

Punktum

Wiedersehen?

ds. Ein kurzes Stutzen zuerst, es folgt ein zweiter, überraschter Blick. War das da vorne im Gedränge nicht der vor einigen Wochen gestohlene Rucksack, ein hierzulande seltenes Stück? Der Träger wird unauffällig observiert. Sieht so ein dreister Räuber aus? Hat er den ungewohnt sauberen Rucksack etwa gewaschen? Tragen Räuber eigentlich Krawatten? Und wie spricht man sie an? „Entschuldigung, haben Sie neulich...?“ oder „Woher haben Sie denn...?“ Ein gemeinsamer Schoppen? Schließlich fehlt der Mut. Observierung beendet.

Weinspritzer

cox. Es ist ein richtig schönes Bilderbuch, das täglich größer wird: Auf unserer Internet-Seite unter www.ihnen-leuchtet-ein-licht.de sind alle Promis, die sich zugunsten der Kurier-Benefizaktion „ihnen leuchtet ein Licht“ als ehrenamtliche „Wirte auf Zeit“ betätigen, auf Bildern verewigt: Erinnerung an einen fröhlichen Dienst und nachhaltiger Beleg dafür, dass die Promis aus Politik, Wirtschaft, Sport, Kunst und Medien ihre einmal gemachte Zusage zum Standarddienst stets einhalten.

Da kommt er eigens aus Köln angereist und landet inmitten der quirligen Truppe von wiesbaden.ein.de – **Enno Uhde, Ivo Cosic und Dirk Lehmann:** Der Vorstandsvorsitzende des Axa Konzerns, **Dr. Frank Keuper,** nahm es mit Humor und Gelassenheit. Nicht zu übersehen, dass die Geschäftsführer des Stadtportal Gastronomieerfahrung haben, und davon profitierte auch der Versicherungschef, der sich im Anschluss an die Schicht mit einer Runde Bier erkenntlich zeigte.

Wenn sich von der Farbe der Krawatte Rückschlüsse auf die Stimmung seines Trägers ziehen lassen, dann ist **Christean Wagner,** Fraktionschef der CDU im hessischen Landtag, bestens gelaunt: Leuchtendes Rosa trug er um den Hals, und dass er mit knapp halbstündiger Verspätung zu seinem Dienst am Kurier-Stand ankam, sei ihm in Anbetracht der derzeitigen politischen Turbulenzen verziehen. Für die zeigt übrigens natürlich auch **Peter Hähne** aus dem ZDF-Hauptstadtstudio in Berlin, der ebenfalls zu den treuen Helfern im Kurier-Weinstand gehört, allergrößtes Interesse.

WIESBADEN Bei aller Begeisterung um die Weinwoche bleibt eine Frage meist offen: Wie erleben eigentlich die Winzer und ihre Angestellten das Fest? Kurier-Volontär Sven Rindfleisch hat die Probe aufs Exempel gemacht und im Stand des Weinguts Diefenhardt ausgeholfen.

Von
Sven Rindfleisch

„That's how I like it, boy!“ Mit breitem Südstaaten-Akzent lobt die amerikanische Touristin meine Einschenk-künste. Grund der Euphorie: Ich habe ihr gerade eine trockene Martinthaler Wildsau ins Glas gegossen; und zwar etwas mehr als die bezahlten 0,1 Liter. Diese Großzügigkeit ist im übrigen ganz im Sinne von Peter und Margit Seyffardt, den Besitzern des Martinthaler Weinguts Diefenhardt, die mich für einen Abend in die Schicht ihres Weinstands aufgenommen haben. „Schenken Sie stets etwas mehr als 0,1 Liter ein. Alles andere wäre eine Beleidigung der Kunden“, schärft mir Margit Seyffardt zu Beginn der Schicht ein.

Mit in meiner Schicht im Stand Nr. 112 auf dem Dernschen Gelände sind Maïke Schäfer (26) und Ines Helkenberg (20). Als „alte“ Weinfest-Profis nehmen sie mich sofort unter ihre charmanten Fittiche. Zunächst zeigen sie mir, wie die Weinflaschen in der Kühltruhe in der Mitte des Standes angeordnet sind: Die Ordnung folgt der gleichen Nummerierung wie auf der Weinkarte. „Am beliebtesten“, erzählt Ines Helkenberg, „sind trockene Weine zu zwei Euro



Es glänzt wie neu: Kurier-Volontär Sven Rindfleisch wirft während seiner Weinfest-Schicht im Stand des Weinguts Diefenhardt einen prüfenden Blick auf ein frisch poliertes Glas. Foto: wita/Müller

das Glas“. Etwas anders stellt sich die Situation dar, während ich bei Seyffardts Aushilfe. Bei leichtem Nieselregen ist es vor allem die halb trocken Variante der Martinthaler Wildsau, die reißenden Absatz findet. So reißend, dass wir aus dem unweit des Standes stehenden Kühlwagen Nachschub holen müssen. Die einzige kräftezehrende Arbeit des Abends. „Durch die neuen Glaskorken fällt das andauernde, die Schulter belastende Korkziehen zum Glück weg“, erzählt Maïke Schäfer.

