund 30 Teilnehmern am 6. und 7. Oktober war eine Höchstleistung, die zuvor solide trainiert wurde. Diverse Weinfeste im Biergarten, eine Verköstigung im Festsaal unserer Gaststätte und eine zunächst eintägige Fahrt zu unserem Winzer in der Pfalz im vorigen Jahr bildeten die Basis, auf der unsere nunmehr zweitägige Weinfahrt zu einem in Fachkreisen anerkannten Erfolg geführt wurde.

Blutige Anfänger blamierten sich bei erfahrenen Weintouristen aus dem Königsbusch schon bei Fahrtantritt. Mitgebrachte Butterbrote zeugten von nachlässiger Vorbereitung. Die Ahnungslosen wurden bereits nach wenigen Autobahnkilometern überlastet mit Sandwichs, Kaffee, Süßigkeiten und Frischobst konfrontiert. Mitgebrachte Butterbrotchen wurden nicht aus dem Dunkel der Reisetaschen befreit. Stattdessen arbeiteten alle gemeinsam an der Reduktion der feindlichen Baguettes, die durch provokant herausragende Salatblätter auf Käse und Schinken erfolgreich auf sich aufmerksam machten. Im Viertelstundentakt bemühten sich Tim und Rudi erfolgreich würziges, süßes und alkoholisches an die Teilnehmer zu verteilen. Unterbrechung fanden malende Kiefer jedoch bei der Beantwortung der Frage, wie sie ihren angebotenen Kaffee zubereitet haben möchten.

Memories of Heidelbörg

Nass erschien uns der erste Zwischenstopp in Heidelberg. Nicht des Wetters wegen, es war sonnig, vielmehr wegen seines Hausgewässers. Dank Günter Jauch weis man, es ist der Neckar. „Zufällig“ hatte Tim einen der dort vertäuten Ausflugsdampfer per Handy wegen unserer halbstündigen Verspätung am pünktlichen Auslauf gehindert.



Mit Guide in Heidelberg

Eine Neckarbootsfahrt mit Blick auf das Schloss zu Heidelberg und anschließendem Rundgang durch die Altstadt machte Lust auf einen künftigen Tagesausflug.

Harte Entscheidung in Speyer

Das „Kapellchen“ zu Speyer, während des Mittelalters als größtes Gebäude der Welt geltend, diente als nächste Kulisse für unseren Luxusreisebus. Ihm entstiegen, waren es nur wenige hundert Meter zum Bischofssitz und der benachbarten Hausbrauerei.



Das „Kapellchen“ von Speyer

Hier schieden sich die Geister und auch unsere Reisegruppe. Muss man erwähnen, dass die Brauerei mehr Andächtigen gewinnen konnte, als der Speyerer Dom?

In Soho

Soho liegt am Stadtrand von Landau in der Pfalz. Es ist ein Hotel und ziemlich neu. Dort eingekcheckt (schöne Zimmer) ging es per Pannabeckerbus sofort zum Ziel unserer Reise.



Theo erklärt: Theorie und Praxis

Theobald's Reich

Das Weingut Pfaffmann, Lieferant der im Vereinshaus angebotenen Weine, liegt in der Gemeinde Nussdorf, an der Südlichen Weinstraße. Seine Rebfelder durchlaufen ein sanftes Hügelgelände. Vom Gehöft aus überblickt man rebstockbesetzte Weinberge und die Höhen des Schwarzwaldes. Ein Stellplatz für Wohnmobile, den die Familie Pfaffmann Gästen, Kunden und Weinliebhabern zur Verfügung stellt, kann genutzt werden. Erzeugt werden Weiß-, Rosé- und Rotweine mit ihren verschiedenen Ausrichtungen wie Secco oder Selectionsprodukte (Sherry oder Port).

