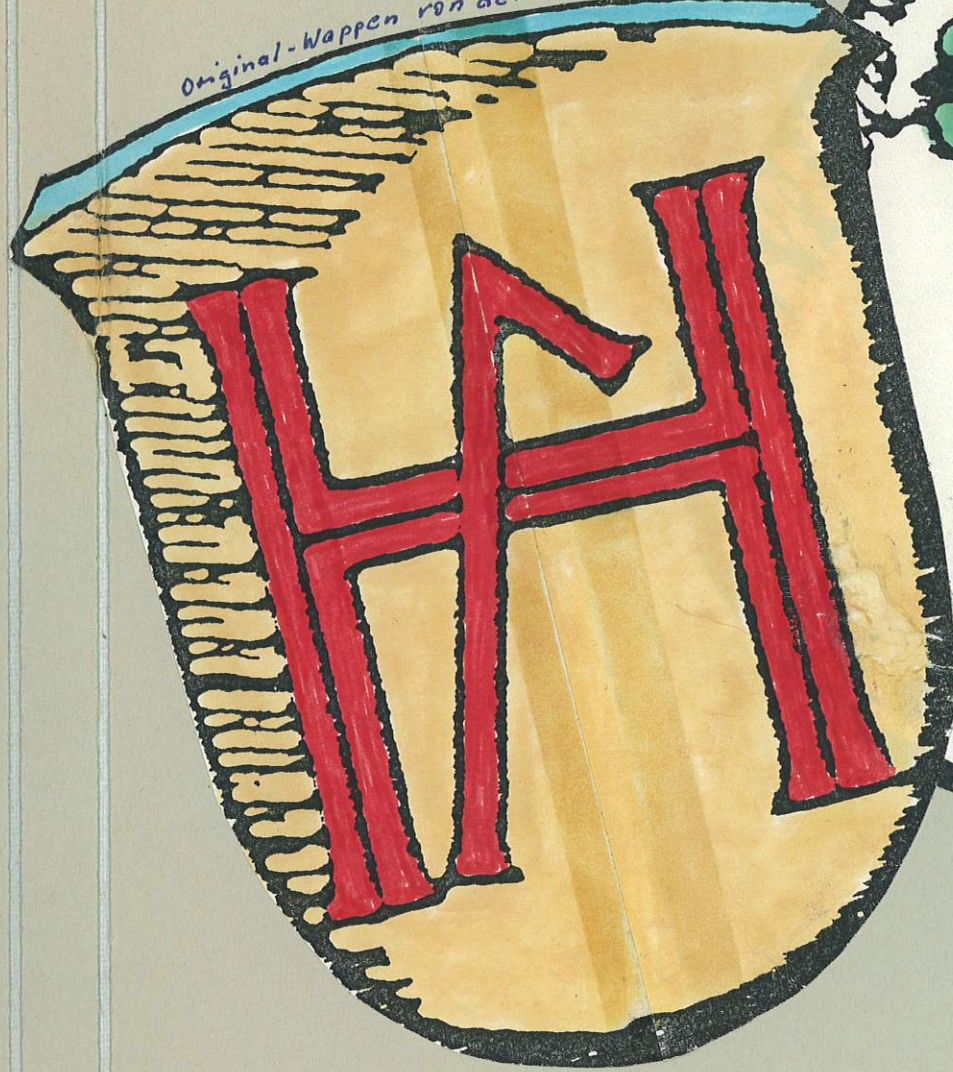


Original-Wappen von der Vereinsgründung

am 6. Dezember 1989



1. HOCHSTÄDTER

WINZERVEREIN

Es tut sich was hinter Hochstadt's Mauern!



Wer sind wir ?

Die im 1. Hochstädter Winzerverein zusammen-
geschlossenen Winzer der Stadt Maintal sind
Bürger aus allen Berufsschichten und Altersklassen. Unser
jüngstes Mitglied ist 20 Jahre jung, unser ältester Winzer war
im Gründungsjahr 1987 92 Jahre ~~alt~~ *alt jung*.

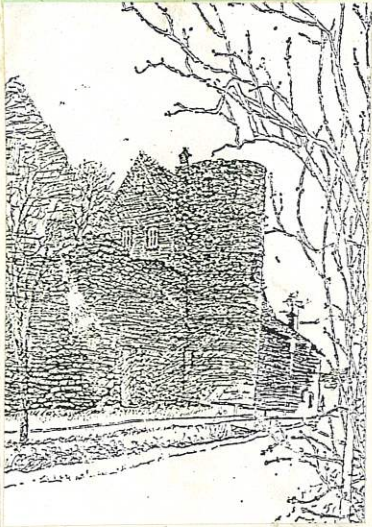
Was wollen wir?

Als Freunde des reinen, unverfälschten deut-
schen Weines treiben wir aktiven Weinbau und
halten uns bei der Herstellung unseres Weines an das strenge
Hochstädter Reinheitsgebot.

Mit dem Anbau der traditionellen Rebsorten Gutedel, Riesling
und Sylvaner, die einst die Hügel um Hochstadt zierten, wollen
wir eine alte Tradition dieser Landschaft wieder aufleben
lassen. Wir betreiben dies als ernsthafte Sache, jedoch nicht
ohne einen Schuß Humor, wie er zu jedem guten Glas Wein paßt.

Wie machen wir's ?

Ein Wunschziel ist die Pflege eines kleinen
Traditionsweinbergs. Unsere erste Aufgabe
sehen wir jedoch darin, möglichst viele bebaute Flächen (das
sog. "Bau-Brachland") durch den Bewuchs mit traditionellen
Weinreben zu rekultivieren. Hierzu bepflanzen wir vorzugsweise
Garagendächer, Hauswände, Pergolen und Gartenzäune.
Unsere Kellerwirtschaft erfolgt genossenschaftlich. Der nach dem
strengen Hochstädter Reinheitsgebot getreu alter Sitte erzeugte
Wein trägt die Namen "Hochstädter Garagenblick" (auf Hochstadt
beschränkt) und "Hochstädter Maintal" (für alle Gemarkungen
der Stadt Maintal mit den Ortsteilen Bischofsheim [Bischem],
Dörnigheim [Dernggem], Hochstadt [Huschtedt] und
Wachenbuchen [Wachebouche]).



1. HOCHSTÄDTER WINZERVEREIN

Wo trifft man uns ? Die Hochstädter Winzer, die man an dem Vereinsgruß "Hallo Winzer" erkennt, treffen sich an jedem ersten Mittwoch im Monat zum Stammtisch. Dieser findet im Hochstädter Weinkeller in der "Babelgass" (zu finden in der Hauptstraße) ab 20:00 Uhr statt. Gäste sind immer herzlich willkommen!

Wann kann man Mitglied werden ? Jeder unbescholtene Bürger, der mindestens einen Weinstock der traditionellen Hochstädter Sorten aktiv in dem Gebiet der Maintaler Gemarkungen bewirtschaftet und die Satzungen des 1. Hochstädter Winzervereins anerkennt, kann Mitglied werden. Er / sie darf jedoch nicht in Trunksucht dem Äppelwein verfallen sein oder einem Verein zur Förderung dieses Getränks angehören.

Wieviel kostet der Spaß ? Zunächst einmal ein bißchen Mühe zur Pflege des eigenen Weinstocks (das Verkommenlassen eines solchen ist Grund zum Ausschluß aus dem Verein !); dann ein wenig Bereitschaft zum aktiven Mitwirken am Vereinsleben (wir kennen nur die aktive Mitgliedschaft !); und schließlich einen Vereinsbeitrag von 2,- DM / Monat.

Wobei hilft der Verein? Bei allen Fragen des Weinanbaus und der Kellerwirtschaft unterstützt der Verein seine Mitglieder durch fachmännischen Rat. Der "Herbstausschuß" berät in Fragen des Anbaus, die "Kellerkommission" in Fragen des Ausbaus unserer hervorragenden Weine.

Wenn Sie noch etwas wissen wollen :

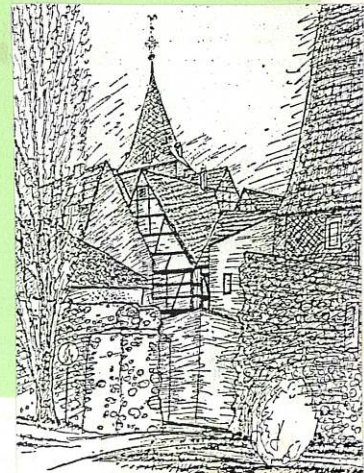
Fragen Sie uns beim Stammtisch !

Unsere Anschrift:

1. Hochstädter Winzerverein

Präsident Dr. Franz A. Holdinghausen
Philipp-Weber-Straße 24
6457 Maintal - Hochstadt (3)
Tel. 06181 - 47490

Pressesprecher Rainer Harmuth
Philipp-Weber-Straße 14
6457 Maintal - Hochstadt (3)
Tel. 06181 - 47780



... Das sind wir.
Über unsere Vereinsgründung
und über unsere Geschichte
erzählt die folgende

Winzer-Chronik.

Ein fast schon legendäres Etikett ...



Erläuterungen zur "TEUFELSPISSE":

LORCHHAUSEN: Adelswohnsitz der Stadt Lorch am Rhein beliebig; da der Teufel immer kann!

(techn. Erklärung: es handelt sich um einen ernteunabhängigen Betrieb)

"SCHRUUWEN": mundartliche, meist abfällig gebrauchte Bezeichnung einer Weinbergslage, vergleichbar der Eiger-Nordwand

"SCHATTENGEWÄCHS": hohe Qualitätsbezeichnung für dunkle Machenschaften unter der Aufsicht eines nichtvereidigten Chemikers

HOLDINGHAUSEN: altwestfälisches Raubrittergeschlecht, in der Neuzeit verbunden mit Nachkommen des rhein. Schinderhannes

TIBETANISCHES WEINGESETZ: ernste Verpflichtung für die Hoflieferanten des Pantschen Lama

"PROSIT": mit autogenem Training erreichbare Verwendungsmöglichkeit

Die "Ur-Sachen"!

... und ein Zeitungsartikel, der beim Genüß einer Flasche "Teufelspisse" eine Idee aufkommen ließ.

1599 im Juli reife Trauben

Ein Hochstädter Weinbauer schrieb eine Ernte-Chronik

MAINTAL. Gute und schlechte Jahre erlebten die Hochstädter Weinbauern; ein Hochstädter namens Konrad Appel berichtete in einer kleinen „Chronika oder Beschreibung etlicher Ding, so sich in und außer diesem Flecken Hochstadt bey meinem Leben verlaufen und begeben haben“ unter anderem:

„1584 ist der Wein wohlfeil gewesen. Ein Maß kostete zwölf Heller.

1597, den 29. May, hat das Wetter Wein und Korn erschlagen.

1599 gab es schon im Juli reife Trauben, und man machte schon am 5. September mit der Weinlese den Anfang. Der Wein wurde sehr gut, wovon das Fuder (1000 Liter) zwar nur 42 Gulden kostete, aber im folgenden Jahre wegen seiner Güte mit 100 Gulden bezahlt wurde.

1600, den 18. April, brannte die Hälfte von dem Flecken Bergen ab. — Die Weinstöcke sind erfroren. Es gab sauren Wein, aber wenig, so daß man 36 Gulden für das Fuder bezahlen muß.

1601 ist der Wein nicht geraten, und dessen ohngeachtet kostet das Fuder 60 Gulden.

1602 fiel den 2. April eine solche Kälte ein, daß die Weinstöcke erfroren sind. Das Fuder galt 56 Gulden.

1603 ging die Weinlese schon den 14. September vor sich, und es gab guten Wein. Das Fuder kostete 60 Gulden.

1605 wurde schon in der Mitte des September Herbst gemacht, und es gab viel und guten Wein. Der Preis war 36 Gulden, wegen seiner Güte stieg er nachher auf 100 Gulden.

1606 ist der Wein so sauer gewesen, daß selbigen niemand hat kaufen wollen, sondern zwey Jahre liegengelassen ist, bis nachher das Fuder für 24 Gulden erlassen worden.

1608 war der Wein schlecht, sehr sauer und wenig, so daß man selbigen nicht verkaufen konnte.

1610, der Wein war sehr gut, das Fuder galt 50 Gulden, zwey Jahre später 100 Gulden.

1615, Ende April erfroren die Weinstöcke. Man fing früh an zu lesen. Der Wein war gut, aber es gab wenig.

1616 wurde gleich im Anfang des September Wein gemacht, und man endigte die Weinlese bereits vor der Frankfurter Messe. (Die Frankfurter Messe begann am Mittwoch nach dem Bartholomäustag, dem 24. August, und sie endete um den 8. September.) Der Wein geriet gut, als man seit vielen Jahren nicht gehabt hatte.

1617 brachte der Herbst besonders guten und vielen Wein, so daß ein Morgen in einigen Weinbergen ein ganzes Fuder getragen welches sehr selten ist. (1 Morgen = 20 Ar; 1 Fuder = 1000 Liter.)“

Längst schon gab es 1 Rebe am Kochberg in Hochstadt...

Ernte 1987

12 Liter Most!
= 12.000 Mikrofuder

Maintal, den 15. November 1987

verantwortlich für den Inhalt im Sinne des Pressegesetzes:
Rainer Harmuth, Philipp-Weber-Straße 14, 6457 Maintal 3

Tel. 06181 - 47780

Ein Jux ...

PRESSE - ERKLÄRUNG

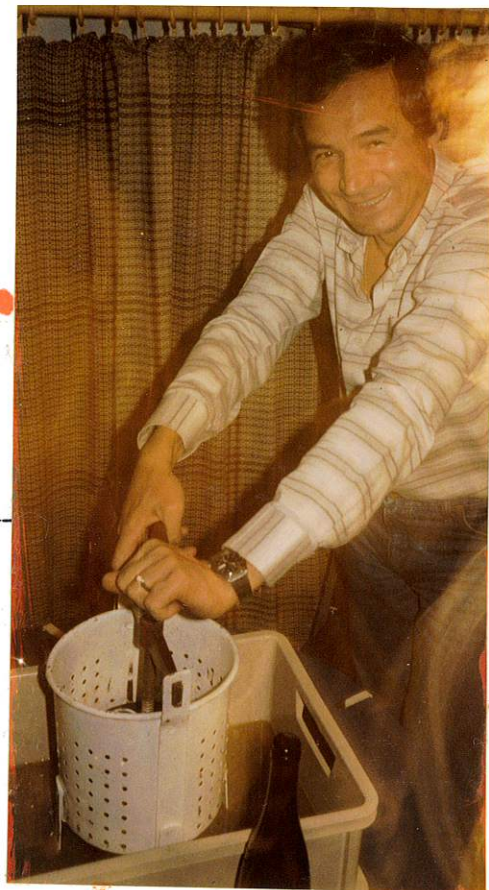
Hochstädter Weinernte 1987 eingebracht

Die diesjährige Hochstädter Weinlese hat am 14. November stattgefunden. Dies war die dritte Weinlese in Folge seit dem Neubeginn des traditionsreichen Hochstädter Weinbaus nach dessen Zusammenbruch vor etwa 100 Jahren.

Wiederum konnte die auf dem Hochstädter Kochberg eingebrachte Traubenmenge um mehr als 10 % gesteigert werden.

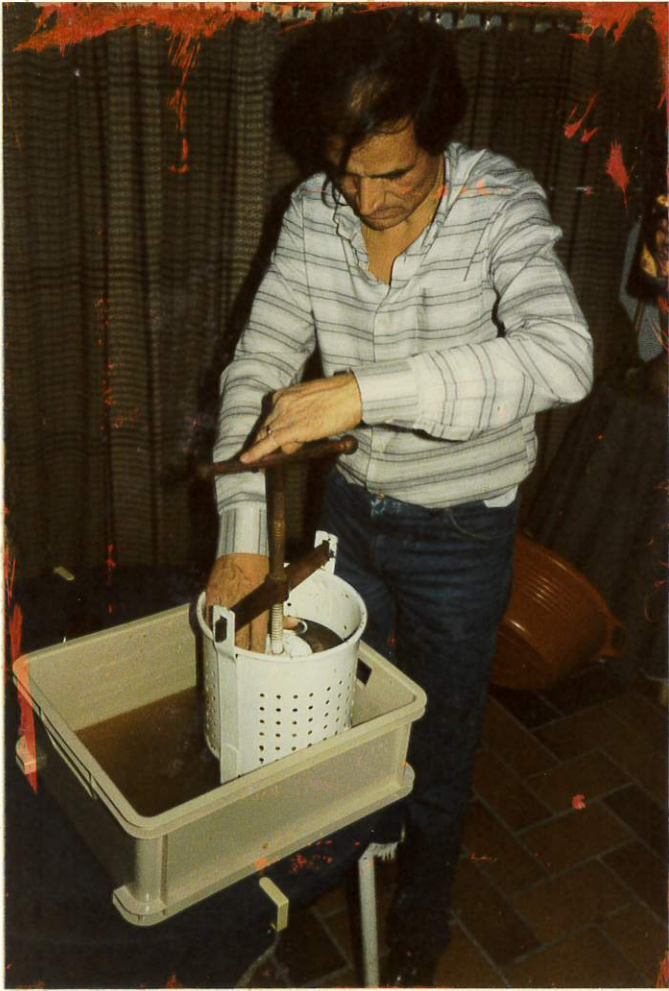
Durch die in diesem Jahre mögliche späte Lese haben die Trauben den hohen "Öchsle-Gehalt" von 78 Grad; dies verspricht einen herausragenden Jahrgang trotz des nur mäßigen Sommers.

Wie die Hochstädter Winzer versichern, besteht mit dem hiesigen Weinbau zunehmend die Möglichkeit, Hochstadt wieder zu einer noch über den Hochstädter Äppelwein hinausgehenden Popularität zu verhelfen.



erster
"Presse-Kontakt"

... und seine Folgen ...

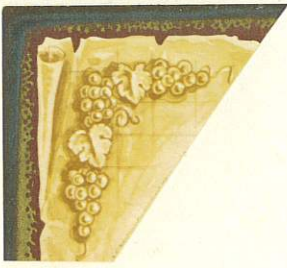


TAGESANZEIGER

**Hochstädter Trauben
jetzt eingebracht**

Die diesjährige Weinlese fand am vergangenen Samstag statt. Es war die dritte Weinlese in Folge seit dem Neubeginn des traditionellen Hochstädter Weinbaus nach dessen Zusammenbruch vor etwa hundert Jahren. Wiederum konnte die auf dem Hochstädter Kochberg eingebrachte Ernte um zehn Prozent gesteigert werden. Durch die in diesem Jahr mögliche späte Lese haben die Trauben den hohen „Öchsle-Gehalt“ von 78 Grad; Dies verspricht einen herausragenden Jahrgang trotz des nur mäßigen Sommers.

*... Das gibt's doch nicht!
Das darf nicht wahr sein.*



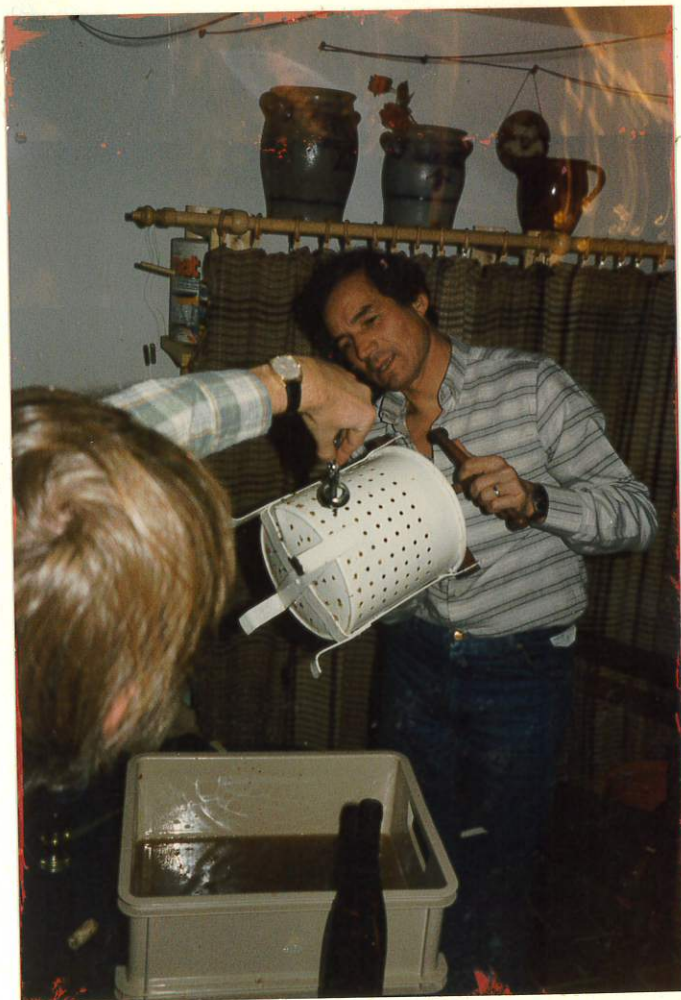
nicht versüßigen!

Hergestellt unter Beachtung des tibetanischen Weingesetzes unter Aufsicht des Chemikers Dr. Franz A. Holdinghausen





*"Gleich in die Presse
im Eimer!"*



Fachmännisch gemacht!

Eben. Auch die "Presse"-Erklärung!

... und noch eine Zeitung berichtet:

Frankfurter Rundschau

LOKAL-RUNDSCHAU

Main-Kinzig-Kreis / Hanau / Gelnhäusen / Schlüchtern

Freitag, 24. November 1987

Jahrgang 43 · Nr. 272 · Ausgabe 6

Christdemokraten favorisieren den Freiheitsplatz als Standort für ein Theater

elände mit den meisten Vorteilen?

Von unserem Redakteur Detlef Hans Franke

HANAU. Die Hanauer CDU bringt alternative zum Nicolay-Gelände Freiheitsplatz als Standort für Theater ins Spiel. Das von der favorisierte Gelände der ehemaligen Brauerei Nicolay an der Hauptbahnstraße liegt nach Aufbruch der Christdemokraten „relativ am Rande der Innenzone“ zwischen Industrie- und Wohnzone. Bevor sich die Stadt darauf festsetzt, sollte genau geprüft werden, ob ein anderer Standort in Frage kommen könnte, erläuterte der Fraktionsvorsitzende Norbert Kress (siehe auch nebenstehende Seite) am Sonntag im Anschluss an einwöchige Klausurtagung seiner Partei die Überlegungen der Hanauer Union zur Frage eines Theatersbaus.

Zwei parlamentarische Initiativen der Unionstraktion im Stadtparlament haben das Thema Theater in den kommenden Wochen ins Gespräch bringen müssen, so Kress, vor einer Entscheidung über den Standort eines Theaters erst geprüft werden, was dort einrichten soll. Auch die Christdemokraten sind voran geprägt. Begriff eines „multifunktionalen Zentrums“ werden, hätten neben ausschließlich als Theater die in Bau für wenig sinnvoll. Ob das als Bühne für Sprech- und Musikstücke, als Konzertsaal und möglicherweise Tagungsstätte mit Gastronomie dienen soll und kann, ist Union über nicht ohne für die Entscheidung des Magistrats entscheidend, und seine Fraktion werden diese Maßnahme unterstützen, ein Konzept und ein darauf fußendes Raumprogramm vorzulegen. Erst könne über den Standort entschieden werden.



Theater auf dem Freiheitsplatz? Der CDU-Vorschlag dürfte zu heftigen Diskussionen führen.

(FR-Bild: Schröder)

Bestandteil dieses Konzeptes wäre die Unterbreitung des Neubaus mit einer Tiefgarage. So könnten – laut CDU – die bisher auf dem westlichen Teil des Freiheitsplatzes stehenden Autos dort verschwinden. Den Busbahnhof würde die Union verlegen, Zentrum der Stadt wurde der Kurt-Blum-Platz, die Oberlandbusse steuern künftig den Hauptbahnhof an. Die Christdemokraten sehen auch die mit einem Theaterneubau auf die Stadt zukommenden finanziellen Schwerepunkte, so Kress. Hanau hat in der Aufbauzone unter schweren Bedingungen ganz andere Probleme zu lösen. Für ihn und die 146 der Theaterneubau ein großes Hauptprojekt. Deshalb, dass es von allen Parteien gemeinsam getragene Initiative sei.

Kinderdorf-Verein hat Vorstand gewählt

HANAU. Dietrich Brüggemann, Tischlermeister aus Hanau, ist Vorstand des Albert-Schweitzer-Kinderdorf-Vereins. Die Jahreshauptversammlung bestätigte ihn in seinem Amt. Brüggemann ist bereits seit 17 Jahren an der Spitze des Vereins. Stellvertreter sind weiterhin Ulrich Bahr, Apotheker aus Wetzlar, und Gerd Müller, Diplomingenieur aus Hanau.