Aber: Dienst im Weinstand sei auch jetzt noch mehr als Wein auszuschenken, Gläser

zu polieren und Nachschub zu organisieren. Ganz besonders wichtig, so Margit Seyffardt, sei es auch, mit den Kunden zu sprechen: „Zeit für einen kleinen Plausch muss immer drin sein.“ Und so hat Maïke Schäfer beobachtet, dass viele allein stehende Menschen extra an den Stand kommen, um soziale Kontakte zu knüpfen. „Von manchen Stammkunden“, meint Schäfer, „kenne ich schon die ganze Lebensgeschichte.“

„Arbeiten im Weinstand“, sind Maïke Schäfer und Ines Helkenberg überzeugt, „ist deshalb auch Einstellungssache.“ Man müsse Spaß haben,

mit Leuten umzugehen. Aufgrund des anhaltenden Regens kommt dieser Spaß in diesem Jahr etwas zu kurz: „Da kommt man voll motiviert in den Weinstand, und dann macht einem das Wetter einen Strich durch die Rechnung.“ Mir dagegen kommt das Wetter nicht ungelegen, da mein Probarbeiten im Weinstand deswegen ganz entspannt, ohne hektik abläuft. Solch ruhige Zeiten, meint Maïke Schäfer, hätten zudem den Vorteil, dass man auch selbst mal dazu komme, einen Schluck Wein zu trinken. Und den gönnen wir uns dann auch prompt zum Ende meiner Schicht: „Prost!“

Genau 0,1 ist beleidigend

Kurier-Volontär Sven Rindfleisch arbeitet zur Probe im Weinstand

Die Königinnen und der Kollege Bacchus

Wer erinnert sich noch?

uwü. **WIESBADEN** Die Kurier-Leserinnen und -Leser sind Weinfreunde und kennen sich aus! Viele von ihnen haben unsere ersten Quizfragen richtig beantwortet. Bei Frage Nummer 2 in der Kurier-Montagsausgabe ging es um Wein und Rosenstöcke. Wir hatten gefragt, warum Rosen häufig an das Ende der Rebzeilen gepflanzt werden. Und richtig: Das hat weder etwas mit dem bekannten Wein- und Rosendorf Johannisberg und dem früheren Wettbewerb „Unser Dorf soll schöner werden“ zu tun, noch mit der Wein-, Sekt- und Rosenstadt Eltville, die ja neben dem Sektfest auch Rosentage feiert. Rosen sind empfindlich gegen Mehltau. Kann man auf ihren Blättern die Krankheit erkennen, ist auch der Rebstock und die Trauben in Gefahr. Die Rosen können also ein Indikator sein.

- Patrick Kunkel
- Leo Gros
- Wolfgang Schleicher

Wer die Fragen richtig beantworten kann, hat die Chance, einen wertvollen Preis zu gewinnen. Hauptgewinn ist ein Apple iPod „Shuffle“, mit dem man seine Lieblingsmusik immer in der Hosentasche mit sich umhertragen und hören kann. Der Rheingauer Weinbauverband hat außerdem Wein gestiftet, und der Wiesbadener Foto-Designer Christian



Und hier ist unsere Quiz-Frage Nummer 4:

■ Weinköniginnen sind wichtige und charmante Repräsentantinnen des Weinbaus und Botschafterinnen ihrer Heimat und heutzutage auch immer Expertinnen in Sachen Wein und Weinbau. Aber nicht jeder kleine Ort findet immer ausreichend Kandidatinnen für das Amt. Martinthal kürte deshalb vor Jahren einen jungen Mann als Bacchus, der mehrere Amtsjahre „im Dienst“ war. Der Mann heißt:

- Dieter Greiner
- Bernd Röttger
- Clemens Weißenberger

Wauer stellt wieder Foto-Kalender zur Verfügung, die Wiesbaden und den Rheingau von den schönsten Seiten zeigen.

Außerdem gibt es Weinbücher zu gewinnen, den Kurier-Bestseller „Wo's Sträuße hängt, werd' ausgeschenkt“ und das pepper-Buch „Wanderwege zum Wein“.