Die Weinphilosophie des Hauses konzentriert sich auf die Selbstvermarktung meist trockener Weiß- und Rotweine mit dem Anspruch der natürlichen und nachhaltigen Verarbeitung mit Traditionsbewusstsein und modernen Ansätzen. Hauswappen ist der Hirtengott Pan, ein Wesen der griechischen Mythologie, Abkömmling des Götterboten Hermes und der Nymphe Syrinx. Der griechische Name Pan steht für „Allumfassend“ und weist dem Winzer den Weg: Symbol für das Leben und das göttliche in der Natur. (www.vinopan.de)

Theobald Pfaffmann, der Clanchef, begrüßte uns auf der Wiese, unmittelbar vor seinem Hof und stellte uns die Mitglieder seiner Familie vor: Frau Pfaffmann, die ihre Küchenkünste später glänzend nachwies, Sohn Thomas, der als nachfolgender Kellermeister ein gutes Stück in die Weiterführung des Hofes hineingewachsen ist und sein Secco. Wer dahinter den Hofhund vermutet, hat sich bereits an dieser frühen Stelle als Weinmuffel geoutet. Secco rot oder weiß ist jener leicht perlende, frische, belebende Sektgenuss der, ähnlich wie Beethovens Mondscheinsonate (Adagio sostenuto), aus Feinden Blutsbrüder macht.

Nachdem Secco und Sonnenuntergang ihre heilende Wirkung zur Gänze entfaltet hatten, erwartete uns nach einem Gang durch die scheunengroße Empfangshalle des Gutes und der Entgegennahme weiterer Spitzenprodukte des Hauses die feine Tafel im Gourmettempel der Familie Pfaffmann. Tisch- und Wanddeko, Menüfolge und Livemusik hätte man im Viersternehotel als angemessen erwartet. Hier, beim Winzer, zeugten sie von einer besonderen Wertschätzung des Produzenten gegenüber seinen Gästen und Kunden. Schade, dass nicht alle Teilnehmer über die glückliche Gabe einer eben solchen Wertschätzung der Mühen der Gastgeber verfügen können!

Theo macht uns den Gottschalk

Entree, Menüfolge und selbst Käseplatte wurden begleitet durch Weine, die sich in geschmacklicher Progression wunderbar den sich entwickelnden Ansprüchen der Speisen anglichen. Wie Kapitel eines Buches durch Überschriften getrennt werden, so separierte Theobald Pfaffmann die kulinarischen Kapitel durch wahrlich literarische Klassifizierungen seiner Weine. Beginnend mit leichten weißen, sich hingebend an füllige, erdige rote, nahm man zum Schluss auch noch die samtig-süßen zum Dessert.

Kein Wunder, dass der Gastgeber die Preisung jedes neuen Weines mit zunehmender Bestlaune vornahm. Zum Ende des ersten Abends überraschte er uns mit einem Cancan, der die Elastizität seiner Beckenmuskulatur und seiner Hüftgelenke trefflich nachwies.

Da sich außer den Königsbuschern kaum jemand in Soho aufhielt, blieb der lautstarke Heimgang folgenlos.

Eine Lesung am Berg

Frühstückgestärkt sah uns der Weinhof des Pan am anderen Morgen wieder. Die Erkenntnis, mit dem Getränk zu beginnen, das den Vortag abschloss, konnte nicht umgesetzt werden – es wurde bisher unbekannter Stoff entkorkt.

Gut gerüstet mit Eimern, Scheren und erstem Secco im Blut, ging es zur Weinlese in den „Wingert“ (Pfälzig für „Weinberg“). Wenn einige lackbeschuhete Teilnehmer noch an eine eher symbolische Lese dachten, wurden sie durch die fachmännische Ansage von Thomas Pfaffmann, dem Thronanwärter des Hofes, schnell eingestiebt. Nach wenigen Minuten hatten alle, dank kleingärtnerischer Vorbildung gelernt, Fäulnis von Reife zu unterscheiden und damit auszulesen.



Zwei Gläschen in Ehren...