Vier Autos an Unfall auf der A 66 beteiligt

HANAU. Vier Autos waren am Sonntagabend an einem Unfall auf der Autobahn 66 in der Gemarkung Hanau beteiligt. Zwei Menschen wurden leicht verletzt. Der Schaden betrug 43.000 Mark. Ein Autofahrer, der in Richtung Fulda unterwegs war, kam gegen 20 Uhr auf regennasser Fahrbahn ins Schleudern. Sein Nachfolger konnte nicht mehr ausweichen, schleuderte, stieß mit dem Vorderende auf den Hinterrand des

Mit Norbert Kress an der Spitze in den Wahlkampf

CDU-Fraktionsvorsitzender will Kämmerer werden

Von unserem Redakteur

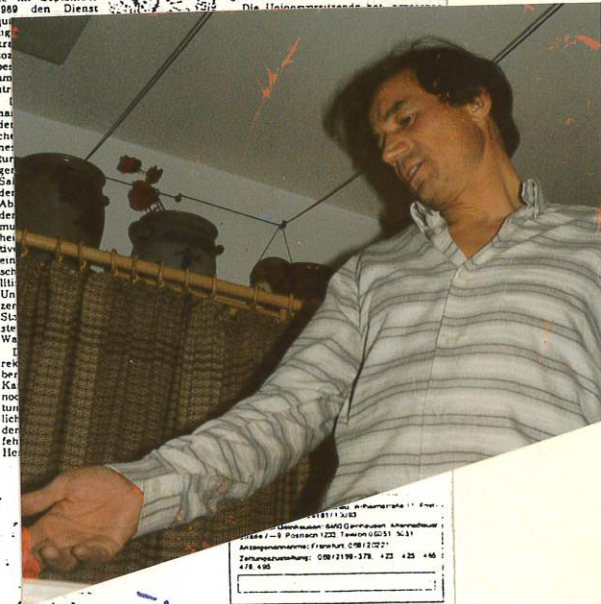
HANAU. Die Hanauer CDU wird im März 1989 voraussichtlich mit Norbert Kress (47) an der Spitze in den Kommunalwahlkampf ziehen. Der Fraktionsvorsitzende der Union im Stadtparlament sieht sich allerdings nicht als Herausforderer des amtierenden Oberbürgermeisters Hans Martin (SPD). Kress will vielmehr die Nachfolge von Bürgermeister Wolfgang Strecke als Stadtkämmerer antreten.

Nach 20jähriger Arbeit als Wahlbeamter, davon bisher 17 Jahre in Hanau, will Strecke im September 1989 den Dienst



nicht geben. Zwar spricht der Stadtbands-Vorstand in dieser Frise das letzte Wort nächsten Januar, die Meinung der Klausurteilnehmer war allerdings abweichend gewesen, sagte Parteisekretärin Margret Härtel. Die Hanauer CDU wird im März 1989 voraussichtlich mit Norbert Kress (47) an der Spitze in den Kommunalwahlkampf ziehen.

na also!



Handwritten notes and stamps on the photograph, including a date stamp '24.11.87' and some illegible text.

Maintaler Wein hat gute Qualität

MAINTAL. Die dritte Weinlese in Folge seit dem Neubeginn des traditionellen örtlichen Weinbaus, der vor etwa hundert Jahren zusammenbrach, hat in Hochstadt stattgefunden.

Die Traubenmenge, die auf dem Kochberg eingebracht war, konnte wieder um mehr als zehn Prozent gesteigert werden. Durch die späte Lese haben die Trauben 78 Grad Öchsle erreicht. Dies verspricht trotz des mäßigen Sommers einen hervorragenden Jahrgang.

von 11 auf 12 Liter!

Für Lärmschutz an der

HANAU. Oberbürgermeister schreibt an das Straß

HANAU. Für raschen Lärmschutz an der Industriestraße 43 A im Stadtteil Wolfart hat Hanauer Oberbürgermeister Hans Martin (SPD) in einem Brief an die Hessische Straßenbauverwaltung in Hanau die Bürger zu schützen, sieht als Lösungsweg vor, er schreibt, eine geschwindigkeitserhöhende Maßnahme in Erwägung. Nachdruck, so heißt es zu Beginn des Briefes, machen zahlreiche Bürger und Bürger aus dem Stadtteil Wolfart, vertreten durch die Interessengruppe Lärmschutz für Wolfart, in diesen Tagen ihren (am Montag) deutlich, daß Hausen für den Lärmschutz auf das Jahr 1989 verschoben werden. In dem Brief vertritt der Oberbürgermeister, daß die Anwohner sich dar

über beklaagt, daß sie für den Lärmschutz seien, und es erst in einem Erörterungstermin des Planfeststellungsverfahrens den Anwohnern gesagt werden, daß mit neuen Straßenschildern Lärmschutz fertiggestellt werden. Diese Anwohner sind unerbittlichen Belastung so hätten sie auch Art des Lärmschutzes, der durch die Anwohner gewünscht wird, und dies nicht sondern möglichst um die Anwohner vor weiterer Belastung zu schützen. Für die Bauverneuerung der Industriestraße der Vergangenheit vor der Hauptbahn veran

Frauentag Nicaraguan

MAIN-KINZIG-KREIS. Mit der Frauentag-Initiative der Frauendelegation aus dem Main-Kinzig-Kreis zu Gedenken an die vier Frauen, die in Belgien und im niederländischen Nijmegen (Station gemacht haben, werden sie am Donnerstag, 29. November, im Hanauer Landstättchen emp

In dieser Region liegt auch Diramba, die Partnerstadt Langenselbols. In der Grundausstattung werden die Frauen am Freitag, 27. November, weiter. Um 12 Uhr wird im Stacksaal der Magistrat die

5 Jahre fest: 6,0 % Zinsen — 100 % Auszahlung (Anlage ER Zins 6,2 % p a)
10 Jahre fest: 6,8 % Zinsen — 100 % Auszahlung (Anlage ER Zins 6,99 % p a)

Welt des



die Lokal-Rundschau

HANAU. Die „Compagnia d'Opera Italiana“ am Dienstag, 24. November, um 19 Uhr, in der Hanau. Weitere Aufführungen der Opern „Tosca“ und „Mittwoch, 25. und Donnerstag, 26. November, um 19 Uhr, in italienischer Sprache. Einige Karten gibt es in der Ticketschleife der Volkshaus, Nürnberger Turm, und an den

Darauf ein Aufruf einer Journalistin mit der Bitte um ein Interview!

27. 11. 1987

99 Hochstädter Garagenblick“ im Kommen Maintaler Hobbywinzer wollen am 6. Dezember einen Winzerverein gründen

Maintal (Ina). - Zu einer Konkurrenz für die Weinbauern wollen die Bewohner vom Kochberg in Hochstadt auf keinen Fall werden, ihr Hobby hebt sich aber so ganz von denen des Normalbürgers ab - sie stellen ihren eigenen Wein her. Der „Hochstädter Garagenblick“ gibt Aufschluß auf den Standort der Reben; an Garagen- und Hauswänden wachsen sie, und die Ernte wird von Jahr zu Jahr mehr. Am 4. November wurde die diesjährige Lese abgeschlossen, mit der Qualität der Trauben sind die Hobbywinzer mehr als zufrieden.

Vor rund fünf Jahren wurden die ersten Weinstöcke der Sorte „Gutedel“ weiß und rot von einigen Bewohnern des Kochberges gepflanzt. Vor drei Jahren wurde erstmals geerntet und die Trauben in einer kleinen Handpresse gepreßt. Die Menge des gewonnenen Weins in Litern zu messen, erschien den Hobbywinzern zu profan. Das „Fuder“, ein altes Weinmaß, das von 808 bis 1840 hier gültig war, wurde mit einem Begriff der modernen Zeit zum „Mikrofuder“ verbunden und daraus ergab sich die Menge von 10 000 bis 12 000 Mikrofudern.

Die jüngste Lese übertraf die Erwartungen der Kochberg-Bewohner, denn die Trauben wiesen einen Ochsle-Gehalt von 78 Grad auf, und soviel sollte ein guter Most schon haben. Das Wetter des vergangenen Sommers gab nicht gerade Anlaß für hochgesteckte Erwartungen. Aber die Hochstädter Winzer sind natürlich mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Gänzlich unprofessionell verfahren die Hobbywinzer bisher mit ihrem Wein - sie zogen ihn auf Sprudelflaschen, was dem Geschmack aber keinen Abbruch tat, wie Rainer Hartmuth, einer der Winzer, verriet. Allerdings wird sich das mit der diesjährigen Ernte ändern, denn diese wird auf 0,25-Liter-Bocksbeutel gezogen.

Die Bocksbeutel geben dem Weinkenner und Liebhaber zu verstehen, daß er es hier mit einem sehr trockenen Wein zu tun hat, und Rainer Hartmuth dachte im Gespräch mit dem „HA“ laut darüber nach, daß der Wein vom Kochberg in die Reihe der Frankenweine gehören könnte - der Anbau des Fran-

kenweins beginnt bekanntlich hinter der Landesgrenze zu Bayern.

Auf die Frage, ob die Bewohner vom Kochberg schon Kontakt zu den anderen Hobbywinzern in Hochstadt und auch Pischofheim aufgenommen haben, äußerte Hartmuth die Vermutung, daß diese sich von selbst einstellen - wenn erst der Winzerverein gegründet ist. Das soll am 6. Dezember geschehen, und zwar bei Dr. Franz Holdinghausen. Er gilt bei den Hobbywinzern vom Kochberg als der „Oberwinzer“ und wird aller Wahrscheinlichkeit nach auch den Vorsitz des neuen Vereins übernehmen. Neun Gründungsmitglieder werden es sein, aber dabei will der noch zu gründende Verein nicht stehenbleiben. Vielmehr soll die alte Tradition des Weinbaus in Hochstadt wieder aufleben, die um die Jahrhundertwende zu Ende ging.

Über einen eigenen Weinberg verfügen die Kochberg-Bewohner natürlich nicht: Aber wenn es ~~um~~ Zufall ergeben sollte und jemand ein passendes Stück Gelände „Südhang“ zur Verfügung stellt, dann wollen die zukünftigen Vereinsmitglieder die Arbeit im eigenen Weinberg auf sich nehmen. Aber das ist Zukunftsmusik - ein passendes Domizil für zukünftige Vereinstreffen haben sie sich schon „ausgeguckt“ - der Weinkeller auf der Hauptstraße scheint ihnen angemessen.

Und irgendwann kommt dann auch der Zeitpunkt, wo der „Hochstädter Garagenblick“ öffentlich ausgeschenkt wird - bisher wurde er nur im internen Kreis getrunken.

Eine Vereins-Satzung wird entworfen...

2. Zweck des Vereins

2.1 Der Verein hat den Zweck, ^{ausbauen} altes traditionelles Weinbaugebiet der Gemeinde Hochstadt zu reaktivieren und den Weinbau in dieser Region zu fördern.

2.2 Bei der Reaktivierung unterstützt der Verein Weinbegeisterte die Bepflanzung von Brach-
liegenden Ackerland als viel mehr die Rückgewinnung von bebauten Flächen wie z.B. die Bepflanzung von Garagen-
dächern und Hauswänden.

~~11.1 Im Festen der Geschäftsbedingungen~~
Die Weinbauverein ~~bestehen~~ ^{bestehen} als männliches
Geschlecht zu sein. ~~Die Gesetz~~ ^{Der} Titel
"Weinbauverein" bleibt davon unberührt?

4.7 Jedes Mitglied ist verpflichtet, einen
anderen Mitglied auf dessen Wunsch
eine Kostprobe ~~seiner Vorjahresweine~~ ^{seiner} ~~abzueffeln~~ ^{eigener} Weines
aus zu schenken.
4.8. ^{Der} Halle ^{des} Weinbauvereins. Jedes Mitglied hat Anspruch auf
gegenüber.



*Laub drück
von Dr. Albert Siebest,
Mainkal-Bischofheim*

*Das erste Flaschenetikett
wird entworfen.*



*Für das erste "Pressegespräch"
- mit Frau von Elbwart -
in Holdnings Weinkeller
wird die 12 Liter-Flasche
mit dem 1987er damit
geschmückt.*

*← die 250 Mikropuder-
Boxbeutelvariante.*

Das erste Pressefoto
von Hochstädter Winzern und ihrem "Neuen Wein",
dem Jahrgang 1987



TAGESANZEIGER

D 6796 A

Tageszeitung im Main-Kinzig-Kreis

☎ 49 10 22

Amtliches Bekanntmachungsorgan der Stadt Maintal und des Main-Kinzig-Kreises

10. Jahrgang, Nr. 281

Freitag, 4. Dezember 1987

DM 0,70

**Winzerverein
wird gegründet**

(bm) — Am kommenden Sonntag, dem 6. Dezember, findet eine Gründungsversammlung statt. Um 18 Uhr soll im Hochstädter Weinkeller („Babelgass“) der 1. Hochstädter Winzerverein entstehen.

Gewerkschaft ÖTV fordert Arbeitszeitverkürzung (s. 1b)

Was haben Deutschlands Weinexperten vor?

davon im Einricht
in den mit dem
renden Kliniken.
dem Standort Ha
davon elf in Hes
men 1012 Nieren
sorgt werden.

„Juris jetzt

(rs) — Vor We
Stelle zu lesen.
schaft und Land
zur kriminellen
diebstahl in Oste
zulässige Verstä
daß auf eine
einen Hanauer
Maintaler Ste
ler Unternehme
verzichtet wird.
zwischen daran
daß nicht etwa
diesen Fall ver
den Ausschlag
vielmehr sei es
prozedurordnung
Einstellung“ d
Welche Abwägi
einzelnen zu di
führt hat, ist
kanntgegeben worden. Der
Rechtsanwalt ist mit einer Strafe von
18 000 Mark belegt worden.

Winzerverein wird gegründet

(bm) — Am kommenden Sonntag, dem 6. Dezember, findet eine Gründungsversammlung statt. Um 18 Uhr soll im Hochstädter Weinkeller („Babelgass“) der 1. Hochstädter Winzerverein entstehen.

5500 Mark für krebskranke Kinder

Beinahe fünfzig Freizeitkünstler der evangelischen Kirchengemeinde Bischofsheim hatten die Ergebnisse ihres Schaffens am Wochenende im Gemeindehaus in der Rhönstraße 2 ausgestellt und zum Verkauf angeboten.

Die Töpfergruppe unter der Leitung von Helga Marquardt und der Kinderbastelkreis um Martha Sailler stellt dabei zahlenmäßig das größte Kontingent der Hobbykünstler. Von Ikonen bis zu Bienenwachsmobiles, von Bauernmalerei auf Holz mit antikem Touch bis zur Glasmalerei, vom Bild bis zur Vase war fast alles vertreten, was das Entzücken des Betrachters in Kauflust verwandeln konnte.

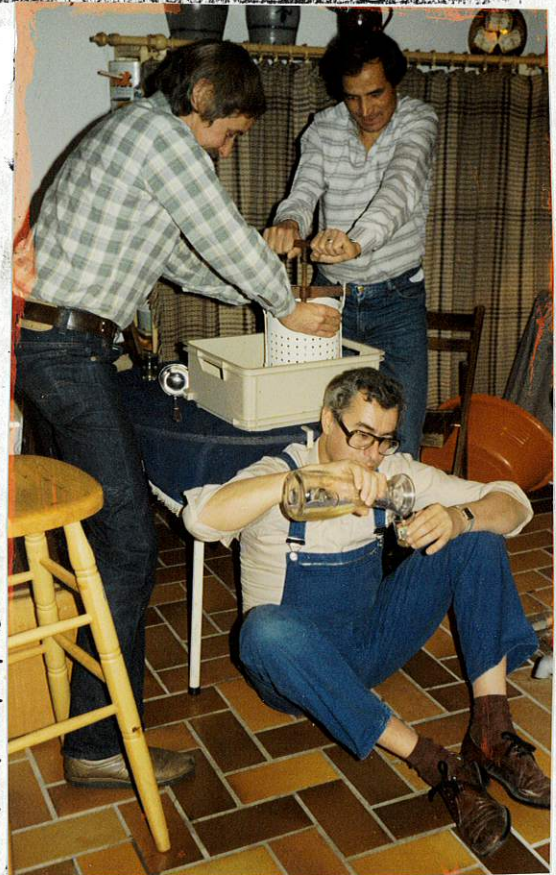
Und die zahlreichen Besucher der Verkaufsausstellung ließen sich nicht lange bitten: Sie kauften. Sie kauften in gemütlicher Zuhause-

Atmosphäre — selbstgebackener Kuchen und Schmalzbrot der Cafeteria luden zum Verweilen ein — für 5500 Mark. Diese Summe konnte die Initiatorin der Ausstellung, Helga Marquardt, dem Elternverein krebskranker Kinder der Frankfurter Universitätsklinik überreichen. Das Bischofsheimer Ehepaar Möller, das auch nach dem Tod ihrer 16jährigen Tochter noch engagiert in diesem Elternverein mitwirkt, nahm das Geld dankbar entgegen. Mit Hilfe dieser Spende können für Eltern und krebskranke Kinder einige Erleichterungen geschaffen werden.

Winzerverein wird gegründet

(bm) — Am kommenden Sonntag, dem 6. Dezember, findet eine Gründungsversammlung statt. Um 18 Uhr soll im Hochstädter Weinkeller („Babelgass“) der 1. Hochstädter Winzerverein entstehen.

Rarität zum Sonderpreis



da, Vogelsberg, Hersfeld-Roten angehören, wurde der Fuldauer Lar Fritz Kramer bestätigt. Mit der gleichen Stimmzahl wurde auch Reinhold Nitze (Bad Hersfeld), Staatssekretärisches Innenministerium, als stellvertretender Vorsitzender gewählt. Aus dem Main-Kinzig-Kreis noch der Landtagsabgeordnete Aloys Lenz und der Stadtvorsteher Klaus Ommert, mit jeweils 67 Stimmen von der Delegiertenversammlung, die am Samstag in Neuhof, Kreis Fulda, stattfand, in den Bezirksvorstand berufen.

Aus dem Stadtbauamt soll der e „Baukontrollleur“ gestrichen an drei Stellen als „Personalreserven“ gestrichen werden („keine „Abklärung der Verwaltung“), auf dem Achenbühener Friedhof soll eine geplante Stelle nicht besetzt werden, schließlich könnten die Gärtner, wenn sie sogar Zeit für „Nebentätigkeiten“ haben, auch über die Stadtteile hinweg eingesetzt werden.

Grundsätzlich hat die CDU zu bemängeln, daß die Relation von Verwaltungs- und Vermögenshaushalt in Maintal schlechter ist, als in anderen Städten. Das sind die CDU-Forderungen zu den Investitionen: Die Spielplätze Eichen-dorfstraße und Kilianstädter Straße sollen für 25 000 bzw. 20 000 Mark mehr neu gestaltet werden („Mehr Ideen für die Freizeitgestaltung der Kinder...“). Wichtig sind für die CDU die 200 000 Mark, die für das Rote Kreuz im Rahmen der Dörnigheimer Feuerwehr-Erweiterung zur Verfügung gestellt werden sollen. 300 000 Mark zu-

werden. Ein bisher eingestellter Betrag von 140 000 Mark sei geradezu lächerlich, meint die CDU.

Eingespart werden soll das ganze geforderte Geld bei der Bebauung des Klosterhof-Geländes, immerhin 480 000 Mark, dort vermuten die Christdemokraten nämlich eine schlechende Preissteigerung.

Im Verwaltungshaushalt gibt es für die CDU nur Streichungen. Das Geld für „Pro Familia“ soll an die Landesorganisation „Mutter und Kind“ weitergegeben werden, am „Tag des Baumes“ werden die Obstbäume gestrichen, bei der Gehwegerneuerung soll es Absprachen mit Versorgungsunternehmen geben, und in Bischofsheim soll es keine Kehrmaschine mehr geben...

Adventsnachmittag

(bm) — Zu einem Adventsnachmittag für die Senioren der Gemeinde lädt die evangelische Kirchengemeinde Dörnigheim am Samstag, dem 5. Dezember, ab 14.30 Uhr ins Evangelische Gemeindezentrum in der Parkweg-Str. 10 ein.

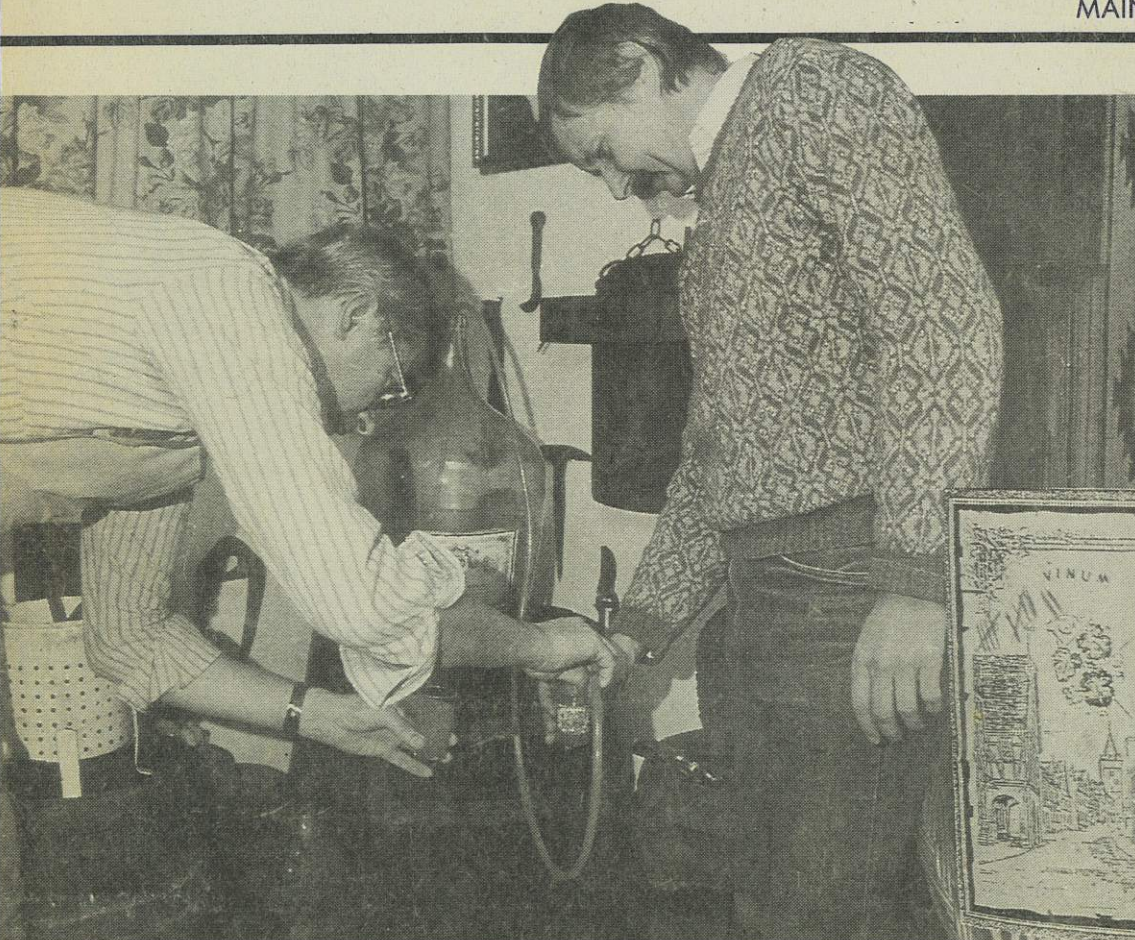
3. DEZEMBER 1987

FN

Ein reiner Tropfen von den »Kochberg-Hobbywinzern«

Der Winzerverein wird am Sonntag, 6. Dezember, gegründet

MAINTAL



WELCHE GESCHMACKSRICHTUNG nimmt denn nun der neue Wein? Diese Frage stellen sich Dr. Franz Holdinghausen (l.) und Rainer Harmuth (r.) bei jeder Probe aus dem Weinballon. Die Hobbywinzer haben am 4. November die diesjährige Weinlese abgeschlossen, bis zum nächsten August dauert der Reifeprozess des neuen Weines.

(WB/ew) FN-Foto: von Elbwart



»HOCHSTÄDTER GARAGENBLICK« produzieren die Hobbywinzer und haben sich für ihre Bocksbeutel bereits ein Schild hergestellt.

(WB/ew)
FN-Foto:
von Elbwart

MAINTAL. Die Freude am Wuchs ihres Weinstockes geht bei einigen Bewohnern der Philipp-Weber-Straße in Hochstadt soweit, daß sie das Ganze in geordnete Bahnen lenken wollen - ein Verein muß her. Vor etwa fünf Jahren wurden die ersten Weinstöcke an Garagen und Hauswände gepflanzt, seit drei Jahren Reben geerntet, die einen Wein mit dem Namen »Hochstädter Garagenblick« ergeben. Die diesjährige Lese erfolgte am 4. November und in wenigen Tagen, am Sonntag, 6. Dezember wird der Winzerverein aus der Taufe gehoben.