■ Bitte kreuzen Sie die richtige Antwort an und schicken sie an: Wiesbadener Kurier, Lokalredaktion, Langgasse 21, 65183 Wiesbaden; oder faxen Sie an die Nummer 0611 / 355-3333. Einsendeschluss ist Donnerstag, 14. August (Poststempel).

Weine zum „insperrn un vergesse“

Gewürztraminer als Aperitif / Geschmack von Erdbeere und Rhabarber / Raritäten für Festtage

WIESBADEN Tipps von einem Weinkenner für Weinfreunde gibt es jedes Jahr im Kurier. Diesmal schreibt Leo Gros, Chemieprofessor und Vizepräsident an der Fachhochschule Fresenius und Auktionsator der Weinversteigerungen in Kloster Eberbach.

Von
Leo Gros

Wer wollte sich unterfangen, aus den etwa 1000 Weinen, die rund um Rathaus, Landtag und Marktkirche ausgeschrieben werden, den Wein zu finden und zu empfehlen? Also kann ich nur den Pfadfinder spielen und die Kurier-Leserinnen und -Leser zum Entdecken anregen. So viele Weine wie mög-

lich probiere ich seit über 40 Jahren mit meiner Frau. Zwei Nasen riechen mehr als eine, geteilte Freude wiegt doppelt.

■ Hier die Tropfen des Tages: Aperitif – da wird bei uns nicht gemixt! Es gibt entweder einen aromatischen (gern auch mal trockenen) Wein, oder einen alten, aus einem Jahrgang, der uns oder den Gästen etwas bedeutet. Um die Geschmacksnerven zu reizen, kommt gern mal eine der im Rheingau selteneren Rebsorten in die Gläser. Dafür bietet sich der Gewürztraminer aus der „Monrepos“-Linie der Forschungsanstalt an, eine trockene Spätlese, die geschmacklich eine wunderbare Eröffnung eines Abends sein könnte. Apropos sortentypisch: Probieren Sie den Char-



donnay am Stand von Hans Lang oder den Sauvignon Blanc trocken bei Freimuth.

■ Sie mögen es weniger trocken? Wie wäre es mit dem reststüßen Blanc de Noir von 2006 am Stand von Allendorf? Entdecken Sie Erdbeere und Rhabarber, trinken Sie ihn or-

dentlich gekühlt. Dann könnte Ihnen die Nr. 10 am Stand 34, Keßler, Spätburgunder Rosé gefallen – der macht nicht nach dem ersten Glas satt! Probieren Sie Hattenheimer Hassel Spätlese beim Weingut Hans Barth (Ananas getrocknet). Der Wein Nr. 8 am Stand des Weinguts Hamm, eine Riesling Spätlese 2005, mundet einfach gut. Und wer es auf dem Balkon in der Nachmittagssonne leicht und fruchtig mag, der probiere den Zehnthof-Sommerwein aus dem Weingut Ohlig.

■ Wer in Erinnerungen an lang vergangene Jahre schwelgen will, kann das besonders umfassend beim Raritätenkabinett von Reichert tun – bis 1948 reicht das Angebot des begeisterten Sammlers zurück.

Es regnet ins Glas

mm. **WIESBADEN** Kurz nach Beginn des Wiesbadener Weinfestes ist die Witterung alles andere als optimal: Nieselregen und ein grauer Himmel drohen die Stimmung zu verderben, es regnet buchstäblich ins Glas. Bei der Frage, welche Auswirkungen das trübe Nass tatsächlich auf die Besucherzahlen hat, sind die Winzer geteilter Meinung.

„Sonntag waren es auf jeden Fall weniger und Montag wären es bei gutem Wetter sicher mehr Gäste gewesen“, meint Guido Schmidt von der Standgemeinschaft aus Johannisberg, hofft jedoch auf Besserung: „Wenn es trocken bleibt, wird alles normal weiterlaufen.“

Auch Thomas Rolletter vom Stand des Weinguts Münz Albus aus Kiedrich schenkte witterungsbedingt weniger Wein aus. „Ja, das drückt auf die Stimmung, es kommen weniger Leute. Die Temperaturen sind aber noch in Ordnung“, findet er. Sonntagabend sei zwar wenig Betrieb gewesen, berichtet er im Rückblick auf das Wochenende. Doch das sei keineswegs nur auf das Wetter zurückzuführen: „Die Leute müssen montags ja auch wieder arbeiten“

Stimmung bleibt gut

„Das tut der Stimmung keinen Abbruch“, glaubt dagegen Silvia Möller vom Stand des Weinguts Faust in Martinthal und bleibt trotz der ungemütlichen Witterungsbedingungen optimistisch. „So wie ich die Leute sehe, sind die sehr motiviert. Die Wiesbadener sind ja ein hartgesottenes Völkchen“, weiß sie und verweist auf das Sprichwort „Es gibt kein schlechtes Wetter, es gibt nur schlechte Kleidung“. Außerdem lasse sich dieses mit einem Glas Wein in der Hand gut aushalten. Dass der Umsatz nicht derselbe ist wie bei strahlendem Sonnenschein, muss sie allerdings zugeben. Ernsthaftige Bedenken aber hat man an keinem der befragten Stände. Diese, da ist man sich einig, seien erst bei weiter sinkenden Temperaturen angebracht.