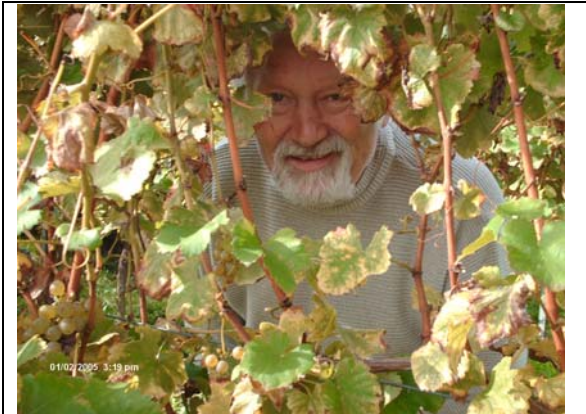
Auf in den Wingert !

Nachdem die ersten Hektarerträge in den von Traktoren in den Wingert gezogenen Erntefahrzeugen gesichert waren, wurde die Lese unterbrochen mit –na was wohl (?) – richtig: Wein (!). Mit Rotem, Weißen, Secco und Rosé, die in vielerlei Variation und unbeschränkter Menge bereitgestellt wurden, gelang es, die Mühen der Lese seelisch zu überwinden. Schnell noch einige Fuder verlesen, und der Wingert konnte als besiegt zurückgelassen werden.

Lieber Vesper statt fasten

Zurück am Hofe waren bereits Tische, Stühle, Bänke, Kuchen, Brot, Wurst, Käse, Schmalz, Sülze, Blut- und

Leberwürste, Schwartemagen, Kaffe und –na was wohl (?) – richtig: Wein (!) bereitgestellt. Mit Rotem, Weißen, Secco und Rosé, die in vielerlei Variation und unbeschränkter Menge bereitgestellt wurden, konnte die bittere Zeit des Darbens bis zum opulenten Abendmahl sinnvoll überbrückt werden. Zwischendurch gab Theobald der Erste kund, dass die Lese der Königsbuscher



Das isser – der Weingeist!

wohl eintausend Flaschen Grauburgunder ergeben werde. Diese, mit besonderer Etikettierung versehen, werden selbstredend an den Busch zurückgeführt um dort als Flaschenwein verkauft oder in der Vereinsgaststätte verkostet zu werden (also: greift im nächsten Jahr zu!!!). „Zeichen setzen“ war das Motto, das der Begegnung zwischen Wein, Winzer und Gästen vorangestellt war. Nachhaltiges Zeichen unseres Besuchs sollte die Pflanzung einer Edelkastanie werden, die, am Nachmittag von Mitarbeiterinnen einer Baumschule geliefert, auch von ihnen am Rande unseres Vesperplatzes, unmittelbar am Hof, vorgenommen wurde. Dieser Baum, so Theobald Pfaffmann, soll, wenn er einst seine Krone über den Ort unserer Vesperrunde neigt, Zeichen sein für unsere Begegnung.



Nach getaner Arbeit – hoch die Tassen / Gläser

Zum Abschluss unseres Aufenthaltes bereitete Familie Pfaffmann nochmals ein Büffet mit Pfälzer Spezialitäten

aus. Versehen mit einer Wegzehrung –na was wohl (?) – richtig: Wein (!) verließen wir den Winzerhof.



Trotz Trübung geht der Blick weit

Fazit: Diese Tage waren beeindruckend! Das Erlebte wirkt nachhaltig. Nur von einer Weinfahrt zu reden, wird dieser Begegnung nicht gerecht, sie war mehr. Was hier vermittelt wurde, lässt sich nicht am Fahrpreis ermessen. Es war die umfassende Hinwendung zu einem Produkt, das lebt, sich entwickelt, zu dem ein auch emotionales Verhältnis wachsen kann.



Wahrlich ein Geschenk der Natur

Zu danken bleibt abschließend unseren Gastronomen, Tim und Rudi, die durch ihre erfolgreichen Bemühungen stark zu einem positiven Verlauf der Reise beigetragen haben.

Helmut Naust