Dr. Franz Holdinghausen und Rainer Harmuth sind zwei der Hobbywinzer, die peinlich genau darauf achten, daß den Weinanbaukriterien entsprochen wird. Für die Vereinsmitgliedschaft ist Bedingung, daß jedes Mitglied mindestens einen Weinstock besitzt. Am Kochberg wird die Sorte »Gutedel« verwendet, »sie ist robust und hält auch das wenig schöne Wetter des vergangenen Sommers aus«, so Dr. Holdinghausen, der einige Erfahrung im Weinanbau hat.

Weinqualität

Die wenigen Weinstöcke am Kochberg erbringen noch keine große Mengen und manche haben überhaupt noch keine Trauben getragen. Die Hobbywinzer waren gerade wegen des schlechten Sommers gespannt, ob überhaupt eine Ernte einzubringen ist und wenigstens ein 87er Jahrgang des »Hochstädter Garagenblick« zustande kommt. Es hat geklappt, die Lese von einem Weinstock brachte einen fast dreiviertel vollen Weinballon,

dessen Inhalt im Keller von Dr. Holdinghausen seiner Reife entgegenstrebt.

Der Öchslegrad des ausgepreßten Mostes belief sich auf 78, das gilt in Fachkreisen als guter Most.

»Richtige Flaschen«

Mit ihrem Wein verfahren die Hobbywinzer bis jetzt unprofessionell - sie zogen ihn auf Sprudelflaschen. Das soll sich ändern, 0,25-Liter-Bocksbeutel werden beschafft und mit dem Etikett »Hochstädter Garagenblick« versehen. »Der Bocksbeutel paßt gut zu unserem Wein«, so Rainer Harmuth. Die Hochstädter produzieren einen sehr trockenen Tropfen, ähnlich dem Frankenwein. Seiner Meinung nach könnte der »Garagenblick« auch als Frankenwein durchgehen, denn das Anbauggebiet dieses Tropfens beginnt ja gleich hinter der Grenze zu Bayern.

Wer am kommenden Sonntag den Winzerverein mit aus der Taufe hebt, unterwirft sich einem strengen Reglement. Dr. Holdinghausen hat das »Hochstädter Reinheitsgebot« ausgearbeitet, an das sich alle Mitglieder halten müssen. Die Einhaltung des Reinheitsgebotes wird »streng überwacht«, »wir passen genau auf, daß alles mit rechten Dingen zugeht«, so Dr. Holdinghausen.

Der Hochstädter Wein darf nicht gesüßt werden, nicht verschnitten, weder mit Traubensaft noch anderen Weinen. Ein absolut sauberer Hochstädter Wein - das ist, was die Hobbywinzer anstreben.

Für ihre Vereinsgründung haben sie Gleichgesinnte gefunden, aus Dörnigheim, Bergen-Enkheim und Hanau wer-



den ebenfalls Hobbywinzer zu der Hochstädter Gruppe stoßen.

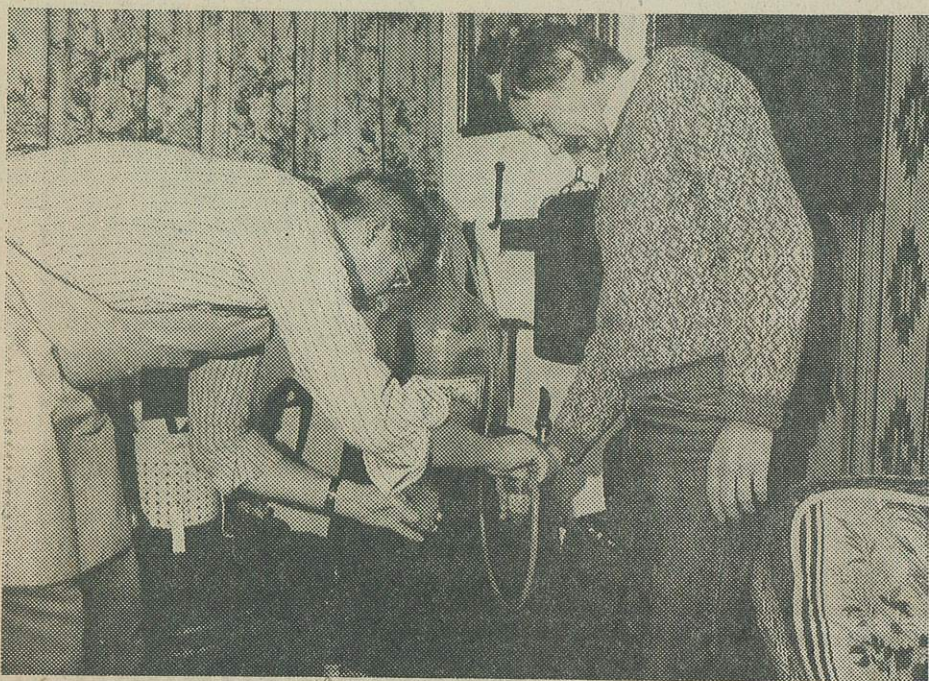
Mit dem Winzerverein wollen die Hobbywinzer an die al-

te Tradition des Weinbaus in Hochstadt anknüpfen, die um die Jahrhundertwende zu Ende ging. Und vielleicht ergibt sich in den nächsten Jahren

auch die Gelegenheit, einen Weinberg anzulegen - die Arbeit darin wollen die Hobbywinzer auf sich nehmen.

(WB/ew)

Samstag, 5. Dezember 1987 / Seite 34



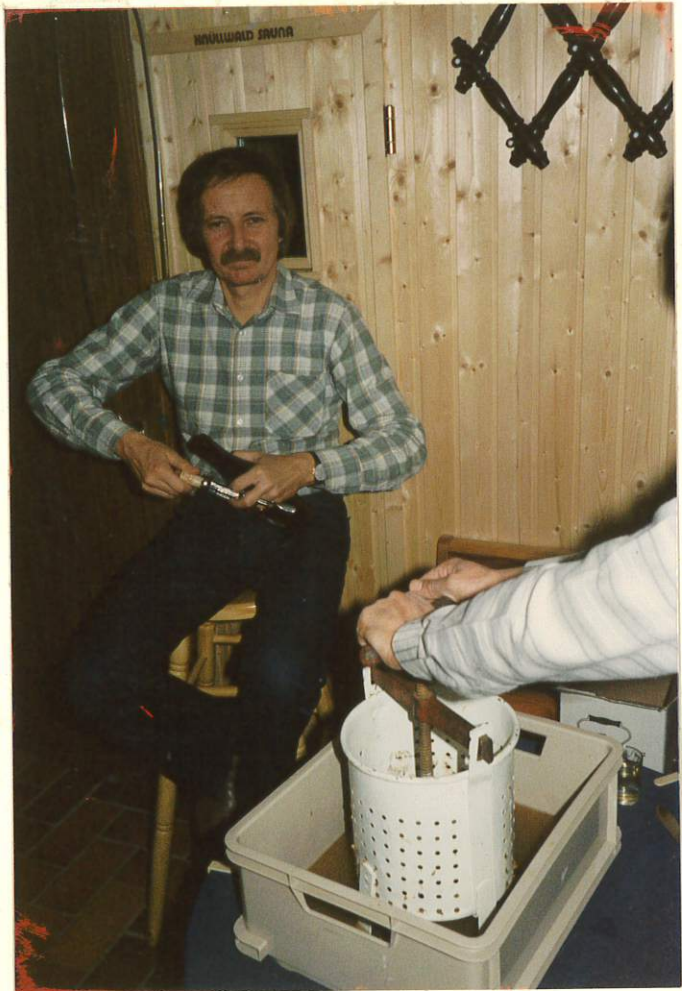
DIE PRÜFUNG DES NOCH JUNGEN WEINES mit dem beziehungsreichen Namen „Hochstädter Garagenblick“ (wir berichteten darüber) ist unbedingt notwendig. Das Foto zeigt Dr. Franz Holdinghausen (links) und Rainer Harmuth, die diese Aufgabe sehr ernst nehmen. Die beiden sind zwei der Hobbywinzer in Maintal-Hochstadt, die am Sonntag, 6. Dezember, gemeinsam mit anderen Interessenten einen Winzerverein in Hochstadt gründen werden. Ein strenges Reinheitsgebot soll dafür sorgen, daß der Hochstädter Wein mit dem Namen „Hochstädter Garagenblick“ eine gleichbleibend hohe Qualität erhält. Der Wein, zukünftig in kleine Bocksbeutel abgefüllt, erhält ein Etikett, aus dem für den Kenner alles Wissenswerte hervorgeht, mit einer Ansicht der Hochstädter Hauptstraße.

Fotos: von Elbwart



HANAU-LAND





G R Ü N D U N G S - U R K U N D E

Wir, die ehrbaren Winzer aus Hochstadt und
Umgebung, versammelten uns am 6ten Dezember
a.D. MCMLXXXVII
und gründeten aus freiem Antrieb feierlich den

1. HOCHSTÄDTER WINZERVEREIN,

um den traditionellen Weinbau der hiesigen
Region wieder aufleben zu lassen und bebaute
Siedlungsflächen zu rekultivieren.

Gemeinsam verpflichten wir uns, den Weinbau
zu fördern und in unserer Kellerwirtschaft das

HOCHSTÄDTER REINHEITSGEBOT
peinlichst zu beachten und einen ehrlichen
trockenen Deutschen Wein tunlichst zu pflegen.

Dies schwören und bezeugen:

Reinhold Harms, Jan-Olaf Harms, Pedro Marques,
Alfred ... , Hans ... , Hans ... ,
Ruth ... , Franz H. ... , Volk ... ,
Karl ... , Hans ... , Ernst L. ... ,
Kersten ...





Winzerverein in Hochstadt gegründet

(Dezember) — Am Nikolaus- tag wurde er gegründet, der „1. Hochstädter Winzerverein“ und seine Gründungsurkunde

von 17 Mitgliedern unterzeich- net.

Wichtigste Bedingung für eine Mitgliedschaft ist der Besitz eines eigenen Weinstocks, der von zwei Zeugen bestätigt sein muß. Ziel des Vereins ist die Gewinnung reinen Hochstädter Weins, wobei der Name „Hochstädter Garagenblick“ vermutlich beibehalten werden soll.



DONNERSTAG
10. DEZEMBER 1987

Hochstadt:

»Hallo Winzer« hört man zukünftig öfter

Winzerverein aus der Taufe gehoben

MAINTAL. Es ist geschafft - in Hochstadt wurde am Nikolaustag der »1. Hochstädter Winzerverein« aus der Taufe gehoben. 17 Gründungsmitglieder unterzeichneten die Urkunde und verpflichteten sich damit zur strengsten Einhaltung des »Hochstädter Reinheitsgebotes«, das jedem an diesem Abend ausgehändigt wurde.

Initiatoren der Vereinsgründung waren Anwohner der Philipp-Weber-Straße, die schon vor Jahren Weinstöcke setzten und ihren eigenen Wein keltern (die FN berichteten bereits). Der eigene Weinstock ist auch Bedingung, wenn man Mitglied werden will. Zwei Zeugen müssen dies bestätigen.

Der Winzerverein hat seinen eigenen Gruß, »Hallo Winzer«, und viele Pläne, wie man der Satzung entnehmen kann. So soll eine Weinkönigin den guten Ruf des Hochstädter Weins nach außen vertreten und dafür werben.

Der Verein hat den Zweck, so heißt es in der Satzung, das alte traditionelle Weinanbaugebiet in und um Hochstadt zu rekultivieren und den Weinanbau in dieser Region zu fördern. Und so werden die Hochstädter zwei Weine keltern: Den »Hochstädter

Garagenblick« aus Trauben, die nur aus Hochstadt stammen und den »Hochstädter Maintal«, der Trauben aus dem, vom Verein festgesetzten, Weinbaugebiet enthält.

Grund für diese Trennung ist der Wohnort von fünf Gründungsmitgliedern. Sie kommen aus Frankfurt, bringen aber einen eigenen Weinstock in den Verein ein.

Zu ihrem Präsidenten wählte die Versammlung Dr. Franz Holdinghausen. Die drei Vizepräsidenten sind Rainer Harmuth, Manfred Ritz (gleichzeitig »Lustwart«) und Pedro Vasques. Schriftführer ist Dr. Ernst-Ludwig Schüppstuhl und das Protokoll der Gründungsversammlung führte Manfred Errolat.

Mitgliederversammlungen sind zwei Mal im Jahr und an jedem ersten Mittwoch will sich der Verein in loser Runde im Vereinslokal, dem Weinkeller an der Hauptstraße, zusammen setzen. Die Gründungsversammlung endete mit einer Spendensammlung für Regina Brandt, die in Südafrika auf eine Herz-Lungen-Transplantation wartet. Der Winzerverein wird Pfarrer Hermann Langheinrich in Kürze einen Betrag von 220 Mark übergeben. (WB/ew)



DIE GRÜNDUNGSURKUNDE, das wichtigste Dokument für den neuen Winzerverein, zeigte Dr. Franz Holdinghausen allen, die zur Gründungsversammlung gekommen waren. Dr. Holdinghausen wurde im Verlauf des Abends zum Präsidenten gewählt. (WB/ew) FN-Foto: von Elbwart

FN
FRANKFURTER
NACHRICHTEN

Im Hochstädter Weinkeller
zur
Babbelgass



6457 Maintal 3-Hochstadt • Hauptstr. 47 ☎ 06181-48644

...da mache die Schoppe
un es Babbele Spaß!

In Hochstadt ist der Weinanbau jetzt strengen Regeln unterworfen

„1. Hochstädter Winzerverein“ wurde am Nikolaustag gegründet

(ew) — „Wir, die ehrbaren Winzer aus Hochstadt und Umgebung, versammelten uns am 6ten Dezember a.D. MCMLXXXVII und gründeten aus freiem Antrieb feierlich den 1. Hochstädter Winzerverein, um den traditionellen Weinbau der hiesigen Region wieder aufleben zu lassen und bebaute Siedlungsflächen zu rekultivieren.“ So lautet der erste Satz der Gründungsurkunde, die am vergangenen Sonntagabend von 17 Gründungsmitgliedern unterzeichnet wurde.

Die Gründungsversammlung lockte viele Neugierige, neben den zukünftigen Mitgliedern, in den Weinkeller an der Hauptstraße. Bevor die Urkunde unterzeichnet wurde, erläuterte Dr. Franz Holdinghausen die Bedingungen zur Aufnahme und Mitgliedschaft von Interessenten. Der wichtigste Punkt ist da-

Dr. Franz Holdinghausen, die drei Vizepräsidenten heißen Rainer Harmuth, Manfred Ritz und Pedro Vasques. Manfred Ritz wurde gleichzeitig das Amt des Lustwartes übertragen, er hat unter anderem dafür zu sorgen, daß der Verein jährlich eine Weinkönigin wählen kann. Für diese Wahl sind in der Satzung ebenfalls bestimmte Kriterien festgeschrieben. Zum Schriftführer wählte die Versammlung Dr. Ernst-L. Schüppstuhl. Das Protokoll der Gründungsversammlung führte Manfred Errolat, ein Pressesprecher wird vom Vorstand benannt.

Das Ziel des Vereins ist die Gewinnung reinen Hochstädter Weins, wobei der Name „Hochstädter Garagenblick“ vermutlich beibehalten wird. Die zweite Sorte wird mit „Hochstädter Maintal“ bezeichnet und bedeutet nichts anderes, als in diesem Wein alle anderen Lagen, die von den Mitgliedern im Maintal angebaut werden, zusammengefaßt sind. „Im Maintal“ deshalb, weil fünf der Mitglieder aus Frankfurt stammen und ihren Weinstock nicht in Hochstadt haben.

Wer einen Weinstock besitzt, sich dem „Hochstädter Reinheitsgebot“ unterwirft und bereit ist, aktiv mitzuarbei-

ten, zahlt einen monatlichen Beitrag von zwei Mark, die Aufnahmegebühr beträgt fünf Mark. Jugendliche und Auszubildende zahlen die Hälfte.

Das Geschäftsjahr endet am Buß- und Betttag eines jeden Jahres, dann werden auch die Jahreshauptversammlungen einberufen. Insgesamt sind zwei Mitgliederversammlungen pro Jahr vorgesehen. Der Vorstand wird jedes Jahr neu gewählt. Am ersten Mittwoch im Monat trifft man sich in lockerer Runde im Weinkeller, auch Nichtmitglieder können sich einfinden. Natürlich haben die Winzer des Vereins auch einen eigenen Gruß. „Hallo Winzer“ heißt er offiziell und ist als solcher ebenfalls in der Satzung festgelegt.

Pfarrer Hermann Langheinrich wird in den nächsten Tagen Besuch vom neuen Winzerverein bekommen — die Abordnung überbringt ihm 220 Mark. Dieses Geld wurde bei der Gründungsversammlung gesammelt und ist für Regina Brandt bestimmt, die in Südafrika auf eine Herz-Lungen-Transplantation wartet.

Heute mit:
iwz

**ILLUSTRIERTE
WOCHENZEITUNG**

bei, daß man einen eigenen Weinstock besitzen muß, zwei Zeugen müssen dies bestätigen.

Alle Mitglieder verstehen sich als Aktive, eine passive Mitgliedschaft gibt es bei diesem jüngsten Maintaler „Vereinskind“ nicht. Die Ge- und Verbote sind streng, teilweise aber in witziger Form in der umfangreichen Vereinssatzung festgelegt. So verpflichten sich die Mitglieder, das „Hochstädter Reinheitsgebot“ peinlichst genau zu beachten, der Most darf weder gezuckert, noch mit anderen Mosten vermischt werden. Most oder Wein dürfen nicht verschnitten, die Gärung darf nicht gestoppt, der Most oder Wein nicht entsäuert, der Gärablauf nicht beeinflusst werden.

Das „Wein- und Kellerbuch“ wird vom Vorstand geführt, darin sind alle Punkte im Zusammenhang mit dem Hochstädter Wein festzuhalten.

Am Abend der Vereinsgründung wählten die Mitglieder ihren Vorstand, der ein Jahr im Amt bleibt. Präsident ist



Zur Gründungsversammlung des „1. Hochstädter Winzervereins“ trafen sich die Mitglieder im Weinkeller an der Hochstädter Hauptstraße. Dr. Franz Holdinghausen (am Kopfende) ist der Präsident des neuen Vereins. Foto: von Elbwart

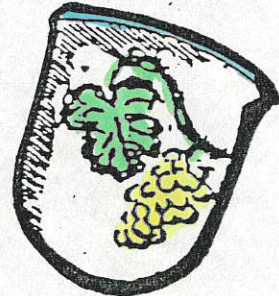


1. Hochstädter Winzerverein

Hochstädt, den 24. Januar 1988



Winzerbrief 1 / 88



Hallo Winzer,

das ist der erste Winzerbrief, wie er auch weiterhin in lockerer Form versendet werden soll, um alle Mitglieder über die Aktivitäten unseres Winzervereins zu unterrichten.

In bisher zwei Sitzungen des Vorstandes und einer der Herbstkommission sind verschiedene Beschlüsse gefaßt und Veranstaltungen geplant worden.

Im persönlichen Umgang der Mitglieder untereinander soll nur der Titel "Winzer" verwendet werden, sonstige ererbte oder erworbene Titel dagegen unberücksichtigt bleiben (Postanschrift ausgenommen).

Mit Vorstandsbeschluß vom 20. Dezember 1987 wurde Winzer R. Harmuth zum Pressesprecher gewählt.

Für die Auf

Exkurs über Zecher und Säufer

"Geistige Umnachtung ist kein Grund zum Ausschluß aus dem Verein. Beim Vorliegen derart begründeter Geschäftsunfähigkeit ist grundsätzlich der Übergang in die Ehrenmitgliedschaft zu beschließen." (3.8 der Satzung)

Solche Ehrenmitglieder, verehrte Anwesende, wird es in dem zu gründenden

1. Hochstädter Winzerverein nicht geben! Kurze Begründung:

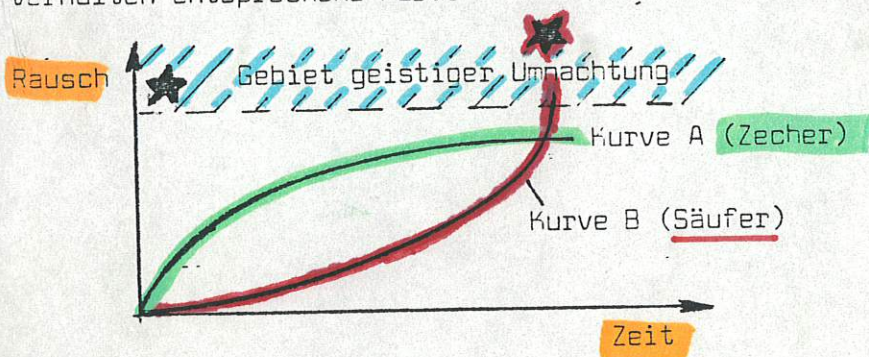
In geistige Umnachtung verfällt, wer

- exzessiv Schnaps mißbraucht,
- Unmengen Äppelweines konsumiert oder
- gepanschten Wein trinkt.

Nichts davon wird von uns hergestellt, in Verkehr gebracht oder gar getrunken!

Allerdings kann man auch durch saufen, dagegen nicht durch zechen, geistig umnachten. Auch hierzu eine kurze Begründung:

Zecher, als solche seien Weingenießer bezeichnet, weisen ein Rausch-Zeit-Verhalten entsprechend Kurve A auf. Sie nähern sich dem Gebiet geistiger



Umnachtung, ohne es zu erreichen. Somit entspricht ihr Rausch-Zeit-Verhalten dem tangens hyperbolicus-Verlauf im I. Quadranten.

Säufer dagegen zeigen ein Rausch-Zeit-Verhalten entsprechend Kurve B, dem Kehrwert des tangens hyperbolicus-Verlaufes. Sie schießen nach anfänglich vergleichsweise nüchternem Zustand geradezu zwangsläufig hinein in die geistige Umnachtung und damit auch in die Ehrenmitgliedschaft.

Ein derartiges "B-Verhalten" ist in einem auf Harmonie begründeten Winzerverein jedoch nicht vorstellbar; denn nur im Schnittpunkt beider Kurven gibt es für einen kurzen Augenblick den gleichen Rauschzustand und somit Harmonie.

Und außerdem: wer säuft schon Wein?

Aus diesen Gründen, meine Damen und Herren, Winzer und Zecher, wird es Ehrenmitglieder nach 3.8 der Satzung nicht geben!

Hochstädter
Fassnacht
1987/88

Erste Hochstädter „Käwer“-Sitzung von gewohnter Qualität
Maintal (ina). - Ein Feuerwerk der guten Laune zündeten die Hochstädter „Käwer“ vor ausverkauftem Haus; Büttenredner, Garden und Prinzenpaare waren im mehrstündigen Programm gut vermischt plaziert - die Stimmung im Narrenbau Bürgerhaus war großartig. Mit der kostümierten Handwerksitzung begann die Saison in Hochstadt, die Besucher hatten viel Phantasie auf ihre Kostümierung investiert, die Handwerker, die im Elferrat saßen, trugen „bloß“ ihre „Arbeitskleidung“.

Auf einer Kanonenkugel kam Baron Münchhausen geflogen - Protokoller Karl-Heinz Bonne hatte diese Form des Vortrages gewählt, angesichts der vielen Flunkereien (vorsichtig ausgedrückt), die im vergangenen Jahr über die Bürger hereingebrochen sind.

des Landrats. Dem neuen Winzerverein prophezeite der „Lügenbaron“ im Jahr 2000 den Jahrhundert-Wein mit dem Namen „Hartig-Nacktpopo-Beerenauslese“.



Der Winzerverein
schenkt den Käwern
die halbe Ernte!

- eine starke Vorgabe
für die Hochstädter
Äbbelwoi-Konkurrenz.