Die aktuelle Umfrage

Weinfest: Essen zu teuer?

svs. **WIESBADEN** Bei der Rheingauer Weinwoche bieten die Winzer noch bis zum 17. August auf dem Dernschen Gelände und dem Marktplatz ihre Weine an. Doch auch für die kulinarische Seite ist gesorgt. Eine Bratwurst kostet meist nur 2,50 Euro und wer rheinhessische Spezialitäten liebt, bekommt einen Spundekäs für drei bis 4,50 Euro. Für einen Elsässer Flammkuchen hingegen muss man schon etwas tiefer in die Tasche greifen: Ein 30 mal 40 Zentimeter großer Flammkuchen mit Rucola und Schinken kostet bei Comprix beispielsweise neun Euro. Ganz edel ist es sich bei Wiesbaden kocht: Ein Minutensteak für 17,50 Euro und Riesengarnelen für schlappe 24 Euro. Sind diese Preise angemessen? Der Kurier hat sich unter den Weinfestbesuchern umgehört.



Asta Rülke (84), Rentnerin: „Ich komme natürlich nicht nur zum Weintrinken aufs Weinfest, sondern auch um etwas zu essen. Das braucht man zwischendurch. Ich rechne immer noch in DM-Preise um und kaufe mir deshalb auch keinen Flammkuchen für umgerechnet 18 Mark. Das ist mir dann doch etwas zu teuer. Zwar gibt man auf dem Weinfest immer etwas mehr aus als im Alltag, da gute Winzerweine ihren Preis haben. Aber zum Essen reicht mir dann doch eine Laugenstange für 1,30 Euro.“



Jan Wicklein (18), Schüler: „Ich habe mir gerade eben eine Currywurst gegönnt. Die war sehr lecker aber leider etwas teuer: 3,10 Euro für eine ganz normale Wurst mit Brötchen finde ich dann doch ein bisschen happig. Die Preise für Flammkuchen habe ich mir zwar angeschaut, aber dafür würde ich niemals so viel Geld ausgeben, auch wenn sie so groß sind. Zu den Weinpreisen kann ich mich nicht äußern, da ich eher Biertrinker bin. Auf dem Weinfest ist für mich demnach nur das Essensangebot attraktiv.“



Marianne Weller (70), Rentnerin: „Zu Wein esse ich passend einen Käseteller. Klar, der ist nicht ganz billig, aber man weiß ja, dass Käse an und für sich teuer ist. Meine Freundinnen und ich warten das ganze Jahr aufs Weinfest und wenn es dann soweit ist, kalkuliert man zusätzliche Kosten mit ein. Im Großen und Ganzen halte ich die Preise auf der Rheingauer Weinwoche für angebracht. Wir sitzen hier in tollem Ambiente, trinken einen guten Tropfen, essen eine Kleinigkeit und genießen. Dafür gibt man gerne mal etwas mehr aus.“



Karl Heinz Meister (67), Rentner: „Diese enormen Preise sind für mich und meinen Sohn keine Überraschung. Der wohnt nämlich in München, wo alles ähnlich teuer ist. Es ist doch typisch für solche Straßenfeste, dass Essen und Trinken etwas mehr kostet. Nur das Oktoberfest ist wahrscheinlich noch kostspieliger. Aber ich habe Verständnis für die hohen Preise der Winzer und Imbissbuden. Schließlich müssen sie eine überzogen hohe Standmiete zahlen. Das weiß ich selbst aus jahrelanger Erfahrung.“



Tanja Klein (29): „Ich habe mir gerade einen Elsässer Flammkuchen für sechs Euro gekauft. Das ist zwar viel zu teuer, aber was soll man anderes machen, wenn man Hunger hat? Geschmeckt hat der Flammkuchen jedenfalls ausgezeichnet. Er wäre mir, vom Geschmack her, 4,50 Euro wert gewesen. Außerdem ist es tendenziell bei Straßenfesten so, dass die Preise überhöht sind. Das ist keine Eigenart vom Wiesbadener Weinfest. Wenn man auf solche Feste geht, weiß man meist, worauf man sich preislich einlässt.“