**HOCHSTÄDTER
KREPPELZEITUNG**

Made in Germany

FASTNACHTSZUG
 FAHRTZEITUNG
 12. 2. 88
 18.11 Uhr
 Darmstadt

Preis: DM 1,-
 Das ist gewiss, denn für diese Summe er-
 hält man eine der schönsten und besten
 gepressten Biersorten. Die können diese
 Zeitung nicht nur im Hochstädter
 Biergarten, sondern auch im Hochstädter
 Biergarten trinken.
 — Zum Erhalten des Festschreibers
 — als Geschenk — zum Glück
 — als Schlüssel für die Bäckerei oder
 für die Brauerei bei der Herstellung
 — zum Auslegen des Vogels
 — die Zeitung zum Zigarren auszu-
 den, als Streifen für
 Die haben die Anzeigenmöglichkeiten
 eine halbe Seite. Mehrere Jahre an-
 schließend die Redaktion über hochstäd-
 dem Titel „Hochstädtische“ für
 DM 10,-

HUMOR-MUSIK-VEREIN „EDELWEISS“ e.V.
GEGR. 1896 IN HOCHSTADT
1988

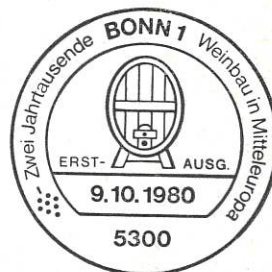
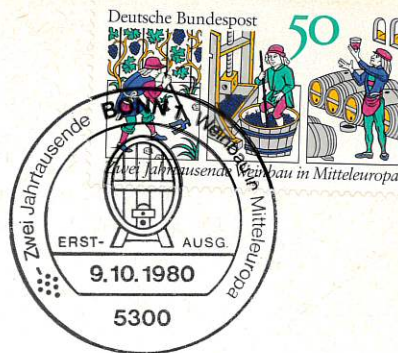
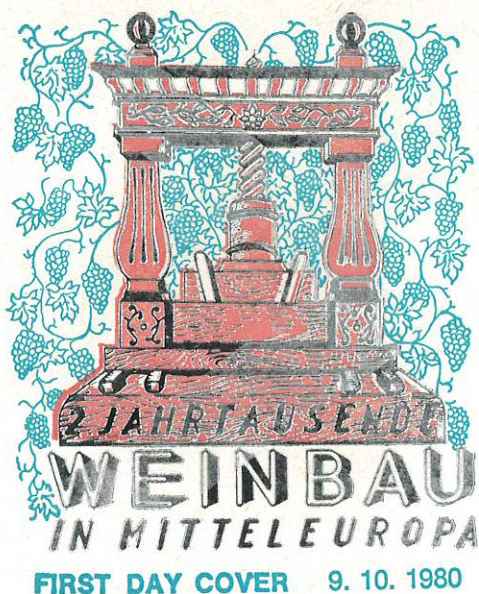
UNVERBESSERLICH UND ÜBERWICHTIG
 WIR WISSEN ALLES UND VERSCHWEIGEN NICHTS

52. Ausgabe

Diese Zeitung ist frei von Konservierungs-
 stoffen und daher nur begrenzt haltbar.

Hallo Winzer!

Ein neuer Winzer-Verein wurde gegründet
 der Tagesanzeiger hat's gleich verkündet
 wir, die ehrbaren Bürger dieser Stadt
 so stand's in unserm' Käseblatt
 gründen den Verein nach alter Tradition
 die Gründungsversammlung in der Babelgass
 dort gibt es Wein aus Flasch und Faß
 einen eigenen Weinstock mit schönen Reben
 das müssen dann zwei Zeugen bestätigen
 und schon bist du Mitglied im Winzerverein
 nur Aktive sollen es dort sein
 die Ge- und Verbote in witziger Form
 ein Reinheitsgebot ist dort die Norm
 Most und Wein darf nicht gezuckert werden
 ein edler Brauch auf dieser Erden.
 Jährlich wird eine Weinkönigin gewählt
 nach bestimmten Kriterien wird gezählt
 ein Lustwart wird vielleicht entscheiden
 über Busen, Taille oder sonstige Weiten
 wer dann zur Königin wird gekürt
 manches Fräulein das jetzt schon spürt
 ob Hochstädter Garagenblick
 oder von einem anderen Stück
 auf alle Fälle — es ist egal —
 baut Weine an auf jeden Fall.
 Auch einen Bocksbeutel sollte es geben
 für ganz besonders edle Reben
 wir brauchen dann keinen Frankenwein
 („Bahndamm Südseite“ zieht einem auch
 so's Hemd hinein.)
 „Hallo Winzer“ heißt es in der Runde
 der Wein schmeckt dann in aller Munde
 wir wünschen diesem neuen Verein
 und seinem Erzeugnis, dem Hochstädter Wein
 alles Gute und reichliche Lese
 wir wären drüber gar nicht böse
 und würden uns rein gar nicht zieren
 mal so 'ne Flasche zu probieren.
 Es freun sich darauf uns're Dichter
 die stets durst'gen Kreppelrichter
 Hochstadt, als Weindorf nun bestellt
 macht jetzt dem Rheingau Konkurrenz
 und es grüßt in diesem Sinne
 schon mal den Rest der Welt!



MAINTAL · BRUCKKÖBEL · NIDDERAU ·

Freitag, 18. Dezember 1987, Nr. 293



Ohne eigenen Rebstock keine Mitgliedschaft

In Maintal wurde ein Winzerverein ins Leben gerufen / Tradition um den Rebensaft

MAINTAL. Die wahrlich schon breite, bunte und interessante Palette Maintaler Vereine ist um eine schillernde Facette reicher, seit es den 1. Hochstädter Winzerverein gibt. Wie Vizepräsident Rainer Harmuth dazu mitteilte, fand die Gründungsverammlung dieser Tage im Hochstädter Weinkeller „Zur Babelgass“ statt. Immerhin 17 Gründungsmitglieder hatten sich versammelt, wählten einen Vorstand und verabschiedeten eine Satzung.

„Präsident“ wurde Dr. Franz Holdinghausen, Vizepräsidenten neben Rainer Harmuth gleichberechtigt Manfred Ritz und Pedro Vasques, allerdings mit festgeschriebenen Zusatzaufgaben: Ritz wurde zum „Lustwart“ ernannt, Vasques zum Schatzmeister. Das Amt des Schriftführers übertrug die Gründerrunde Dr. Ernst-Ludwig Schuppstuhl.

In ihrer Satzung verpflichten sich die Freizeitwinzer, den traditionellen Weinbau in der Maintaler Region wieder aufleben zu lassen und das „Hoch-

städter Reinheitsgebot“ zu befolgen. Aufnahmebedingung ist der nachweisliche Besitz eines eigenen Rebstockes. Die angeblich „trockenen“ Hochstädter Weine führen laut Harmuth so bezeichnende Namen wie „Hochstädter Garagenblick“ oder „Hochstädter Maintal“ und werden von den Mitgliedern vorzugsweise selbst getrunken.

Dem Vernehmen nach wird der „Garagenblick“ der echte Hochstädter Wein sein, während der „Maintaler“ alle anderen „Lagen“ zusammenfassen soll, weil ja durchaus nicht alle Vereinsmitglieder in Hochstadt wurzeln – und somit auch nicht alle Rebstöcke. Daß es sich bei der neuen Gemeinschaft nicht um eine Runde nüchterner Zweckdenker handeln kann, läßt sich schon aus der Protokoll-Unterschrift des ersten Treffens ersehen: Schlitzohr Manfred Errolat mischt mit, bekannt als Vorsitzender der Karnevalgesellschaft „Käwer“ Hochstadt.

Ein gewisser Schalk spricht denn auch schon aus der umfangreichen

Satzung, zum Beispiel: „Das Hochstädter Reinheitsgebot schreibt – abweichend vom deutschen und tibetischen Weingesetz – zwingend vor...“ Demhingegen wird die Ernsthaftigkeit des Bemühens, Hochstadt wieder zu einem berühmten Weinort werden zu lassen (wie einst in früheren Jahrhunderten), durchaus dokumentiert, etwa mit der „Salvatorischen Klausel“, die als eine Art Korrektiv feststellt: „Sollte eine der Regeln dieser Satzung unwirksam sein, berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Vorschriften nicht.“

Und schließlich gibt es zur Satzung noch einen knappen „Anhang zur Satzung“, in dem „das Überwachungsverfahren für eine gute Weinbau- und Kellerwirtschaft“ festgeschrieben ist. Man darf gespannt sein auf die künftigen Aktivitäten dieser offenbar munteren Schar. Mindestens einmal jährlich wird sie öffentlich auftreten und eine „Hochstädter Weinkönigin“ küren, die übrigens auch ein Mann sein kann, der aber trotzdem den Titel „Weinkönigin“ tragen wird. pom

An den neugegründeten Winzerverein Hochstadt
z. H. des Herrn Dr. Franz Hodinghausen

Über diese Gründung wird sich keiner mehr
freuen können, als ich, hatte ich doch in meiner Ju=
gend mit dem Hochstädter Weinbau engen Kontakt.
Ich erlebte noch seine Blüteszeit und habe noch meh=
rere Jahre in den Wingenen gearbeitet. 1904 kel=
tete mein Großvater noch 8 Stückfässer à 1200 l
Traubenmost, ich war damals 9 Jahre alt. Ich wün=
sche dem Verein, der die alte Tradition wieder
ins Leben rufen möchte, viel Erfolg.

Als Anlage: Einen von mir, am 9. 1. 82 im „Tagesanzeiger“
veröffentlichten Artikel.

Herslich Grüße Wilhelm Rauch.

Als das große Sterben begann resi=
gnierten die Winzer, man hörte sie im=
mer wieder sagen: „Die Chemisch ist
schuld“, gemeint war das Werk Cassella
in Fechenheim. Bei ungünstigen Weiter=
und Windverhältnissen stank es damals
bestialisch, weit über Hochstadt hinaus.
Diese Geruchsbelästigung gibt es, dank
entsprechender Gegenmaßnahmen,
heute nicht mehr. Der Verursacher der
Katastrophe war ein winzig kleiner Pilz,
der sich Peronospora oder falscher
Mehltau nennt. Er besiedelt die Unter=
seite der Blätter, dringt in ihr Inneres
ein und tötet sie in kurzer Zeit ab. Der
entblätterte Rebstock konnte nicht
mehr assimilieren, d. h. die abgefallenen
Blätter konnten die in der Luft enthalte=
ne Kohlensäure, mit Hilfe des Sonnen=
lichtes und des Blattgrüns (Chlorophyl)
nicht mehr in Kohlehydrate und Zucker
umsetzen. Die Trauben blieben sauer
und schrumpften, die Reben verholzten
nicht und erfroren im Winter. Da nichts
gegen diese Blattbefallkrankheit getan
wurde, war der Weinbau in wenigen
Jahren dahin. Aus eigenem Erleben
weiß ich, daß 1904 im Gasthaus zur
Krone noch „8 Stück Wein à 1200
Liter“ gekellert wurden. Ein einziger
Winzer konnte vom Weinbau nicht los=
kommen, er änderte den Schnitt und be=
kämpfte die Peronospora. Der mit Ries=
ling bepflanzte Weinberg war gerettet.
Aber der Erfolg blieb aus, denn die
Schädlinge, in der Hauptsache Vögel,
die sich vorher auf die ganzen Rebsflä=
chen verteilten, stürzten sich nun auf
den einzigen noch verbliebenen Winger
und plünderten ihn aus, bevor die Trau=
ben richtig reif waren. 1916, mitten im
Krieg, ließ ihn der Besitzer von der Ein=
quartierung roden.

das soll sich
wieder
ändern!

Aus der Zeit des
mühsamen Hochstädter Weinbaus
— Von Wilhelm Rauch —

Ein Loblied auf die Hochstädter Win=
zer zu singen, wäre fehl am Platz, denn
sie hatten nichts unternommen, den seit
der Jahrhundertwende gefährdeten
Weinbau zu retten. Ihre Anbaumetho=
den waren veraltet.

Aber Schwamm
drüber. Unser Weinbau gehört unwie=
derbringlich der Vergangenheit an.

Ernstes Hobby mit einem Schuß Humor

Hochstädter Winzerverein freut sich über Echo bei den Bürgern

(ew) — Die ersten Schritte als Verein haben die Hochstädter Hobbywinzer mittlerweile hinter sich gebracht und neben der Begeisterung über ihr Hobby, das am 6. Dezember 1987 zur Vereinsgründung führte, ist ihnen der Ernst anzumerken, mit dem sie ihr „Geschäft“ betreiben. In einer Pressekonferenz stellten sich die Vorstandsmitglieder vor und erläuterten, was es mit dem Winzerverein in Hochstadt auf sich hat.

Der erste Unterschied zu jedem anderen Maintaler Verein: Der Vorsitzende ist der Präsident, Dr. Franz Holdinghausen. Drei Vizepräsidenten stehen ihm zur Seite: Rainer Harmuth, Manfred Ritz und Pedro Vasquez sen. Ritz und Vasquez haben als „Lustwart“ und als Schatzmeister zusätzliche Aufgaben im Gremium übernommen, als Schriftführer fungiert Dr. Ernst-Ludwig Schüppstuhl.

Der zweite Unterschied ist: Der Verein akzeptiert keine passiven Mitglieder, wer dazu gehören will, muß mindestens einen Weinstock mitbringen, und die Sorte muß wiederum eine der drei zum Anbau in Hochstadt Zugelassenen sein. In Frage kommen nur „Gutedel“, „Silvaner“ und „Riesling“. Die Sache ist also klar, so klar und rein wie der Wein, den die Hochstädter Winzer bisher erzeugt haben.

Die Gründung des Vereins hat nach Angaben Dr. Holdinghausens eine enorme Resonanz bei den Hochstädtern nach sich gezogen. Besonders haben sich die Vorstandsmitglieder über den Brief des 93jährigen Wilhelm Rauch aus der Hauptstraße gefreut. Rauch erzählte in seinem Schreiben von der eigenen Kindheit im Kreis der Familie, die noch bis 1916 einen eigenen Weinberg im Dorf besaß. Er freute sich besonders über den neuen Winzerverein und wollte gleich Mitglied werden. Rauch erfüllt sämtliche Bedingungen der strengen Vereinssatzung und im Vorstand ist man sich einig — „Wilhelm Rauch wird unser Ehrenmitglied“. Dieser will das aber eigentlich gar nicht, er möchte nur ordentliches Mitglied werden, hat dies bereits beim Stammtisch in der „Babbelgäß“, dem Vereinslokal der Winzer auf der Hauptstraße, klar und deutlich zu verstehen gegeben.

Nun haben sich in Hochstadt nicht einfach nur ein paar Leute zusammen-

geschlossen, die zufälligerweise Reben besitzen und unbedingt einen Wein kelteren wollen. Die Vorstandsmitglieder zumindest bringen umfassende Kenntnisse im Weinbau mit, der Präsident nennt gemeinsam mit seinem Bruder einen Weinberg sein eigen, wenngleich dieser auch nicht in Hochstadt, sondern in Lorsch am Rhein zu finden ist. Dr. Holdinghausen pflanzte also, als er Anfang der 80er Jahre nach Hochstadt in die Philipp-Weber-Straße zog, auch seine Reben. Schnell hatte er begeisterte Nachbarn gefunden, die sich ebenfalls in dieses Hobby stürzten, eine verschworene Gemeinschaft war geboren.

Bis zum Verein war es ein weiterer Schritt; als dieser vollzogen wurde, machten es die Hobbywinzer auch gleich richtig. Der Verein hat eine stren-

ge Satzung und ein noch strengeres Reinheitsgebot — dem Produkt darf nichts, aber auch gar nichts zugesetzt werden. Das Hochstädter Reinheitsgebot müssen alle befolgen, die dem Verein beitreten und es wird auch kontrolliert.

Der Verein hat eine Herbstkommission eingesetzt, diese kümmert sich um die Pflanzung der Reben, um die Pflege und leitet unwissende Mitglieder an. Der Kellerausschuß ist für die Verarbeitung der Trauben zuständig, angefangen von der Kelterung bis zur Abfüllung des Weines in die kleinen Bocksbeutelflaschen, die man sich besorgt hat.

In wenigen Monaten werden die Reben für neue Mitglieder gekauft und die Winzer hoffen in diesem Jahr auf eine gute Ernte und auch darauf, daß sich die Anzahl der Hobbywinzer im Verein recht schnell vermehrt. Je mehr mitmachen, desto mehr Wein erhält der einzelne, der seine Trauben einbringt, denn die Verteilung erfolgt anteilig.

TAGESANZEIGER
Werktäglich früh • Tageszeitung im Main-Kinzig-Kreis



Fünf Herren aus Hochstadt versuchen, an die Weinbautradition

Keine Mitgliedschaft ohne Rebstock

Es gilt das Reinheitsgesetz von 1751 / Ertrag von einigen „Microfudern“

Von unserem Redakteur Helmut Pomplun

MAINTAL. So, das war er, der 1986er Gründungswein. Die letzten Tropfen aus der Sprudelwasserflasche sind unter den fünf Vorstandsmitgliedern gerecht verteilt, sozusagen zelebriert worden. Dieser Schluck aus dem Probiergläschen wird mit einer gewissen Feierlichkeit getrunken, nahezu mit Andacht. Und nach einer längeren Pause mit sanftem Schmatzen und Schnalzen, bedächti-

Hier, im charakterlosen Allerwelts-Neubaugebiet „Am Kochberg“ wohnen die fünf Männer nahe beieinander, die sich vor einigen Jahren zu einer Nachbarschaftsgemeinschaft mit rein geselligen Absichten zusammengefunden hatten, und die nun angetreten sind, „das alte traditionelle Weinbaugebiet in und um Hochstadt zu rekultivieren und den Weinbau in dieser Region zu fördern“, wie sie es in ihrer Satzung — unglaublich penibel und detailliert ausgefeilt — festgeschrieben haben.

Von einem wirtschaftlichen Geschäftsbetrieb wollen sie (noch) nichts wissen, denn „bei der Rekultivierung legt der Verein den Schwerpunkt seiner Tätigkeit weniger auf die Bebauung von brachliegendem Ackerland als vielmehr auf die Rückgewinnung von bebauten Siedlungsflächen, zum Beispiel durch die Bepflanzung von Garagendächern und Hauswänden“. Und das allein wäre ja eigentlich schon Programm genug.

Das Quintett will jedoch mehr und hat langfristig hohe Ansprüche, auch wenn das bei den ersten Schritten in die Öffentlichkeit nicht unbedingt zu erkennen war. „Garagenblick“ nennen sie ihr Produkt folgerichtig. Davon überreichte der Vereinspräsident auf der Galasitzung eines Hochstädter Karnivalsvereins kürzlich „3000 Microfuder“ und merkte dazu an, der Winzerverein mache mit dieser „Spende einer halben Jahresernte“ eine Vorgabe, die von der Apfelwein-Konkurrenz vor Ort wohl kaum zu überbieten sein dürfte.

„Die Most- und Weinvolumina sind im Weinbuch traditionsgemäß in ‚Fuder‘ auszudrücken“, heißt es in der Satzung. Aber angesichts der doch eher noch winzig zu nennenden Mengen der ersten Jahrgänge gibt es die schlitzohrige Ergänzung: „Die Bezeichnung ‚Millifuder‘ und ‚Microfuder‘ sind zulässig.“ Und die Umrechnung soll unter Vereinsmitgliedern geheim bleiben.

Aber was sind das für Leute? Zumindest der Vorstand besteht ausschließlich aus Neubürgern, die hier die zweite oder dritte Heimat gefunden haben, alle im Alter um die 40. Und obwohl der Vorstand satzungsgemäß aus „sieben Funktionsträgern“ besteht, hat die Fünfer-Riege das auf die ihr offenbar eigene, listig-witzige Art gelöst — mit dem Zusatz: „Es ist möglich, bis zwei Funktionen — mit Ausnahme der Stellvertretungsfunktionen — in einer Person zu vereinigen. Dem Vorstand müssen mindestens fünf Personen angehören“

Das sind der Chemiker Dr. Franz Holdinghausen als Präsident, der Vermessungs-Ingenieur Rainer Harmuth als Vizepräsident und Pressewart, der Wohnungswirt Manfred Ritz als Vizepräsident und Lustwart, der Flugzeug-Elektroniker Pedro Vasques als Vizepräsident und Schatzmeister und der Eisen-Hütten-Ingenieur Dr. Ernst-Ludwig Schüppstuhl als Schriftführer. Am 6. Dezember vergangenen Jahres fand die Gründung statt (die FR berichtete). Inzwischen sind es 17 Mitglieder, die Zahl soll sich in diesem Jahr verdoppeln, eventuell schon bis zum Buß- und Bettag, an dem künftig immer die Jahreshauptversammlung stattfinden soll.

Auch das hat Sinn und Hintergrund. Der Buß- und Bettag hieß hier früher der ‚Böse-Buben-Tag‘, weil an diesem Tag überall der erste, gerade frisch vergorene Wein probiert wurde. Als Stammlokal hat sich der junge Verein den Weinkeller „Babelgass“ in der Hochstädter Hauptstraße auserkoren. An jedem ersten Mittwoch im Monat findet hier der öffentliche Stammtisch statt.

Genau gegenüber in der Hauptstraße wohnt einer der ältesten Hochstädter, Wilhelm Rauch (93). Der schrieb dem Verein inzwischen einen begeistertsten Brief. Noch 1904 habe sein Vater acht Fässer zu je 1200 Liter gekeltert, 1916

gem Kopfnicken und kargen Kommentaren wird die erste Flasche des Jahrganges '87 geöffnet, keine Sprudelflasche mehr, sondern ein Bocksbeutel. Der soll auch künftig das originale Behältnis sein, dessen Inhalt auf dem Etikett ausgewiesen ist als „Spitzenerzeugnis des Hochstädter Winzervereins von dem für den Weinbau rekultivierten Kochberg-Gelände.“

hätte er selbst seinem Vater beim Roden des letzten Weinbergs geholfen. Der Verein bot Rauch sofort die Ehrenmitgliedschaft an, aber der lehnte dankend ab und erklärte, er wolle erst einmal ganz normales Mitglied werden, er habe selbst noch „einen Rebstock hintern Haus“.

Das nämlich, der eigene Rebstock, ist die Grundvoraussetzung zur Aufnahme in den Verein. Es gibt selbstverständlich auch dazu wieder raffinierte Klauseln, die beispielsweise die Möglichkeit eröffnen, einen Rebstock zu verpachten oder anderen zur Nutzung zu überlassen. Aber grundsätzlich will der Verein schon an dieser Forderung festhalten. Denn „der Verein kennt nur die aktive Mitgliedschaft, ein Inaktiven-Status ist nicht möglich“. Ausnahme: Ehrenmitgliedschaft. Und man hat gute Gründe. Es gab schon einmal Ansätze zur Gründung eines Winzervereins in Hochstadt. „Man konnte sich jedoch leider nicht einigen, wer die Arbeit macht und wer das Vergnügen hat“, erinnert sich Vizepräsident und Lustwart Manfred Ritz. Und somit sei es nur logisch, daß man nun Nägel mit Köpfen machen wolle.

Vize Rainer Harmuth kommentiert, in der Tat habe das alles in geselligem Kreis lustig und eher aus einer Weinlaune heraus angefangen, „aber es wurde immer ernsthafter im Laufe der Zeit“. Damit ist vermutlich die Periode gemeint, in der man an der Satzung bosselte und feilte. Durchaus sind witzige Passagen enthalten. Daß etwa geistige Umnachtung kein Grund zum Ausschluß aus dem Verein sei, daß vielmehr bei Vorliegen derart begründeter Geschäftsunfähigkeit grundsätzlich der Übergang in die Ehrenmitgliedschaft zu beschließen sei. Aber dazu wiederum gibt es in Wort und graphischer Darstellung einen wissenschaftlichen Beitrag eines Prof. Dr. Wolfgang Bertram, der den Nachweis führt, zu diesem Falle könne es nur kommen bei un-

von ehemdem anzuknüpfen / Penible Satzung schreibt allerhand vor



Die „erste Großveranstaltung“ des Winzervereins, eine Wanderung zu den Spuren des Weinbaues in früherer Zeit, führte am Samstag auf den Hof der Brüder Ferdinand und Wolfgang Hesse. Ihre zwei neun Jahre alten Stöcke tragen „die alte, rote Hochstädter Traube, nur etwa doppelt so groß wie die Johannisbeere“, erläuterte Ferdinand Hesse (rechts). Etwa acht Liter pro Jahr bringe die Kelter. Dem Wein werde aber Apfelwein zugesetzt, um den Geschmack zu heben. (FR-Bild: Schröder)

mäßigem Genuß von Schnaps oder Apfelwein oder beim Trinken von „gepanschem Wein“.

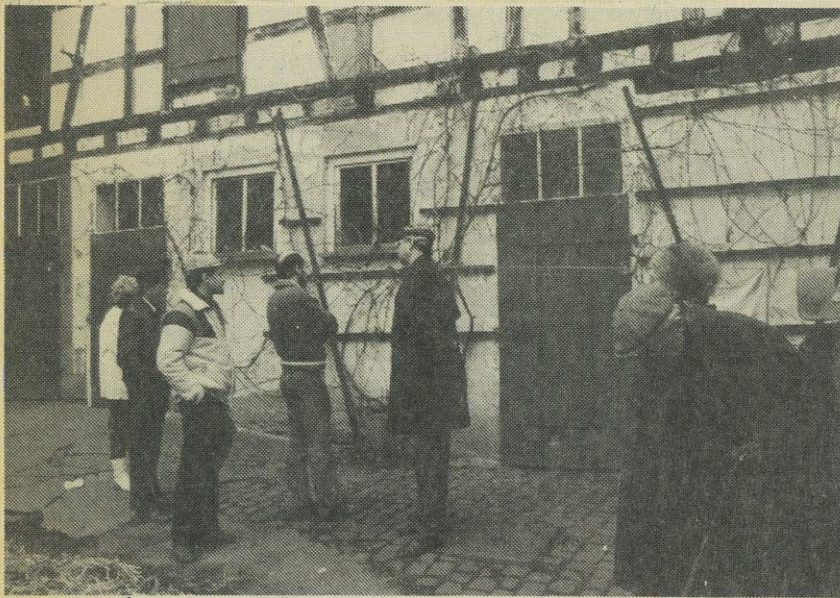
Und damit ist das Kernstück des gewaltigen Satzungswerkes angerissen, das „Hochstädter Reinheitsgebot“, aufgebaut auf den strengen Gesetzen des Landgrafen Wilhelm im Jahre 1751 zur Reinhaltung des Weines. Der Hochstädter Wein gärt voll aus, wird nicht gestoppt, ist also nicht süß und kann angeblich auch von Diabetikern getrunken werden. Die sogenannte Herbstkommission des Vereins beschafft die Reben für die Mitglieder.

Gepflanzt wird im Juni/Juli, und zwar nur die Sorten Gutedel (rot und weiß), Riesling und Silvaner, von Spezialisten veredelt auf der Basis von US-amerikanischen Stöcken, die der Reblaus widerstehen.

Denn an der soll angeblich der ehemals blühende Weinbau in und um Hochstadt um die Jahrhundertwende eingegangen sein. Andere sagen, es sei eine Weinblatt-Krankheit gewesen (Falscher Mehltau), manche meinen, es habe an den Abgasen der Chemie-Industrie gelegen. Glaubwürdig klingt auch, die Industrie habe mit

Arbeitsplätzen konkurriert, und Vermarktungsprobleme seien hinzu gekommen.

Bekanntlich folgte dem Weinstock der Apfelbaum. Und diese Branche wird denn auch von den Neu-Winzern als die böse Konkurrenz schlechthin angesehen, wenn man die Satzung ernst nimmt. Aber man zieht schlußendlich doch an einem Strang: Die Werbetrommel soll kräftig für Hochstadt als Stätte der trunkenen Gastlichkeit gerührt werden, unter anderem durch die jährliche Wahl einer Weinkönigin.



Der Hof von Ferdinand Hesse war erstes Ziel bei der Wanderung des Winzervereins Hochstadt durch die Gemarkung. Am vergangenen Samstag schauten sich Vereinsmitglieder und am Weinbau interessierte Hochstädter in der Gegend Hochstadts um, in der bis 1916 noch Weinbau betrieben wurde. Nach der Begutachtung von Hessens Rebstöcken und einer kleinen Kostprobe des gekelterten Weines führte der Weg zum Weinberghof von Ortslandwirt Wilhelm Schmidt. Der Winzerverein fand auch hier mehrere Rebstöcke vor, außerdem eine Schnitzbank auf der früher die Weinbergpfähle geschnitzt wurden. An den Weinbau am Hochstädter Hang erinnerte heute noch eine Mauer, die zu den Weinbergterrassen gehörte. Ein Hochstädter hat sich hier im Laufe der Jahre einen Weingarten zugelegt, der einen recht schönen Ertrag abwirft. Am Schützenhäuschen, ein Relikt aus der Weinbauzeit, endete die Wanderung und den Schlußpunkt setzte die Einkehr in die Rat-hausschenke im historischen Rathaus Hochstadt.

Foto: von Elbwart





Das älteste Haus in Hochstadt stammt aus dem Jahre 1538. Foto: Henrich



Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah

Eine Zeitreise durch das Historische Hochstadt

Maintal - Vor 15 Jahren begann Ursula Pohl mit der Aufarbeitung der Hochstädter Heimatgeschichte. Fasziniert von dem traditionsreichen Maintaler Stadtteil, macht die vor 25 Jahren Zugezogene heute Führungen, bei denen selbst die in Hochstadt Geborenen viel Neues und Wissenswertes in ihrer Umgebung entdecken können.

Die zweistündige historische Zeitreise führt bis in das Jahr 846 nach Christus zurück. In diesem Jahr wurde Hochstadt urkundlich erstmals erwähnt. Zwei Handelsstraßen - die Frankfurter und die

Hohe Straße - begrenzten zur damaligen Zeit den Stadtteil. Um sich vor Räubern und Angreifern zu schützen, umgab sich der reiche Ort mit einer Ringmauer, die im 13. Jahrhundert aus Kalksteinen erbaut wurde. Dabei sei die Form der Mauer aus der Vogelperspektive ovalförmig, erzählt Ursula Pohl bei ihrem Rundgang durch Hochstadt.

Ältestes Haus von 1538

Der Wein schuf die Grundlage für den Reichtum vieler Hochstädter. Fast in jedem Haushalt wurde gekeltert und gab es gewölbte Weinkeller, wie auf der Hauptstraße bei einigen der alten Fachwerkhäuser in fränkischer Bauweise zu sehen ist. Das älteste ist das Haus Nummer 32. Es wurde 1538 erbaut, wie eine Untersuchung des Gebälks ergab, berichtet Ursula Pohl. Sehr schön sind hier die „Männerbalken“, fränkischen Ursprungs, deren X-Form wie zwei ausgestreckte Männerarme wirken.

Ein Blick nach Südosten führt zur evangelischen Kirche. Der spätgotische Bau aus der Zeit um 1430 war dem Heiligen Kilian geweiht und bis zur Reformation im Jahre 1517 katholisch. Der älteste Teil der Kirche ist die Sakristei, deren Wände zwischen 0,9 und 1,1 Meter dick sind. Hier stand der Nikolausaltar. Außerdem gab es noch einen Taufstein, der jedoch heute im Historischen Museum in Frankfurt aufbewahrt wird. Erst im Jahre 1490 wurde das Hauptschiff angebaut. Dabei führten unterirdische Gänge, die man später unter dem Hauptschiff der Kirche gefunden hat, fast bis nach Wachenbuchen.

Viele Indizien für Weinbau

Die Decke des Gotteshauses mit vielen Naturheil-



Die spätgotische Hochstädter Kirche stammt aus der Zeit um 1430. Foto: Henrich

Warum in die Ferne...

Fortsetzung von der Titelseite

pflanzen wie Kamille, Distel und Wicken malerisch verziert. Ein Hinweis darauf, daß wohl in der Nähe eine Krankenstation gewesen sei, erklärt Ursula Pohl. Aber auch Heckenröschen und Trauben sind Indiz für den früher in der Gegend verbreiteten Weinbau lassen sich erkennen. Eine amüsante Anekdote aber ist die des Pfarrers Gänseker, der im Jahr 1490 auf Geheiß des Erzbistums Mainz die Kirche hat renovieren müssen und sich daher gleich selbst mit seinem Wappen – einem Gänsekopf – in einem Stein des Altarraums verewigen ließ. Die rote Farbe der schönen Deckenverzierungen, die 1596 übertüncht und erst 1967 wieder freigelegt wurden, gewann man aus Ochsenblut, die jedoch im Laufe der Zeit etwas abdunkelte.

Sehenswerte Grabsteine

Der Wehrturm wurde später zum Kirchturm umfunktioniert, nachdem dieser wegen Baufälligkeit abgerissen werden mußte. Seine Konturen lassen sich heute nur noch von der Außenwand in der Nordostecke der Kirche erkennen. Im Garten des Kirchhofs steht nach wie vor eine blühender Kirschbaum. Umgeben ist die Kirche von einer kleinen Mauer, die kunstvoll in einem Fischgrätenmuster gestaltet ist. Auf dem Kirchhof befinden sich außerdem noch viele sehenswerte Grabsteine. Jeder mit seiner eigenen Geschichte. So erinnert beispielsweise eine Tafel rechts vom Eingang der Kirche an die siamesischen Zwillinge, die 1642 in Hochstadt geboren wurden. Die Mutter habe zur damaligen Zeit Glück gehabt, nicht als Hexe verbrannt worden zu sein, erklärt Ursula Pohl. Da man die kurz nach ihrer Geburt verstorbenen Kinder anfangs nicht beerdigen wollte, habe man sie den Schaulustigen, die von überall herbeiströmten, in Reagenzgläsern im Hanauer Schloß ausgestellt und sie erst sehr viel später, nachdem sie jeder gesehen hatte, bestattet.

Mit Pech überschüttet

Nicht viele Schritte weiter gelangt man zum Obertor, das 1589 errichtet wurde und in das Innere des Ortes führt. So habe man ungebetene Gäste damals mit Pech überschüttet, erzählt die Heimatkundlerin. Diesen Brauch hat man in Hochstadt aber bereits seit langer Zeit aufgegeben. Nur noch das „Pechloch“ in der Decke des Torbogens deutet heute darauf hin. Ursprünglich gab es auch einmal ein Untertor am unteren Ende der Hauptstraße. Dieses jedoch haben die „Turner“, die Vorreiter des politischen Gedankens, 1846 abgebrannt.

Vergnügen mit Napoleon

Selbst mit Napoleon und seinen Truppen hatte man in Hochstadt einst das Vergnügen. So gibt es zu dem Gefecht von 1813 am Schützenhäuschen, das auf der Nordseite der Ringmauer stand und eines der drei letzten Weinberghäuser war, mit den abziehenden Truppen Napoleons auch eine kleine Anekdote. Dieser habe damals mit dem fruchtigen Hochstädter Gesöff Bekanntschaft gemacht. Nach acht Schoppen mußte der Feldherr erstmals aus dem Häuschen austreten. Damit hatte er jedoch auch gleichzeitig seine Dukatenkiste verloren. Die Truhe sei später wieder aufgetaucht (sie befindet sich in Privatbesitz), die Dukaten hingegen blieben spurlos verschwunden.

Weiter zum Narrenturm

Weiter entlang der nördlichen Ringmauer gelangt man zu einem viereckigen hohen Turm, auch „Narrenturm“ genannt. Hier hat man in früheren Zeiten an Halseisen – im Inneren des Turms – Betrunkene zur Ausnüchterung angekettet oder auch Kranke und Verbrecher eingesperrt. Gleich daneben befindet sich ein Schuppen, in dem der Leichenwagen untergebracht war. Dabei war es Sitte, die Toten, die damals noch überwiegend zu Hause starben, in diesem aufzubahren. Erst auf dem Friedhof wurde der Leichnam dann in den Sarg gelegt.

Altes Rathaus im Mittelpunkt

Vorbei an dem alten Backhaus, vielen kleinen Guck- und Spähfenstern, Inschriften, Steinmetzzeichen, Russenlöchern und altem Gebälk kommt man zum „Alten Rathaus“ – als Mittelpunkt des Ortes. Fast als eine Art mittelalterliches Frauenhaus könnte man es bezeichnen. Denn so hatten doch tatsächlich die reichen Hochstädter für die schwangeren Mäde darin einen Gebärraum eingerichtet.

Die „Dämonenbalken“ an den Außenwänden des ersten Stocks dieses Fachwerkhauses vertreiben in der Zwischenzeit die bösen Geister.

Geschichts- und geschichtenverdächtig

Alles erscheint im alten Ortskern in Hochstadt geschichts- und geschichtenverdächtig. Selbst die Alteingesessenen werden noch Neues in ihrer vertrauten Umgebung entdecken. Vielleicht machen Sie sich einmal zu einem kürzeren oder längeren Rundgang durch den Ortskern auf den Weg oder gehen mit der erfahrenen Ursula Pohl auf Hochstädter Spurensuche. Dazu wenden Sie sich an die Stadtverwaltung Hochstadt, Telefon (061 81) 4000.

Stella Eva Henrich

1. Hochstädter Winzerverein:

Eigenen Weinberg angepeilt

Alte Tradition soll wieder aufleben/Gestrenghes Reglement

MAINTAL. Kleine Kinder können ganz schön Arbeit bereiten. Die Vorstandsmitglieder des 1. Hochstädter Winzervereins wissen ein Liedchen davon zu singen. Noch kein Vierteljahr alt; zeichnet sich die jüngste organisierte Gemeinschaft im Stadtteil durch rege Aktivitäten aus. Zweimal schon traf sich das Führungsgremium, einmal tagte die Herbstkommission. Nach einem kurzen Durchatmen stellten sich die Freunde eines guten und vor allem reinen Tropfens jetzt in zwangloser Atmosphäre der Presse vor. Mit »Gründungswein« (»Hochstädter Garagenblick«) und dem neuen 87er in Mini-Bocksbeuteln.

Der HWV möchte die alte Weinbau-Tradition im Ort wieder aufleben lassen und Heimatverbundenheit demonstrieren. Zunächst in bescheidenem Rahmen mit Weinstöcken an Hauswänden, Grundstücksmauern oder Garagen (daher der Name des Gründungs»tropfens«), längerfristig aber auch mittels eines »schönen, kleinen Weinberges am richtigen Ort«, wie es Präsident Franz A. Holdinghausen formulierte. Am Schützenhäuschen vielleicht.

»1916 verschwand in Hochstadt der letzte Weinberg«, blickte der Vorsitzende in die Vergangenheit. Geschichtsbücher brauchte er dazu nicht zu wälzen, denn derjenige, der ihn mit seinem Vater umgrub, lebt noch im ältesten Haus der zweitkleinsten Maintaler Teilkommune und hat schon längstens die Mitgliedschaft im Winzerverein beantragt: Wilhelm Rauch. Inzwischen 93 Jahre alt, erinnert er sich gut an die Zeit, da er selbst noch Wein las und seine Eltern kelterten. Knappe 10000 Liter beispielsweise im Jahre 1904. Ehrenmitglied möchte der alte Herr übrigens nicht werden. Er be-

steht darauf, seinen Beitrag zu entrichten.

17 Mitglieder zählt der Winzerverein Hochstadt zur Zeit. Im Laufe des Jahres soll sich die Gesellschaft verdoppeln. Anfragen liegen zu Genüge vor. Interessenten sollten freilich die Aufnahmebedingungen genau studieren. Wer sich fortan »Winzer« – die offizielle Anrede im Umgang untereinander – nennen möchte, muß sich schon die Mühe machen und einen eigenen Weinstock pflanzen. Bestätigt von zwei Zeugen

Unter die Arme greift den Hobby-Weinbauern dabei die Herbstkommission, die sich um den landwirtschaftlichen Teil kümmert. Sie beschafft die Reben (Gutedel rot und weiß, Riesling sowie Silvaner), hilft bei Pflanzung, Schnitt und Pflege, achtet auf die richtigen Rebsorten und berät die Mitglieder. Dem Kellerausschuß hingegen obliegt die Verarbeitung der Trauben vom Keltern bis zur Abfüllung in die Flaschen.

Schon 1984 kelterten die Hochstädter Winzer, damals fast ausschließlich Anwohner der Philipp-Weber-Straße, ih-

ren ersten Wein. Wie die professionellen Weinbauern bemessen auch sie ihre Herstellungsmenge nach »Fudern« (altes Weinmaß). Bescheidenweise jedoch mit dem (erfundenen) Zusatz »Mikro« davor. Weil die Quantität noch nicht in die Hektoliter reicht...

Was die Qualität betrifft, orientiert sich die »Nachbarschaftsgemeinschaft mit Humor«, wie sie sich selbst nennt, an einem eigenen »Reinheitsgebot«, das auf einer Verordnung des Landgrafen Wilhelm aus dem 16. Jahrhundert basiert. Demnach sind Zusätze bei strengster Strafe verboten, was hier konkret Ausschluß aus dem Verein bedeutet. »Das ist schlimmer, als Tod durch den Strang«, prophezeit Präsident Holdinghausen. (WB/lg)

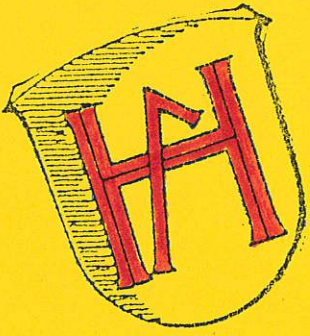


DER REBSTOCK im Hof von Ferdinand Hesse war das erste Ziel der Begehung durch den Winzerverein Hochstadt in diesem Maintaler Stadtteil und durch die Gemarkung oberhalb Hochstadts. Ferdi Hesse zeigte den interessierten Hobbywinzern den alten Stock und bot ihnen eine Kostprobe des selbstgekelterten Weines an. Die nächste Station, der Hof von Ortslandwirt Wilhelm Schmidt, brachte eine Überraschung: Schmidt besitzt noch eine alte Schnitzbank zum Schnitzen der Weinbergpfähle. Er zeigte den Hobbywinzern auch ein Stück einer alten Mauer, die von den früheren Weinbergterrassen stammt. Direkt darunter hat sich ein Hochstädter schon vor Jahren einen kleinen Weingarten angelegt. Der Winzerverein nahm dies mit Freuden zur Kenntnis und hegt gleichzeitig die Hoffnung, selbst am Hochstädter Hang einen Weinberg anzulegen.

(WB/ew) FN-Foto: von Elbwart

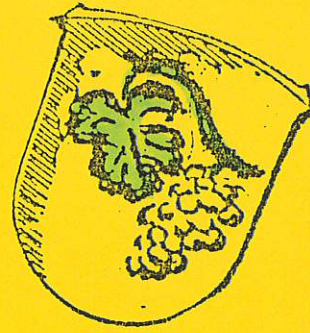
EXTRA-AUSGABE

Nr. 8a DIENSTAG
1. MÄRZ 1988



W I N Z E R - A U F R U F

(Lustwart-Info 1/88)



Hallo Winzer,

heute informiert Euch der Lustwart über die erste "Großveranstaltung" der noch jungen Winzer-Gemeinschaft.

An alle Winzer, deren Familienangehörige und Freunde des Hochstädter Weines ergeht der

A u f r u f

für Samstag, dem 20. Februar 1988, 14⁰⁰ Uhr

an einer Flurbegehung "An der Hartig in Hochstadt" teilzunehmen.

Es ist gelungen, für diese Wanderung zu den Spuren des Weinbaues in früherer Zeit zwei in der Gemarkung kundige Führer zu gewinnen.

Unser Programm sieht wie folgt aus:

- 14⁰⁰ Uhr - Treffpunkt am historischen Rathaus in der Hauptstraße 18 (auch bei schlechtem Wetter)
- ca. 14¹⁵ Uhr - Besichtigung der im "Hesse-Hof" befindlichen Rebstöcke (Hochstädter-Rote-Traube) und einführende Erläuterungen
- ca. 14³⁰ Uhr - Start zu einer etwa 1 1/2 -stündigen Rundwanderung durch die Hochstädter Gemarkung (Zwischenstationen: Weinberghof, Hartigwäldchen, Schützenhäuschen)
- ca. 16⁰⁰ Uhr - Ende der Flurbegehung - Gelegenheit zur Einker in der "Schänke im historischen Rathaus"

Festes Schuhwerk und ggfs. Regenkleidung ist erforderlich.

Am Abend wollen wir gemeinsam am traditionellen Heringessen der "Hochstädter Karnevalsgesellschaft Käwern" im Hochstädter Bürgerhaus teilnehmen (Saalöffnung 19 Uhr - vorheriges Karten-Anstehen obligatorisch).

Wer seine voraussichtliche Teilnahme an Flurbegehung bzw. Heringessen noch nicht kundgetan hat, kann sich selbstverständlich auch noch spontan entscheiden.

Auf Euer Kommen freut sich mit dem

Winzer R i t z - Lustwart

Heringe setzten Schlußpunkt
 Die große „Käwer“-Familie traf sich zum traditionellen Heringessen Maintal (ina). - 380 verkaufte Eintrittskarten für den Saal des Bürgerhauses Hochstadt und ein erwartungsvoll gestimmtes Publikum bildeten den äußeren Rahmen für das traditionelle Heringessen der Hochstädter Karnevalsgesellschaft „Käwer“.

Die Kartoffeln für die „Quelle“ stamm aus Hochstädter Anbau. Ferdinand He 1981 Prinz der „Käwer“, hatte sich dan vertraglich verpflichtet, den „Käwern“ z Jahre lang die Kartoffeln für das Heringessen zu liefern.



Weinbaufreunde unterm Vereinshut

Der neue Winzerverein Hochstadt entfaltet zahlreiche Aktivitäten

Maintal (ina). – Etwas mehr als zwei Monate ist das jüngste Maintaler Vereinskind, der „Winzerverein Hochstadt“ alt, aber schnell bemüht sich dieses „Kind“, erwachsen zu werden – die Herstellung einer gewissen Öffentlichkeit liegt den Hobbywinzern sehr am Herzen, verbunden mit weiterer Mitgliederwerbung. In der vergangenen Woche stellte sich der Vorstand mit seinen Zielvorstellungen der Öffentlichkeit vor, am Samstag wanderten Vereinsmitglieder und interessierte Hochstädter durch die Gemarkung zu den alten Stätten des Hochstädter Weinbaus. 1916 wurde der letzte Weinberg aufgegeben. Der Winzerverein sieht sich am Anfang einer neuen alten Tradition und freut sich über das positive Echo bei vielen Bürgern.

Am 6. Dezember 1987 gegründet, steht dem Verein bereits ein Ehrenmitglied ins Haus. In einem Brief an den Vorstand des Winzervereins berichtete der 93jährige Wilhelm Rauch aus der Hauptstraße in Hochstadt von seinen Kindheits- und Jugenderinnerungen an den Hochstädter Weinbau. Rauchs Familie besaß den letzten Weinberg nördlich des Dorfes, 1916 wurde die Arbeit im Weinberg eingestellt, und die jahrhundertalte Tradition erlosch. Hochstädter Wein lebte nur noch in der Erinnerung.

Wilhelm Rauch möchte beim Winzerverein gerne Mitglied werden, hat bereits den Stammtisch des Vereins in der „Babbelgass“ besucht und dort seinen Willen bekundet. Einen eigenen Rebstock, Voraussetzung für eine Mitgliedschaft, hat er ebenfalls vorzuweisen.

Die Vereinswinzer aber wollen Wilhelm Rauch gleich zum Ehrenmitglied machen, schon allein begründet in dem hohen Alter des „Anwärters“ und wegen der Tradition, die Rauch als Vertreter der letzten Weinbergbesitzer in Hochstadt mitbringt. Schon in nächster Zeit wird darüber entschieden.

Die Winterzeit ist für den Verein ausgezeichnet geeignet, öffentlichkeitswirksame Aktivitäten zu starten. In der nächsten Zeit beginnt für die Hobbywinzer die Pflege ihrer Reben an den Garagen- und Hauswänden, denn für ihren eigenen Weinbedarf soll der Ertrag möglichst gesteigert werden.

Im März beginnt die Schneidung der Rebstöcke unter Beaufsichtigung der Herbstkommission, die diese Arbeit natürlich bei den Mitgliedern erledigt, bei denen es an den Fachkenntnissen hapert.

Die Wanderung durch die Gemarkung stand unter dem Gesichtspunkt, die Gegend zu erkunden, in der man bis 1916 Wein in Hochstadt anbaute. Ausgangspunkt war das historische Rathaus und die erste Station der Hof von Ferdinand Hesse. An der Südwestwand der Scheune stehen Rebstöcke, „eigentlich deshalb, weil wir die Wand begrünen wollten“. Die Stöcke tragen Trauben, die von Hesses gekeltert werden und einen dunkelroten Wein mit hohem Alkoholgehalt bringen. Eine kleine Weinprobe schloß den Besuch ab, nächstes Ziel war der Weinberghof von Ortslandwirt Wilhelm Schmidt.

Schmidt besitzt ebenfalls etliche Rebstöcke und dazu ein umfassendes Wissen über den Weinbau vergangener Tage in Hochstadt. Außerdem führte er den Rundgängern eine alte Schnitzbank vor, die in früheren Jahren auf fast allen Höfen Hochstadts zu finden war. Mit ihr wurden die Weinbergpfähle geschnitzt.

Der Spaziergang führte weiter durch die Obstgärten und zu der einzigen verbliebenen Mauer der ehemaligen Weinbergterrassen. Unterhalb dieser Mauer hat sich ein Hochstädter einen kleinen Weingarten angelegt. Die rund 600 Quadratmeter bringen dem „Weinbauern“ bereits heute einen schönen Ertrag.

Am Schützenhäuschen, dem letzten von ehemals drei, wurde die Geschichte des Hochstädter Weinbaus lebendig, denn es steht in unmittelbarer Verbindung zu dieser Tradition. Ziel des Winzervereins ist es, am Hochstädter Hang auf traditionsreichem Boden wieder einen kleinen Weinberg anzulegen. Die ersten Kontakte zu den entsprechenden Landbesitzern sind bereits geknüpft und die Hobbywinzer voller Hoffnung, diesen Traum in die Realität umsetzen zu können.

Um den Mitgliedern die Arbeit am Rebstock zu verdeutlichen, plant der Verein in diesem Frühjahr eine Fahrt in ein Weinbaugebiet, und für künftige, größere Traubenernten haben sie die Aussicht, eine große Weinpresse „an Land“ zu ziehen. Das entsprechende kleinere Stück aber wird noch gesucht, denn auf die „große Ernte“ müssen die Winzer noch etwas warten.

Manauer Anzeiger
Annulliertes Verlagsorgan der Mannh. Kreis- und Hildesheim. Verlagsanstalt Schönewald und Hildesheim, Hildesheim, Hildesheim und Schönewald
Einzelpreis 1,- DM D 3239 A
UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG
Mittwoch den 24. Februar 1988



Im Hof von Ferdinand Hesse wächst seit vielen Jahren ein Weinstock. Winzerverein-Präsident Dr. Franz Holdinghausen (zweiter von rechts) und Lustwart Manfred Ritz (links) nahmen gemeinsam mit den anderen Vereinsmitgliedern den Rebstock in Augenschein.

Foto: von Elbwart



Der Ertragssteigerung dient der Schnitt der Weinstöcke, den Winzervereins-Präsident Dr. Franz Holdinghausen am vergangenen Samstag in der Hochstädter Philipp-Weber-Straße in Angriff nahm. Trotz strömendem Regen mußten die Stöcke gewaltig Austriebe lassen. Etliche Mitglieder werden ihren Rebstöcken selbst zu Leibe rücken, allerdings wird die Herbstkommission des Winzervereins das Ergebnis begutachten. Neben Dr. Holdinghausen nahmen Rainer Harmuth und ein weiteres Vereinsmitglied, Dr. Fleck, an der Aktion teil – allerdings nur als Zuschauer, denn sie kennen sich mit dem fachgerechten Schnitt der Reben noch nicht aus.

Foto: von Elbwart



**Mehr Weinstöcke
in Hochstadt**

Über 50 Weinstöcke der Sorten Gutedel, Riesling und Sylvaner hat der 1. Hochstädter Winzerverein für seine Mitglieder in diesem Jahr besorgt. Das Setzen der jungen Rebstöcke erfolgte unter fachlicher Anleitung der Hochstädter Weinfreunde.

Frankfurter Rundschau

Lokal-Rundschau

**Winzerverein hat
50 Weinstöcke besorgt**

MAINTAL. Rund 50 Weinstöcke der Sorten Gutedel, Riesling und Sylvaner hat der 1. Hochstädter Winzerverein für seine Mitglieder und für die in Maintal besorgt, die eine Mitgliedschaft in dem jungen Verein in Erwägung ziehen. Der Besitz eines eigenen Weinstockes ist nämlich Grundvoraussetzung zur Mitgliedschaft.

Auf Wunsch haben die Hochstädter Weinfreunde fachliche Anleitung geboten beim Setzen der jungen Rebstöcke, die in drei Jahren Trauben tragen sollen. „Deshalb erwarten sich die Winzer auch für das Jahr 1991 einen kräftigen Anstieg ihrer Keltermenge“, kommentiert Präsident Dr. Franz Holdinghausen.

Wer Näheres über die Winzer wissen will, kann sich an Pressesprecher Rainer Harmuth wenden, der in der Philipp-Weber-Straße 14 in 6457 Maintal-Hochstadt wohnt, Telefon 06181/47780 (beziehungsweise 06021/21343). Aufschlußreich und informativ dürfte auch ein — für jeden Gast unverbindlicher — Besuch sein beim regelmäßigen Stammtisch der Winzer im Hochstädter Weinkeller (Hauptstraße) an jedem ersten Mittwoch des Monats, das heißt, der nächste Stammtisch findet am Mittwoch, 3. August, statt. pom



Hannover Anzeiger

Mehr Weinstöcke in Hochstadt

Maintal. — Über 50 Weinstöcke der Sorten Gutedel, Riesling und Sylvaner hat der Hochstädter Winzerverein für seine Mitglieder in diesem Jahr besorgt. Das Setzen der jungen Rebstöcke erfolgt unter fachlicher Anleitung der Hochstädter Weinfreunde. Für den Jahrgang 1991 erwarten die Winzer damit einen kräftigen Anstieg ihrer Keltermenge.



1. HOCHSTÄDTER WINZERVEREIN



Hochstadt, den 1. August 1988

WINZEBRIEF 3 / 1988

Hallo Winzer,

jetzt fehlt uns nur noch der lange heiße Sommer und wir können einer tollen Weinernte 1988 entgegensehen!

Der Rebenbehang ist jedenfalls außerordentlich stark, und trotz der etwas späten Blüte sind die jungen Trauben bereits sehr kräftig. Eine erste "richtige Lese" erwarten die Winzer Hussein Farhadi, Manfred Ritz und Pedro Vasques. Weitere Winzer freuen sich über die ersten Träublein an zarten Gewächsen. Wenn diese dann noch weiter von der Sonne verwöhnt werden, wird unsere neue Mostwaage, die Winzer Ernst-Ludwig Schuppstuhl dankenswerterweise gestiftet hat, erstmals richtig zum Einsatz kommen und uns zeigen, wer den süßesten hat.

Das zur Großwetterlage. Und nun zunächst noch etwas Rückblende: Der Vorstand hat jeden Monat einmal getagt, um unseren jungen Winzerverein ein Stück weiter zu bringen. Indizien dafür, daß dies gelungen ist, sehen wir

- an der großen Teilnehmerzahl (40 Mitglieder und Gäste) bei der Flurbegleichung im Frühjahr;
- an einer wohlgesonnenen Presse (vor allem nach einem vinophilen Pressegespräch mit vier Journalisten - einer ist inzwischen Mitglied - bei Winzerpresesprecher Rainer Harmuth); und
- an der in Aussicht gestellten Kandidatur einer jungen Hochstädterin für die Wahl unserer Weinkönigin! (Sie wohnt sogar in der Weinbergstraße).

Bei unseren Neumitgliedern ist vor allem über unseren Altwinzer Wilhelm Rauch zu berichten, der mit seinen 93 Jahren nicht nur ältester Hochstädter und Maintaler ist, sondern auch der einzige, der noch zu Anfang dieses Jahrhunderts in Hochstadt aktiv im Weinbau tätig war. Besonders freuen wir uns, daß wir ihn als aktives junges Mitglied fast bei jedem Stammtisch in der "Babelgass" begrüßen können. Für die ihm angebotene Ehrenmitgliedschaft ist nach seiner Meinung noch Zeit, bis er "erst mal richtig Mitglied" gewesen ist!

-2-

Als neue Mitglieder können wir außerdem - nach der Pflanzung ihrer Erstlingsrebe - die

- Winzer Sven Eric Häger,
- Winzer Ursula Pflieger,
- Winzer Helmut Pomplun,
- Winzer Jutta Schuppstuhl,
- Winzer Leonor Vasques und
- Winzer Norbert Worret

in unseren Reihen begrüßen.

Die Rebenbeschaffungsaktion 1988 verlief sehr erfolgreich. noch zu neuen Mitgliedern führt!

- 53 Reben wurden neu gepflanzt, davon
- 47 im Anbaugebiet des Winzervereins und davon
- 27 im Weinberg von Vereinsmitgliedern.

Wir rechnen damit, daß auch ein Teil der Fremdbepflanzungen Herbstkommission durchgeführt wurde, war eine begrüßenswerte Spendenfreudigkeit zu verzeichnen.

Die Vereinskasse konnte dabei insgesamt 190,- DM verbuchen. Bereits im Frühjahr waren anlässlich der Beschneidungsaktion 100,- DM in die Vereinskasse geflossen.

Für die stilgerechte Durchführung der Vereinsaktionen hat sich der Vorstand auf eigene Kosten eine passende "Winzerklufe" zu gelegt. Wer ebenfalls Interesse an dem gestreiften Winzerkittel und der blauen Schürze hat, möge sich bei Winzer Ernst-Ludwig Schuppstuhl melden.

Und nun einen wichtigen Blick nach vorn: Wir beabsichtigen, in Herbst wieder eine größere gemeinsame Veranstaltung durchzuführen. Wir wollen gemeinsam ein nettes Weinfest in der Pfalz besuchen, zu dem der Bürgermeister des Städtchens uns und unsere Weinkönigin herzlich willkommen heißt.



Bei unseren Neumitgliedern ist vor allem über unseren Altwinzer Wilhelm Rauch zu berichten, der mit seinen 93 Jahren nicht nur ältester Hochstädter und Maintaler ist, sondern auch der einzige, der noch zu Anfang dieses Jahrhunderts in Hochstadt aktiv im Weinbau tätig war. Besonders freuen wir uns, daß wir ihn als aktives junges Mitglied fast bei jedem Stammtisch in der "Babelgass" begrüßen können. Für die ihm angebotene Ehrenmitgliedschaft ist nach seiner Meinung noch Zeit, bis er "erst mal richtig Mitglied" gewesen ist!



Hochstadt, den 27. August 1988

W I N Z E R B R I E F 4 | 1988



Hallo Winzer, liebe Waltraud,

der Sommer war uns bisher hold und unsere Trauben beginnen bereits zu reifen! In den Hochstädter Lagen sind sie schon recht süß und könnten bereits gegessen werden, wenn wir für sie nicht einen besseren Verwendungszweck hätten.

Nach alter Tradition ist dies der Zeitpunkt, an dem die "Weinberge geschlossen" werden, d.h. auch für den Besitzer nur noch aus schwerwiegenden Gründen zugänglich bleiben. Nur die Flurschützen dürfen jetzt die Wingerte noch betreten, um Vögel und sonstige Traubendiebe fernzuhalten.

In Abstimmung mit dem Vorsitzenden der Herbstkommission erklären wir hiermit für die Anbaugebiete des 1. Hochstädter Winzervereins die "Schließung der Weinberge 1988". Alle Vereinsmitglieder werden aufgefordert, ihre tragenden Rebstöcke mit Vogelnetzen zu versehen und dafür zu sorgen, daß auch menschliche Raubvögel ihren Wingerten fernbleiben.

„Es wächst hier ein treflicher Wein wie auch Obst in Überfluß...“

„Panscherey“ mit Honig und Gewürz versüßte einst den Hessenwein
Als in Bischofsheim und Hochstadt noch Rebensaft angebaut wurde

Maintal (ut) — Auf die Idee, sauren Wein mit allerlei Zutaten zu „versüßen“, sind windige Geschäftsleute nicht erst vor wenigen Jahren gekommen, als sie mit dem Frostschutzmittel Glykol aus dem „trockensten“ Rebensaft eine Beerenauslese zauberten. Denn schon jahrhundertlang ist diese „Tradition“, und besonders häufig wurde in Gegenden außerhalb der traditionellen deutschen Weinbaugebiete gepanscht. Auch in den Maintaler Stadtteilen Bischofsheim und Hochstadt ist das noch bekannt, wie man aus alten Chroniken und Aufzeichnungen erfahren kann.

Um die sauren Weine der nördlichen Zonen trinkbar zu machen, versetzten die Händler sie mit Honig und Gewür-

zen. Einer Chronik zufolge wurde der betuchten Kundschaft oft so trüber Wein vorgesetzt, „daß er nur mit geschlossenen Augen und zusammengebissenen Zähnen, mit Schaudern und Widerstreben eher geseht als getrunken wurde.“

Im Areal der Friedburger Burg zogen die Burgmannen schon vor mehr als 400 Jahren ihren eigenen Rebensaft. Weinbau im großen Stil wurde aber auch in der einstigen Grafschaft Hanau betrieben. So waren Bischofsheim, Hochstadt, Windecken und Kilianstädten vor dem Dreißigjährigen Krieg von Weinbergen umgeben. Im Jahr 1550 wird berichtet, daß auch in der südlichen Wetterau „viel guts Wein wechst“, und Anno 1747 liest man über den Maintaler Stadtteil Bischofsheim: „Es wächst hier ein treflicher Wein, wie auch Obst in Überfluß, welches der Bauers-Mann gar geschieckt in den nahe gelegenen Städten und Flecken weiß ans Geld zu bringen.“

Diese Tradition des Weinbaus wird heute in Maintal wieder fortgesetzt — in kleinem Umfang natürlich und lediglich als Hobby. So haben bereits vor einigen Jahren die Bischofsheimer Obst- und Gartenbauer am Berger/Bischofsheimer Hang Rebstöcke gesetzt und seit einiger Zeit beschäftigen sich auch Hochstädter Hobbywinzer wieder mit dem Weinanbau und haben dafür extra einen Verein gegründet. Auch ohne „Zusätze“ schmecken die Maintaler Erzeugnisse von heute übrigens gar nicht schlecht. Der Hochstädter „Garagenblick“ — von den dortigen Winzerfreunden gekeltert — ist durchaus trinkbar.

Betreiben die heutigen Maintaler „Winzer“ den Weinanbau lediglich aus Spaß und Freude, sollte seinerzeit richtig die Kasse klingeln. Darum war damals eine beachtliche „Weinpanscherey“ gang und gäbe. Manche „Weinkünstler“ müssen es dabei so schlimm getrieben haben, daß in einer Verordnung von 1751 der Landgraf von Hessen-Kassel verfügte, der Tat überführte Weinpanscher seien „mit dem Strang vom Leben zum Tode zu befördern“, zumindest aber „auff ewig des Landes zu verweisen.“ Zur Überwachung dieser Vorschriften setzte der Landgraf „zünftige Bendermeister“ zur „Ablassung und Pflege der Weine“ ein.

Wenn auch die Weine aus dem Hanauer und Frankfurter Raum nach Ansicht der damaligen Pfälzer Weinbauern bestenfalls „zum Gurgeln“ geeignet waren, verstanden es die Städter doch, fröhliche Weinlesefeste zu feiern. Johann Wolfgang von Goethe berichtet von einem derartigen Fest, das wohl in der Nähe des Friedberger Tores in Frankfurt stattfand, wo sein Vater einen Weinberg besaß: Die Weinlese ist das „lustigste und am meisten Erwünschte von allen Gartengeschäften“. Bis tief in die Nacht werde gefeiert, um so „den Sommer zu schließen und zugleich den Winter zu eröffnen“.

Von einem verspäteten Weinlesefest mit „süffigen“ Folgen wird aus dem Rheingau berichtet. Dort bescherte ein Mißgeschick Genießern die „Spätlese“: Im 18. Jahrhundert beherbergte Schloß Johannisberg ein Benediktiner-Kloster. Die weinbauenden Mönche mußten jedes Jahr von ihrem in Fulda residierenden Abt die Lesegenehmigung einholen. Anno 1775 kam der „Meldereiter“ reichlich verspätet zurück.

Die Mönche waren entsetzt. Als sie ihre Leseerlaubnis in den Händen hielten, hingen die Trauben bereits halb verfault und eingetrocknet an den Stöcken. Da die Mönche sich jedoch lieber mit einem schlechten Wein als mit gar keinem zufrieden geben wollten, ernteten sie die unansehnlichen Trauben. Ihre Überraschung bei der ersten Weinprobe war groß: Ein solch guter Tropfen hatte noch nie zuvor in ihren Weinkellern gelagert.

TAGESANZEIGER

Samstag, 22. Oktober 1988

... und seit einiger Zeit beschäftigen sich auch Hochstädter Hobbywinzer wieder mit dem Weinanbau und haben dafür extra einen Verein gegründet. Auch ohne „Zusätze“ schmecken die Maintaler Erzeugnisse von heute übrigens gar nicht schlecht. Der Hochstädter „Garagenblick“ — von den dortigen Winzerfreunden gekeltert — ist durchaus trinkbar.

Große
Ereignisse...



...werfen ihre...

... Arbeit und
Hühner voraus.











Die Zahl der ...



...freiwilligen
Helfer...

ANDREAS
RENNER



...steigt springhaft.





Dienstag, den 25. Oktober 1988

Spätlese in Hochstadt

Maintal. – Die Traubenernte des 1. Hochstädter Winzervereins wird in diesem Jahr als Spätlese eingebracht. Für Samstag, 29. Oktober, sind die Winzer des Vereins aufgerufen, ihre Trauben ab 11 Uhr in Hochstadt vor dem „Weinberg“ in der Philipp-Weber-Straße 24 zum Keltern abzuliefern. Hier steht alles notwendige Gerät bereit: eine Waage (für geringere Mengen eine Briefwaage), eine Traubenmühle und eine hölzerne 40-Liter-Traubenkelter.

TAGESANZEIGER

Spätlese in Hochstadt

Maintal – Die Traubenernte des 1. Hochstädter Winzervereins wird in diesem Jahr als Spätlese eingebracht. Für Samstag, den 29. Oktober, sind die Winzer des Vereins aufgerufen, ihre Trauben ab 11 Uhr in Hochstadt vor dem „Weinberg“ in der Philipp-Weber-Straße 24 zum Keltern abzuliefern. Hier steht alles notwendige Gerät bereit: Eine Waage (für geringere Mengen eine Briefwaage), eine Traubenmühle und eine hölzerne 40-Liter-Traubenkelter. Für das leibliche Wohl der Winfreunde wird ebenfalls gesorgt. Es wird wieder eine Rekordernte erwartet.

Frankfurter Rundschau

LOKAL-RUNDSCHAU

Main-Kinzig-Kreis / Hanau / Gelnhausen / Schlüchtern

Mittwoch, 26. Oktober 1988

Mittwoch, 26. Oktober 1988

Hochstädter Winzer erwarten „Rekordernte“

MAINTAL. Der 1. Hochstädter Winzerverein wird in diesem Jahr die Traubenernte als Spätlese einbringen. Die Winzer laden zu diesem öffentlichen Ereignis für Samstag, 29. Oktober, ab 11 Uhr vor dem „Weinberg“ in der Philipp-Weber-Straße 24 (im Neubaugebiet am Kochberg) ein, bei dem es sich bekanntlich um weinbrennende Garagen handelt. Die Winzer des Vereins sind aufgerufen, ihre Trauben zum Keltern abzuliefern.

„Hier steht alles notwendige Gerät bereit“, läßt Pressewart Rainer Harmuth wissen: Eine Waage, für geringe Mengen auch eine Briefwaage, eine Traubenmühle und eine hölzerne 40-Liter-Traubenkelter.

Auch für Speisen werde man Sorge tragen, verspricht Harmuth und teilt abschließend mit: „Es wird wiederum eine Rekordernte erwartet.“ pom





↑ Hochstädter Hobbywinzer erkletterten am Wochenende ihre luftigen Weinberge. Bevor sie den Trauben mit der Schere zu Leibe rücken konnten, mußten sie die Rebstöcke erst mal von den Schutzfolien befreien.

In Winzertracht, → die Butte auf dem Rücken, erklimmt Diplomchemiker Franz Holdinghausen (50), Präsident des 1. Hochstädter Winzervereins, seinen „Weinberg“.



↑ Ganz begeistert war Andreas (7) von der Weinlese auf dem Garagendach. „Letztes Jahre bekam ich fünf Mark fürs Mithelfen. Dieses Jahr gibt's eine Mark mehr.“

Ab geht's in die Traubenpresse. 12,2 Kilo Trauben hat der Vereinspräsident auf seiner Garage geerntet. Hobbywinzer Klaus Ladwein (73) bringt es mit seinen Rebstöcken immerhin auf 64,6 Kilo.

50 Pf • Frankfurt • Montag, 31. Oktober 1988

Abendpost Nachtausgabe

Nr. 254/44 D 2633 A

S**

FF 3,50 / lfrs. 12 / Dr. 100 / Plas. 80 / Plas. 90 (I.C.)

☎ 069/7501-0

Zur Weinlese steigen 30 Winzer aufs Garagendach

Von Lucia Ewald (Text) und Mick Grosse (Fotos)

Hochstadt. – Die hölzerne Butte auf dem Rücken, erklimmt der Präsident des 1. Hochstädter Winzervereins, Dr. Franz Holdinghausen, stolz seinen Weinberg. Üppig hängen die Trauben an den Weinstöcken – aber nicht zu ebener Erde, sondern auf dem Garagendach!

1983 hat der Diplomchemiker Holdinghausen, der aus einer Rheingauer Winzerfamilie stammt, die ersten Rebstöcke gepflanzt. Inzwischen sind mehr als 30 Hobbywinzer seinem Beispiel gefolgt, Wein wächst auf den Garagen und an den Hauswänden.

Vor einem Jahr wurde dann der Winzerverein gegründet. „Wir wollten die alte Hochstädter Weintradition wiederbeleben“, erzählt Kellermeister und Vereinssprecher Rainer Harmuth. Genau wie die anderen erschien er zum ersten Lesefest in Winzertracht: Blau-weiß gestreifter Kittel, dunkelblaue Schürze.

Bis zum ersten Weltkrieg wurde rund um Hochstadt, das heute zu Maintal (Main-Kinzig-Kreis) gehört, Wein angebaut. Dann machte die Reblaus dem ein Ende. „Unser ältestes Vereinsmitglied – er ist 94 Jahre alt – arbeitete noch im Weinbau seiner Eltern“, berichtet der Vereinspräsident, während er seine Butte in die Traubenpresse leert. Seine 12,2 Kilo Trauben haben stolze 88 Oechsle. „Das gibt dieses Jahr einen Kabinettwein“, strahlt der Hobbywinzer.

40 Flaschen „Hochstädter Garagenblick“ waren es letztes Jahr. Heuer hoffen die Vereinsmitglieder auf eine Ausbeute von mehr als 300 Flaschen!



← 40 Flaschen „Hochstädter Garagenblick“, angebaut und hergestellt nach dem strengen Hochstädter Reinheitsgebot, war die stolze Ausbeute vom letzten Jahr. Liebevoll abgefüllt in kleine Bocksbeutelflaschen mit selbst entworfenem Etikett.

Über Hochstadt schwebte ein Hauch von Rheingau

Hochstädter Winzerverein feierte das erste Winzerfest

Maintal (ew) — Improvisation ist alles: Wer keinen Wingert besitzt, aber begeisterter Weingärtner ist — der nutzt auch die Weinlese zu einem mehr oder weniger „improvisierten“ Fest. Beim Hochstädter Winzerverein diente ein Garagenhof als „Festplatz“, mit einer Plane überdacht, mit Keltern und Traubenmühle, Tischen, Bänken und Mostwaage wurde die Absicht deutlich: Vor aller Augen wurden die Trauben gewogen, der Oechslegrad bestimmt und die Früchte ausgepreßt.

Schlag 11 Uhr schnallte sich Vereinspräsident Dr. Franz Holdinghausen die Kiepe auf den Rücken, bewaffnet mit der Rebenschere erklomm er die Leiter. Nicht um die hochhängenden Trauben zu schneiden — so hoch wachsen auch die Weinstöcke in Hochstadt nicht. Dr. Holdinghausen hat sein Garagendach als besten Platz für seine Trauben auserkoren und dort wurde auch gelesen.

Unterstützt von anderen Vereinsmitgliedern füllte sich die Kiepe recht schnell und auch die Weingärtner mit den Stöcken an ihren eigenen Häusern, hatten ihre Lese um diese Zeit begonnen. Der Garagenhof an der Philipp-Weber-Straße war „Sammelplatz“ für alle Trauben der Hobbywinzer, sorgfältig wurde auf der Tafel das Gewicht der Trauben vermerkt. Insgesamt wurden mehr als achtzig Kilogramm geerntet. Einer war dabei, der steuerte knapp siebzig Gramm Trauben bei. Wenn ein Stock nicht mehr hergibt, muß man auch mit einer Kleinsternte zufrieden sein. Die Trauben lassen sich nicht antreiben — jeder Weinstock entwickelt sich unterschiedlich und trägt dementsprechend.

Die Winzer von Hochstadt waren leicht zu erkennen — das blauweiß-gestreifte Hemd, die blaue nagelneue Schürze wiesen sie als fach- und sachkundig auf ihrem Gebiet aus. Ein echter Winzer kann natürlich schon bei der Lese eine Prognose über den zu erwartenden Wein abgeben. Vizepräsident Pedro Vasques ist von der herausragenden

Qualität des 88er Jahrgangs überzeugt, „das wird ein sehr guter Wein.“ Seine Einschätzung wird von seinen Winzerkollegen geteilt.

Drei Sorten sind auf dem Hochstädter Kochberg zur Weinerzeugung zugelassen: „Silvaner“, „Gutedel“ und „Riesling“. Um den Ertrag zu steigern, wurden in diesem Frühjahr 53 neue Weinstöcke bei den jetzt aktiven Mitgliedern gepflanzt.

Für den Hochstädter Winzerverein war es bereits die vierte Weinlese, aber das erste Winzerfest. Angelockt durch das schöne Wetter am Samstag, kamen eine ganze Reihe Neugieriger, um selbst einmal das Traubenpressen mitzuerleben. Bei Erbsensuppe und Schmalzbrot, dazu einem guten Schluck Wein (kein eigener), ließ sich das Fest gut an.

Die Vereinsmitglieder preßten zwischendurch die Trauben durch die Vierzig-Liter-Kelter, die 300 Liter fassende wurde nicht eingesetzt, war mehr ein Schaustück.

Wer dem Vereinsmitglied Klaus Ladwein zuschaute, konnte sich davon überzeugen, daß es enorme Kraft koste-

TAGESANZEIGER



Den Weintrauben den Saft abzupressen bedeutet Schwerarbeit. Klaus Ladwein (links), Rainer Harmuth und Jutta Schüppstuhl arbeiteten an der Kelter.

Fotos: von Elbwart

te, den Trauben den Saft zu entlocken. Die Farbe der Flüssigkeit machte nicht gerade Appetit — irgendwo zwischen grau und braun angesiedelt ist es kaum vorstellbar, daß daraus klarer Wein werden soll. Die Mostwaage zeigte den Winzern ein zufriedenstellendes Ergebnis, der Oechslegrad der geernteten Trauben lag zwischen 69 und 80 Grad — ein guter Most.

Bei den Winzern geht aber nicht alles so glatt — auf ihre Weinkönigin mußten sie in diesem Jahr verzichten. Die auserkorene Dunja Friedel konnte aus beruflichen Gründen ihr Amt nicht antreten. Jetzt muß eine neue gesucht werden. Dies wird mit Sicherheit auch ein Thema bei der Mitgliederversammlung am 16. November sein. Die Mitglieder sind dazu um 16.30 Uhr in die „Babbelgass“ eingeladen.

Dienstag, 1. November 1988



Als Wingert dient die Garage

Hochstädter Winzer luden zu ihrem ersten Winzerfest ein

Ma i n t a l (ina). – Es ist bereits die vierte Lese, aber die Mitglieder des Hochstädter Winzervereins feierten in diesem Jahr das erste Winzerfest. Seit einem Jahr existiert der Verein, hat mittlerweile 30 Mitglieder und verband die diesjährige Weinlese mit einem Fest im Garagenhof auf dem Kochberg. Die Lese hat sich gelohnt – mehr als 80 Kilogramm Trauben werden einen guten 88er-Tropfen ergeben.

Die Weinlese begann am vergangenen Samstag, punkt 11 Uhr. Vereinspräsident Dr. Franz Holdinghausen, mit Kiepe auf dem Rücken und der Rebenschere in der Hand, rückte seinen Trauben zu Leibe.

Auf dem Garagendach begann die Lese, gleichzeitig aber auch bei den anderen Mitgliedern, die die Rebstöcke an Haus- und Garagenwänden hegen und pflegen. Zu diesem Zeitpunkt waren bereits die ersten Gäste willkommen – für sie gab es einiges zu sehen. Zwei Traubenkeltern, 40 und 300 Liter Fassungsvermögen, dazu eine Traubenmühle, gehören zur Ausstattung des Vereins. Auf einem gesonderten Tisch standen Mostwaagen, um den Oechslegrad der Ernte zu bestimmen, und weitere Waagen, um das Gewicht der Trauben festzustellen. Auf einer Tafel wurden die ermittelten Zahlen festgehalten.

Mit ihrer Ausbeute sind die Hochstädter in diesem Jahr zufrieden, mehr als 80 Kilogramm Trauben werden voraussichtlich 60 000 „Mikrofuder“ Wein ergeben. Der Oechslegrad liegt zwischen 69 und 80 Grad, also ein guter Most.

Die drei Traubensorten, die in Hochstadt angebaut werden, sind: „Silvaner“, „Gutedel“ und „Riesling“. Aus ihnen entsteht der „Hochstädter Garagenblick“. Gelesen wurde in diesem Jahr von neuen und alten Weinstöcken – im Frühjahr pflanzten die Mitglieder noch 53 neue Stöcke, die zum Teil bereits Trauben trugen.

Nachdem die diesjährige Ernte gelesen und gewogen war, wanderte sie gleich in die Kelter. Allerdings sah das Ergebnis nach dem Auspressen der Trauben nicht gerade vertrauenswürdig aus: Graubraun floß es aus der Kelter, „aber das wird ein guter, klarer Wein“, versicherte Vizepräsident Pedro Vasquez.

Die Besucher des Weinfestes nahmen lebhaften Anteil am Geschehen, konsumierten Erbsensuppe und Schmalzbrote und ließen sich den Wein schmecken. Allerdings wurde kein „Garagenblick“ ausgeschenkt. Der 87er Jahrgang ist allein den Mitgliedern vorbehalten und wird bei der Mitgliederversammlung am 16. November um 16.30 Uhr in der „Babbelgass“ an der Hauptstraße an die „Produzenten“ verteilt.



Das kostet Kraft: An der Kelter arbeiteten Klaus Ladwein (links), Rainer Harmuth, eine unbekannte Helferin und Jutta Schüppstuhl.

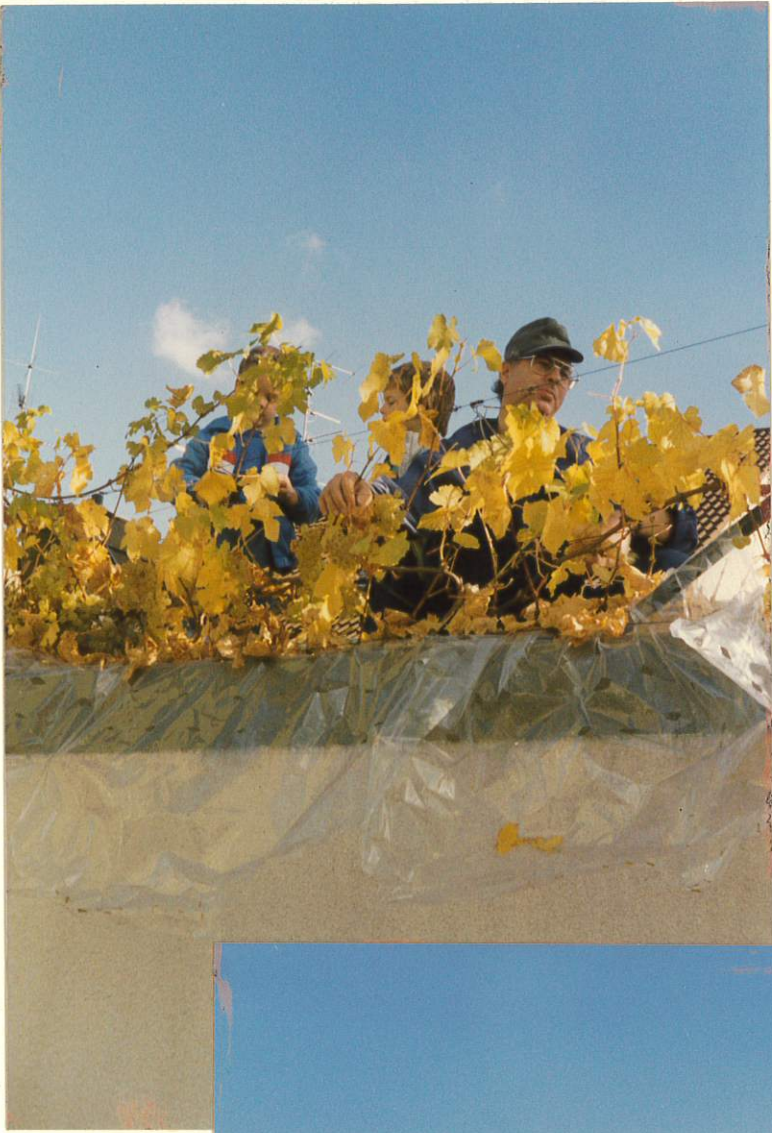


Ein Garagenhof an der Philipp-Weber-Straße in Hochstadt nahm am vergangenen Samstag die fröhlichen Winzer und ihre Gäste auf. Im Tagesverlauf wurden die gelesenen Trauben gleich verarbeitet.
Fotos: von Elbwart

Hannover Anzeiger
Langenselbolder Zeitung

Samstag, den 5. November 1988









Hochstädter fahren 54 000 Mikrofuder Wein ein

Traubenernte im Neubaugebiet zwischen zwei Garagen

Von unserem Redakteur Helmut Pomplun

MAINTAL. Der am 6. Dezember letzten Jahres gegründete 1. Hochstädter Winzerverein — mittlerweile auf 30 Mitglieder gewachsen — brachte am Samstag die Traubenernte ein. Und da es sich noch um relativ geringe Mengen handelte, war man auch schon in wenigen Stunden fertig mit der ersten Verarbeitung — mittels vereinseigener Traubenmühle und Kelter. Die Ausbeute: 60 000 Mikrofuder Most.

Das ergibt etwa zehn Prozent weniger Wein, also rund 54 000 Mikrofuder. Daß in Hochstadt in Mikrofudern gemessen und gerechnet wird, liegt schlicht daran, daß man mit dem Weinanbau sozusagen noch in den Kinderschuhen steckt und nicht gleich jedem auf die Nase binden will, wie gering die Erträge (noch) sind, zumal Uneingeweihte sowieso nur in Quantitäten zu werten wissen. Also: Tausend Mikrofuder sind ein Liter.

Diese Art des Rechnens ist nur eine der vielen kleinen Kuriositäten und Schrullen dieser janusköpfigen Gemeinschaft. Der Verein hat laut Satzung den Zweck, das alte traditionelle Weinbaugelände in und um Hochstadt zu rekultivieren und den Weinbau dieser Region zu fördern. Dabei ist er erklärtermaßen nicht auf einen wirtschaftlichen Geschäftsbetrieb ausgerichtet. Und weil bei der angestrebten Rekultivierung der Schwerpunkt weniger auf der Bebauung von brachliegendem Ackerland liegt als vielmehr auf der Rückgewinnung von bebauten Siedlungsflächen, „wie zum Beispiel durch die Bepflanzung von Garagendächern und Hauswänden“, fand die Weinlese denn auch angemessen mitten im Neubaugebiet am Kochberg in der Philipp-Weber-Straße statt zwischen zwei Garagenzeilen, am „Weinberg“ des Vereinspräsidenten Holdinghausen.

Von Dach zu Dach war eine Plane gespannt worden, und fertig war die (Wein-)Laube. Da durchaus nicht alle — zumal die als Gäste gekommenen Freunde, Verwandten und Bekannten — gleichzeitig bei der Gewinnung des Rebensaftes mitwirken konnten, ließ man sich eine Erbsensuppe munden und probierte die Ausbeute des Vorjahres. Denn gekeltert haben die Hochstädter Hobby-Winzer schon ein paar Jahre vor der Vereinsgründung.

Der „harte Kern“ ist ein Freundeskreis von Männern „in den besten Jahren“, die ihre Liebhaberei verbinden mit dem Bestreben um Verfeinerung der Trinkkultur. Somit achten sie gleichermaßen bei der Produktion auf Qualität wie auf Kon-

sum mit Sinn und Verstand. Und, dabei ist man zudem noch bemüht, Balance zu halten zwischen Ernsthaftigkeit und Schalk.

So kann laut Satzung beispielsweise ein Mitglied vom Verein ausgeschlossen werden, wenn es dauerhaft und offensichtlich dem Genuß von Äppelwein verfällt. Geistige Umnachtung hingegen ist kein Grund, und „beim Vorliegen derart begründeter Geschäftsunfähigkeit ist grundsätzlich der Übergang in die Ehrenmitgliedschaft zu beschließen“.

Mit Strenge geregelt aber ist der Umgang mit dem Weinstock. Die Bewirtschaftung mindestens eines Stockes — möglichst in eigenem Besitz, gegebenenfalls aber auch in Pacht — ist die Grundvoraussetzung zur Mitgliedschaft. Die Mitglieder müssen nicht in Hochstadt an-



Dienstag, 1. November 1988

Lokal-Rundschau

Frankfurter Rundschau

Winzerverein läßt alte Tradition wieder aufleben / Genuß von Äppelwein verpönt /

„Hervorragende Qualität“



Um den „Nachwuchs“ braucht sich der 1. Hochstädter Winzerverein nicht zu sorgen. Die Kinder aus den eigenen Reihen sind schon kräftig dabei — jedenfalls bei der Weinlese.
(FR-Bilder: Schröder)

„Weinberg“ nennt Winzer Dr. Franz Holdinghausen seine Doppelgarage in der Philipp-Weber Straße.

zeigte beispielsweise 65,5 Gramm an, als Winzer Hans Pflieger aus Hochstadt seine Ernte anlieferte — eine einzige Traube. Winzer Ernst-Ludwig Schüppstuhl, in offiziellem Amt Schriftführer des Vereins, brachte gar nur 33 Gramm auf die Waage mit zwei winzigen Träublein von seinem gepachteten Stock.

sässig sein, wohl aber in Maintal. Ausführlich und penibel erarbeitet ist das „Hochstädter Reinheitsgebot“, das dem Vernehmen nach demnächst sogar Gegenstand einer wissenschaftlichen Untersuchung werden soll.

Die meisten Trauben brachte am Samstag Winzer Klaus Ladwein aus Bischofsheim auf die Waage mit 63,4 Kilogramm eigener Ernte. Diese Trauben wurden zunächst separat gekeltert, weil

die Hochstädter erst einmal testen wollen, was dabei herauskommt als Endprodukt, bevor sie etwa eine Mischung zulassen mit ihrem „Hochstädter Garagenblick“.

Daß etliche Winzer mit geradezu winzigen Mengen dabei waren, ergibt sich aus dem jungen Alter ihrer Stöcke, die teilweise überhaupt erstmals in diesem Jahr Frucht getragen haben. Die für solche Fälle auch bereit gehaltene Brief-Waage

Aber die Qualität des Weins ist nach ersten Einschätzungen der Experten hervorragend. Die Lagen Auf dem Kochberg brachten durchweg 79 Grad Oechsle. „Das ist ein Kabinettswein“, kommentierte der Vereinspressesprecher, Winzer Rainer Harmuth. Andere Lagen, auch die Bischofsheimer, waren etwas schwächer, aber insgesamt ist man hoch zufrieden. Morgen, Mittwoch, 2. November, trifft man sich übrigens wieder — wie an jedem ersten Mittwoch im Monat — zum Stammtisch im Hochstädter Weinkeller „Babelgass“ (Hauptstraße), öffentlich und unverbindlich für Gäste und Interessierte.



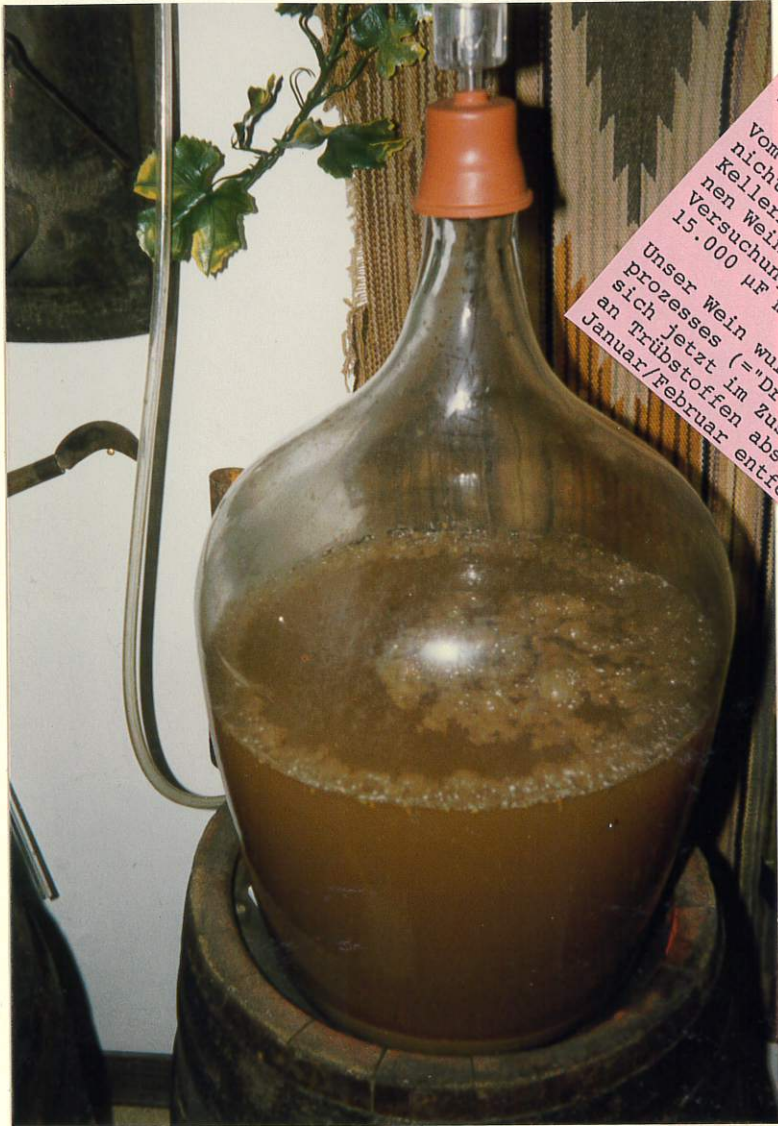






Ernte 1988		
Winzer	Menge	°Oechsle
Holdring	12,6 kg	79°
Ladwein	63,4 kg	77 ° 60°
Pfleger	65,5 g	~ 77 ° 89° (geschätzt)
Vasques	?	
Ritz	2,1 kg	79





Hallo Winzer,
 Hochstadt, den 30. November 1988

der neue 1988er Wein wird schon allenthalben als "ganz großer
 deutscher Weinjahrgang" gepriesen. Der Kellermeister unseres
 Vereins kann dies nur bestätigen: sogar der relativ niedri-
 gen Oechslegraden nur bestätigen! Wenn er erst mal seine aggressive
 Säure in einem geduldig abzuwartenden Reifeprozess abgebaut und
 in "feine Säure" überführt hat, wird selbst sein Erzeuger,
 Winzer Klaus Ladwein, überrascht sein.

Vom 1988er "Hochstädter Garagenblick" wollen wir noch gar
 nicht reden, um keine Begehrlichkeit zu wecken: als ihm der
 Kellermeister vor kurzem probierte, mußte er aus seinen eige-
 nen Weinbeständen die beste Flasche aufmachen, nur der Ver-
 suchung zu weiteren Kostproben nicht zu erliegen. Bei nur
 15.000 µF merkt man ja gleich jede menschliche Schwäche!

Unser Wein wurde inzwischen von der abgesetzten Hefe des Gär-
 prozesses (= "Drusen") befreit (= "abgestochen") und befindet
 sich jetzt im Zustand der Klärung. Das, was sich jetzt noch
 an Trübstoffen absetzt, der Klärung, wird in einem zweiten Abstich im
 Januar/Februar entfernt.

WINZERBRIEF 2 - 1988/89



Winzer jubeln über „gesegeten“ Jahrgang 1988









wir trauern um den ältesten Winzer Hochstadts,
unser Ehrenmitglied

Herrn Wilhelm Rauch,

1. HOCHSTÄDTER WINZERVEREIN



Hochstadt, den 8. November 1988

Liebe Frau Schick,

Ihnen und Ihrer ganzen Familie möchten wir hiermit noch einmal unser ganzes Mitgefühl anlässlich des Todes unseres geliebten und verehrten Freundes Wilhelm Rauch aussprechen.

Gerade weil unser kleiner Verein die mehr humorvolle Art des Vereinslebens pflegt, war es für uns eine so große Bereicherung, daß Herr Rauch mit seiner Lebenserfahrung und Lebensweisheit auch immer wieder den augenzwinkernden Humor in unsere Runde getragen hat.

Wir haben uns auf unsere monatlichen Zusammenkünfte in der "Babelgass" auch immer wieder deshalb gefreut, weil wir fast sicher sein konnten, ihn vor allen jüngeren Mitgliedern dort in guter Laune vorzufinden.

Herr Rauch hat uns bei unseren letzten Treffen schon sehr gefehlt; wir werden ihn auch künftig vermissen. Den letzten "Winzerbrief", das Rundschreiben an unsere Vereinsmitglieder, den wir Herrn Rauch nun nicht mehr zustellen können, möchten wir hiermit gerne Ihnen zum Andenken überlassen.

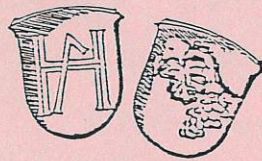
In der Trauer um einen guten Freund fühlen wir uns Ihnen verbunden.

Für den Vorstand:

F. A. Goldschmidt

1. HOCHSTÄDTER WINZERVEREIN

Winzer
Oliver Holdinghausen
Philipp-Weber-Str. 24
6457 Maintal(3)-Hochstadt



Hochstadt, den 8. November 1988

Winzerbrief 1 - 1988/89

Hallo Winzer, lieber Oliver,

wir trauern um den ältesten Winzer Hochstadts,
unser Ehrenmitglied

Herrn Wilhelm Rauch,

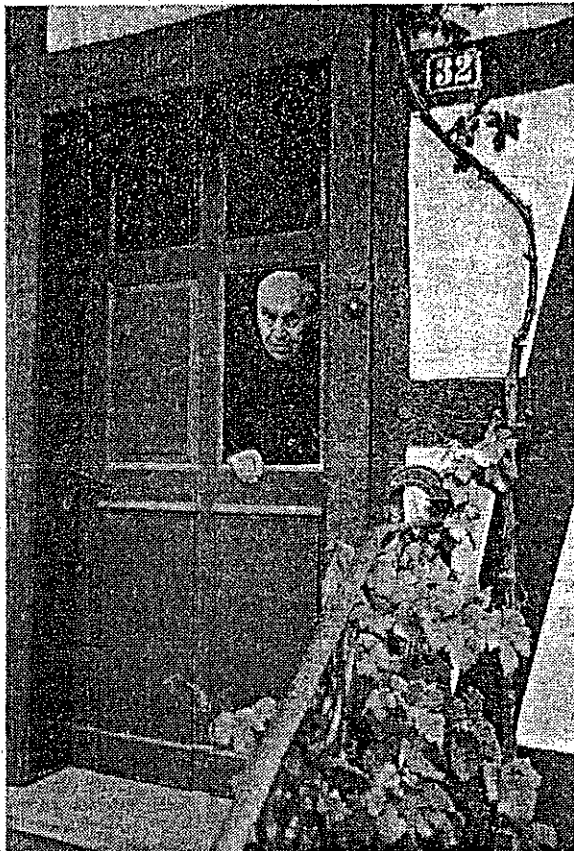
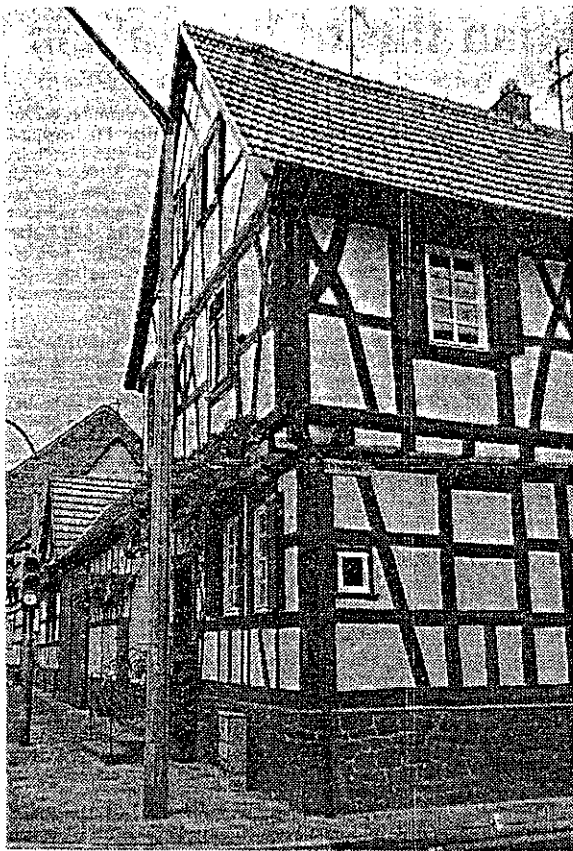
den wir alle wegen seiner stets humorvollen und
lebensfrohen Art so sehr ins Herz geschlossen
hatten.

Winzer Rauch ist am Sonntag, 6. November 1988,
gegen Mitternacht im Alter von 93 Jahren in
Hochstadt verstorben.

Die Beerdigung ist am Donnerstag, 10.11.1988,
um 13.30 Uhr auf dem Friedhof in Hochstadt.

Herrn Rauch und sein Interesse an unserem Verein
werden wir stets in guter Erinnerung behalten.

Der Vorstand



Das älteste Haus Hochstadts ist einem Gutachten der Stadt zufolge im Jahre 1538 erbaut worden. In ihm wohnt der älteste männliche Hochstädter Bürger, Wilhelm Rauch (rechts).
Fotos: Heck

10. 8. 85

Das älteste Haus von ganz Hochstadt

Ein Gutachten der Stadt Maintal ergab das Baujahr 1538 – Vor vier Jahren komplett restauriert

Maintal (ju). – An der Tür des Hauses „Hauptstraße 32“ in Hochstadt öffnet sich ein Fensterchen, ein alter Mann schaut heraus, beobachtet den Fotografen, der gerade Aufnahmen macht. Wilhelm Rauch, mit seinen 90 Jahren der älteste männliche Einwohner Hochstadts, zeigt sich sehr gastfreundlich. Auf einer Bank im Hinterhof erzählt er von seinem Fachwerkhaus, über das zur Zeit wieder viel gesprochen wird. Daß Passanten an der Ecke Hauptstraße/Ritterstraße stehenbleiben und das Schmuckstück mit seinen über der Haustür entlangrankenden Weinreben, den Sprossenfenstern und Fensterläden bewundern, ist für ihn und seine Familie nichts Neues. Seit aber die Stadt ein im Fachjargon als „dendrologisch“ bezeichnetes Gutachten in Auftrag gegeben hat, bei dem durch Proben aus den Holzbalken das Alter eines Hauses genau bestimmt werden kann, ist das Gebäude an der Hauptstraße 32 sogar Thema der jüngsten Maintaler Magistrats-Presskonferenz gewesen. Dort erklärte unlängst Stadträtin Ilse Dembowska, daß es sich bei dem Haus von Wilhelm Rauch um das älteste Haus in Hochstadt handele, das im Jahre 1538 errichtet worden sei.

Vor vier Jahren, so berichten Wilhelm Rauch und seine Schwiegertochter, wurde das Haus restauriert. Morsche Balken, insbesondere am Giebel, mußten ausgetauscht werden, eine

der Mannfiguren an der zur Ritterstraße hinweisenden Seite wurde wiederhergestellt. Auch die Fenster wollten die beiden im Haus wohnenden Rauch-Generationen wieder so haben, wie sie ursprünglich einmal ausgesehen haben. „Insgesamt habe ich vierzehn verschiedene Fensterarten gezählt“, sagt die Schwiegertochter. Im Laufe der Jahre habe man kaputte Fenster offenbar mit dem ersetzt, was gerade da war. Zu beiden Straßenseiten hin sind jetzt also wieder die historischen Sprossenfenster zu sehen, eingerahmt von den zum Teil nachgearbeiteten Fensterläden. Drei dieser Sprossenfenster und die Läden im Erdgeschoß, die noch erhalten waren, dienten dabei als Vorlage.

Die Bemühungen der Rauchs, die sie sich immerhin rund 35 000 Mark kosten ließen, wurden im Sommer 1982 belohnt: beim Fasadewettbewerb der Stadt bekamen sie für ihr Haus einen der beiden ersten Preise. Die Stadt selbst unterstützte die Restaurierungsarbeiten mit 3000 Mark. Daß es den beiden Generationen Rauch – neben dem 90jährigen Wilhelm Rauch und seiner 85jährigen Frau leben in dem Haus sein Sohn Rudolf mit seiner Frau – am Herzen lag, das Fachwerkhaus wieder in seinen ursprünglichen Zustand zu versetzen, versteht sich von selbst, wenn man bedenkt, welche Familiengeschichte mit dem Gebäude zusammenhängt.

Wilhelm Rauch wurde in dem Hochstädter

Gasthaus „Zur Krone“ geboren. Ihm hätte als ältestem Sohn der Familie das Erbe zugestanden, so berichtet er. Da er aber nicht sein ganzes Leben lang hinter der Theke stehen wollte, sei er 1934 mit seiner Frau, die im der Krone gegenüberliegenden Gasthaus „Zum Tiger“ geboren ist, in das zum damaligen Zeitpunkt seit vier Generationen im Familienbesitz befindliche Haus an der Hauptstraße 32 gezogen. Im seinerzeit noch landwirtschaftlichen Betrieb mit vielen Nebengebäuden arbeiteten Wilhelm Rauch und später einer seiner Söhne viele Jahre lang.

Die Nebengebäude stehen heute längst nicht mehr. Sie wurden im Zuge der Ortskernsanierung abgerissen. Ein kleines „Gesindehäuschen“, das neben dem Schöbriertor von der Hauptstraße aus zu sehen ist, erinnert noch heute an die einstige Nutzung. Dort waren die Waschküche und der Boden untergebracht. Die Rauchs bezeichnen das innen völlig mit Efeu überwachsene Gebäude liebevoll als Hexenhäuschen.

Gerne denkt Wilhelm Rauch an die Zeit zurück, da er das Ehrenamt des Bürgermeisters von Hochstadt innehatte. Als der damalige Bürgermeister Wilhelm Mankel im Oktober 1955 gestorben sei, habe man ihn mit den Amtsgeschäften betraut, berichtet Wilhelm Rauch. Eineinhalb Jahre lang sei er Bürgermeister gewesen.

Ab: Wilhelm Rauch, Hauptstr. 32
Maintal 3 Hochstadt

Hochstadt, den 5. 8. 1988
Sehr geehrter Herr Doktor,
Als Anlage übersende ich Ihnen ~~den~~ gewünschten
Artikel. Eine Ablichtung war nicht nötig. Ich habe
noch ein Originalblatt gefürsden.
Mit herrlichen Grüßen
auch an Ihre Frau Gemahlin
Ihr W. Rauch

sein letzter
Zeitungsartikel, den
er mir wohl ganz stolz
zeigte, als ich ihn aus der "Zappelgass"
nach
Hause

Von Lesern für Leser

Jahrgang 11/Samstag, 9. Juli 1988

Aus Stadt und Kreis

Erinnerungen an schöne Zeiten

— Von Wilhelm Rauch —

Wenn ich manchmal im Schrittempo mit meiner Tochter durch die Gegend fahre, laufen kann ich leider nur noch schlecht, dann tauchen wieder Erinnerungen auf, an die ich viele Jahre nicht mehr gedacht habe.

Es verblüfft mich immer wieder, wie in der Natur alles anders geworden ist. Die fast stillstehenden Gewässer in den verschlungenen Grabensystemen existieren nicht mehr. Sie wurden durch die geradlinig angelegten Vorflutgräben abgeleitet. Was man früher als kulturelle Notwendigkeit empfand, wirkt sich nunmehr für die Tier- und Pflanzenwelt schädlich aus.

Es gibt keine laichenden Hechte mehr, denn die künstlichen Gräben führen nur bei Regenwetter auf ihrer Sohle für kurze Zeit Wasser. Deshalb können auch auf stehendes Gewässer angewiesene Tiere und Insekten nicht mehr gedeihen. Am meisten vermisse ich die Störche, die seit Menschengedenken auf einem Haus in der Hochstädter Hauptstraße ihr Nest hatten und ihre Jungen großfütterten. In den letzten Jahren ihres Auftretens, als ihr Tisch nur noch spärlich gedeckt war und das Futter nicht mehr für die ganze Brut aus-

reichte, waren die Eltern gezwungen, ein Jungtier zu töten und in den Hof des Bauern abzuwerfen.

Eines Tages, kurz nach der Zusammenlegung der Grundstücke, verließen sie ihr angestammtes Nest und bauten im Wibleswäldchen auf einer hohen Ulme eine neue Brutstätte. Sie wurden allerdings gezwungen, wegen Fällens der Ulmen noch einige Jahre ihr altes Nest zu benutzen. Dann blieben sie ganz weg.

Apropos Wäldchen! Ich trauere heute noch den vier Hochstädter Wäldchen, dem Rieder- oder Röderwäldchen, dem Wiebles-, dem Bornessel- und dem Garwäldchen nach. Letzteres befand sich westlich der Hanauer Straße und stieß bis an die ersten Häuser des Dorfes. Der Name des Gemarkungsteils ist „Im Jäger“. Die Wälder befanden sich alle in Privatbesitz und bestanden aus kleinen Parzellen. Das war auch der Grund für die Reichhaltigkeit der Gehölze. Jeder Besitzer war stolz, wenn er gegenüber seinem Nachbarn einen fremdländischen Baum aufweisen konnte.

Besonders vielfältig war der Bestand des Bornesselwäldchens, in dem auch der sogenannte Hartriegel

vertreten war. Ich weiß nicht, ob es ihn heute noch gibt. Flora und Fauna waren einmalig. All diese Schönheit verschwand in kurzer Zeit, als die Verkoppelung im Gange war. Die jeweiligen Eigentümer wollten ihren wertvollen Bestand nicht dem eventuellen Nachbesitzer überlassen und haben wahllos alles gefällt.

Es liegt mir am Herzen, auch etwas über die Ulmen, deren zweiter offizieller Name Rüster ist, zu schreiben. Beide Bezeichnungen waren hier nicht üblich. Wir nannten sie Weiche.

Wie es zu diesem entstellenden Namen kam, entzieht sich meiner Kenntnis. Das Holz der Ulme ist sehr hart, feinkörniger und glatter als das der legendären deutschen Eiche. Es ist ein hochwertiges Werkholz und eignet sich sehr gut zur Herstellung von Zier- und Kleinmöbeln.

Das seinerzeitige große Ulmensterben habe ich mitbekommen, aber unmittelbar erlebt habe ich es nicht, denn in Hochstadt starben keine Ulmen. Ich führe das darauf zurück, daß es im Gemeinwald keine und in den Privatwäldchen nur vereinzelt welche gab. Trotzdem waren die Bäu-

begleitete.

me in der Gemarkung massenhaft vertreten. Sie waren aber in kleinen Gruppen von zwei bis vier Stück weit verstreut. Sie hatten also, um einmal militärisch zu werden, keine Tuchfühlung. Der Verursacher der Krankheit konnte also nicht übertragen werden. Die Eigenart der Nutzung dieser Gehölze trug dazu bei, daß sich dem Betrachter ein vollkommen fremdländisches Bild bot.

Zur damaligen Zeit gab es in mei-

nem Heimatdorf fast nur Landwirte, teils kleinere Kuh- teils größere Pferdebauern. Sogar Handwerker hielten sich eine Kuh. Zwei befreundete Familien vereinigten dann ihren Viehbestand zu einem Gespann und verrichteten abwechselnd damit die Pflege- und Erntearbeiten an ihren Grundstücken. In jedem Haus gab es eine Futterküche, jeweils mit einem großen Kessel bestückt, die mit gebündeltem Reisig beheizt wurden. Dieses Heizmaterial zu erzeugen, dafür waren die Ulmen da.

Fangen wir einmal mit einem hohen glatten Stamm an, dessen Wipfel wie ein breit ausladender Schirm aussah. Der Baum war gerade wirtschaftlich genutzt worden. Im nächsten Frühjahr bildeten sich auf der ganzen Länge des Stammes neue Triebe, die, wenn sie nach einigen Jahren dick genug waren, von oben beginnend wieder abgesägt und zu etwa siebzig Zentimeter langen Garben, „Wellen“ genannt, gebündelt wurden. Das wiederholt sich immer wieder. Diese Bäume mit ihren Parabol-Wipfeln konnte man bei einiger Phantasie wirklich für subtropische Gebilde halten. Heute finden wir nur noch vereinzelte Exemplare von Ulmen in der Gemarkung.

Ebenso ist auf den Wiesen manches Gewächs verschwunden. Auf den trockenen Höhen nördlich unseres Maintaler Stadtteils war in meiner Jugend das wunderschöne Zittergras, dessen Blüten- und Samenglößchen ständig in Bewegung sind, stark vertreten. Nach der Entdeckung dieser Bestände durch die Frankfurter Blumenhändler wurden die Halme so rücksichtslos geschnitten, daß kein Samen ausreifen konnte. Ich kann mich nicht mehr in der Gemarkung bewegen, kann also nicht feststellen, ob diese Grassorte, die sich so gut als Beipack zu Blumensträußen eignet, noch zu finden ist.

Noch während des Ersten Weltkrieges fand man an und in den Gräben die Brunnenkresse, die ein wohlschmeckendes Gemüse ist. Wo soll sie heute noch gedeihen? Ich weiß, daß viele Kräuterfrauen diese Kresse sammelten und in Frankfurt an Diabetiker absetzten. Durch einen Franzosen lernte meine Frau dieses wertvolle Gewächs kennen und hat es oft in der Küche verwendet. Ebenso lernten wir von ihm Froschschenkel und Weinbergschnecken (Escargot) zu essen. Wer einmal Grenouille gegessen hat, weiß ihren Wohlgeschmack zu schätzen.

Da fällt mir noch ein Erlebnis aus der Jugendzeit ein, das leicht ins Auge hätte gehen können. Meine Schulkameraden der Jahrgänge 1894/95 und ich waren eine verschworene Spielgemeinschaft. Wir verschlangen förmlich die Karl-May-Romane und lasen gerne die Zehn-Pfennig-Hefte „Buffalo Bill und Texas Jack“. Wir versuchten, die Heldentaten nachzuvollziehen. Als Lager hatten wir eine Sandkaute südlich der Fahrgasse gewählt. Der Eigentümer dieses Grundstückes gewann den Sand auf eigenartige Weise. Um die zeitraubende Entfernung des Abraums, der ungefähr als achtzig Zentimeter dicke Schicht die Oberfläche bildete, zu sparen, holte er den guten Sand mit langen Schippen und Hacken unter der Oberfläche hervor, die bei Regenwetter immer wieder stückweise abbröckelte. Eine Gefahr erkannten wir in unserem jugendlichen Leichtsinne nicht darin. Doch eines Tages kam die Katastrophe. Als wir dann ein zünftiges Palaver unter dem Überhang sitzend abhielten, löste sich ein Teil dieser Schicht und begrub zwei meiner Freunde unter sich. Nun galt es schnell zu handeln. Da wir keine Geräte hatten, mußten wir mit den bloßen Händen die Erde entfernen. Die Rettung gelang und wir konnten, um eine Erfahrung reicher, den Heimweg antreten.

Zuvor aber schworen wir bei Manitou Stillschweigen gegenüber jedermann, und dieses Versprechen wurde auch eingehalten. Heute, nachdem ich der einzige Überlebende aus dieser Zeit bin, inzwischen 93 Jahre alt, dürfen unsere Nachkommen erfahren, welche unvorsichtige und leichtsinnige Vorväter sie gehabt haben. Ernsthafte Interessenten gegenüber bin ich bereit, die Namen der Bandenmitglieder und der beiden Betroffenen zu nennen.

... Journalisten und Redakteure, die die Sprache nicht beherrschen, was ein ihnen ein freies! Deshalb wollte er mir auch keinen Artikel inkorrigiert überlassen.

Grenouille

Sein liebster Artikel. Von alten Zeiten wußte er immer wieder Neues zu berichten.

Aus der Zeit des mühsamen Hochstädter Weinbaus

— Von Wilhelm Rauch —

Ein Loblied auf die Hochstädter Winzer zu singen, wäre wohl am Platz, denn sie hatten nichts unternommen, den seit der Jahrhundertwende gefährdeten Weinbau zu retten. Ihre Anbaumethoden waren veraltet. Sie hielten an dem gewohnten Schenkelschnitt fest und

Diese Zeilen sollen einmal aufzeigen, welche Knochenarbeit damit verbunden war. Schon die Anlage eines Wingerts erforderte viel Mühe. Der mit Gras bewachsene Boden mußte 60 cm tief umgegraben werden. Da die geeigneten Grundstücke meist an Abhängen lagen,

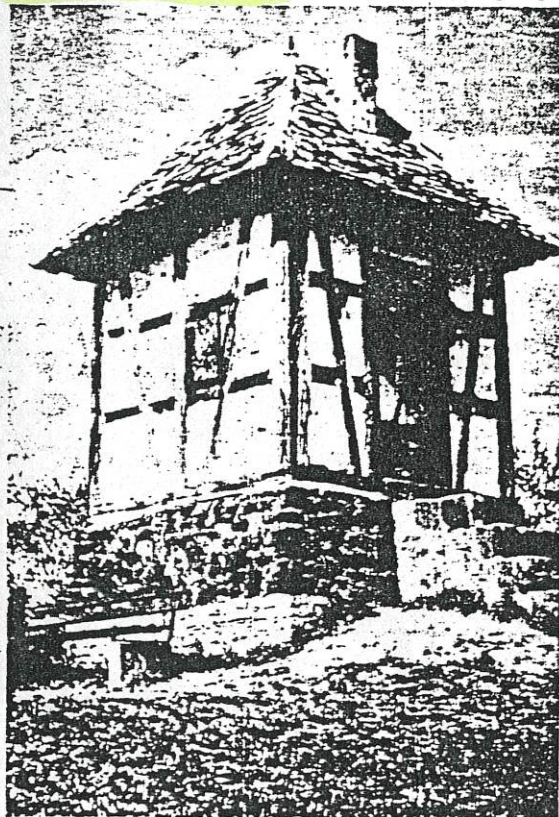
erforderliche Breite an. Auf die Grasböden kam dann, spatentief ausgestochen, die nächste Bodenschicht. Zum Schluß kam der Untergrund mit den feinen Krümeln obenauf. Ein neuer Graben war entstanden. Es wurde in der geschichteten Weise bis an die untere Grenze weitergearbeitet. Den letzten Graben schüttelte man in der gleichen Reihenfolge mit dem abgekippten Boden zu. Neubeplanzt wurde die rigolle Fläche mit Rebenstecklingen, die sich in der lockeren Erde bei günstigem Wetter rasch bewurzeln. Heute ist wegen der Reblaus diese Art der Vermehrung verboten. Es dürfen nur auf reblausresistente Unterlagen gepflanzte Traubensorten gepflanzt werden. Die Reblaus verrichtet ihr Zerstörungswerk unterirdisch an den Wurzeln, sie ist aber hier nie aufgetreten.

Als das große Sterben begann resignierten die Winzer, man hörte sie immer wieder sagen: „Die Chemisch ist schuld“, gemeint war das Werk Cassella in Fechenheim. Bei ungünstigen Wetter- und Windverhältnissen stank es damals bestialisch, weit über Hochstadt hinaus. Diese Geruchsbelastung gibt es, dank entsprechender Gegenmaßnahmen, heute nicht mehr. Der Verursacher der Katastrophe war ein winzig kleiner Pilz, der sich *Peronospora* oder falscher Mehltau nennt. Er besiedelt die Unterseite der Blätter, dringt in ihr Inneres ein und tötet sie in kurzer Zeit ab. Der einblättrige Rebstock konnte nicht mehr assimilieren, d.h. die abgefallenen Blätter konnten die in der Luft enthaltene Kohlendure, mit Hilfe des Sonnenlichtes und des Blattgrüns (Chlorophyll) nicht mehr in Kohlehydrate und Zucker umsetzen. Die Trauben blieben sauer und schrumpften, die Reben verholzten nicht und erfroren im Winter. Da nichts gegen diese Blattbefallkrankheit getan wurde, war der Weinbau in wenigen Jahren dahin. Aus eigenem Erleben weiß ich, daß 1904 im Gasthaus zur Krone noch „8 Struck Wein à 1200 Liter“ gekellert wurden. Ein einziger Winzer konnte vom Weinbau nicht loskommen, er änderte den Schnitt und bekämpfte die *Peronospora*. Der mit Riesling beplante Weinberg war gerettet. Aber der Erfolg blieb aus, denn die Schädlinge, in der Hauptsache Vögel, die sich vorher auf die ganzen Rebflächen verteilten, stürzten sich nun auf den einzigen noch verbliebenen Wingert und plünderten ihn aus, bevor die Trauben richtig reif waren. 1916, mitten im Krieg, ließ ihn der Besitzer von der Einquartierung roden.

Als einziges Erinnerungstück steht an der Engasse heute noch die Stützmauer. In der Hanauer Straße lebt noch die 89jährige Elisabeth Weber, geb. Rohrbach, die mit mir zusammen in einer Vierergruppe im letzten Weinberg gearbeitet hat. In der Blütezeit waren die Eigentümer in ihre Rebflächen richtig verliebt. Ein gewisser Kult hatte sich gebildet. In den Tagen der Lese durften

die Grundstücke nur mit gewichsten Schuhen betreten werden. Die Knechte (weich häßliches Wort) bekamen von der Herrschaft ein buntes Halstuch geschenkt und die Mägde eine hübsche Schürze. Die ehrenamtlichen Feldhüter, Schützen genannt, durften die schönsten Trauben zusammentragen und einen Kranz daraus binden. Der Kranz wurde am Schützenhäuschen aufgehängt und zum Schluß meistbietend versteigert. Den Erlös konnten die Schützen unter sich verteilen, ebenfalls den Gewinn aus dem Verkauf alkoholischer Getränke während der Lese.

Die Bauern brauchten wegen der Misere nicht betruht zu sein, denn eine zweite „milchende Kuh“ war herangewachsen. Das war der Obstbau. Die ungefähr 20 Jahre vorher massenhaft gepflanzten Obstbäume standen in vollem Ertrag. Ein Hauptschlagler waren die Zwetschgen, denn nirgends in der ganzen Umgebung wurden Früchte in solcher Qualität erzeugt. An zweiter Stelle stand die grüne Pflaume mit dem französischen Namen *Raineclaude* (Königin Claudia). Durch Verballhornung sind weitere Bezeichnungen wie *Renneklau* und *Ringelotte* entstanden, aber keiner davon wurde in Hochstadt gebraucht. Hier hießen sie *Marmelonen*. Nachfor-



Mitten in den Hochstädter Weinbergen stand das alte Schützenhäuschen in Hochstadt. Als das Bild in den vierziger Jahren entstand, gab es allerdings schon lange keine Rebstöcke mehr in Hochstadt. Foto: Stadtlarchiv Maintal

banden die Reben an arbeitsaufwendige Wingertpfähle. Die aus Eichenholz gespaltenen Stangen waren etwa einhalb Meter lang und an beiden Enden zugespitzt. Sie wurden in jedem Herbst gezogen und im Frühjahr wieder gesteckt. In den großen deutschen Weinbaugebieten schnitt man die Weinstöcke seit längerer Zeit auf Bogennreben und Stifte mit 2 bis 3 Augen, verjüngte sie alljährlich und befestigte sie an permanent gespannten Drähten. Aber Schwamm drüber. Unser Weinbau gehört unweiderbringlich der Vergangenheit an.

wurde oben angefangen. An der Grenze hob man zunächst einen 30 cm breiten und 60 cm tiefen Graben aus. Den Boden beförderte man mit einer Schubkarre an das untere Ende und kippte ihn auf das Nachbargrundstück ab. Das war eine für jedermann gültige Abmachung, sie wurde stillschweigend hingenommen. Dann wurde der entstandene Graben wieder vollgefüllt. Mit einer kurzstieligen Hacke beförderte man die Rasenschicht auf die Grabensohle. Gemessen brauchte nicht mehr zu werden, eine Kerbe im Hackenstiel zeichnete die

TAGESANZEIGER

sungen ergaben, daß die ersten Pflaumen aus einem französischen Dorf mit dem Namen *Marmelon* eingeführt wurden.

Die Pflaumen wurden in dreiviertelreifem Zustand geerntet und wagonweise verschickt. Zu der hohen Qualität trug wohl der mit Kalkstein durchsetzte Tonboden bei. Aber auch Birnen gediehen vortrefflich, von Äpfeln gar nicht zu reden. Neben edlen Speisepfeln wurden massenweise Mastpfel geerntet. Ein Absatzproblem gab es nicht, denn der Bedarf der vier Keltereien konnte nie von Hochstadt allein gedeckt werden. Heute ist das einheimische Obst nicht mehr gefragt. Subtropische und überseeische Früchte haben ihm den Rang abgelaufen. Ein Glück, daß es einen leistungsfähigen Obstbauverein mit einem rührigen Vorstand gibt. Der Verein versucht, wie es scheint mit Erfolg, die alte Tradition aufrechtzuerhalten und voranzutreiben, die müstergültigen Obstanlagen sind ein Beweis dafür.

Aber auch die anderen drei Stadteile Mainhals hatten ihre Domänen. Dörnigheim und Bischofshaus waren in der Erzeugung von hochwertigen Kirschen ganz oben, und die Wachenbuchener ernteten in den Krautärten Unmengen von Weißkohl. Man konnte neidisch werden, wenn im Herbst die Kastenwagen mit sauber geputzten Kohlköpfen beladen in Richtung Frankfurt durch unser Dorf rollten.

Maintal. – Kürzlich hatten die Hochstädter Winzer ihre Jahreshauptversammlung. Traditionsgemäß wurde dabei von den Winzern reihum der neue Wein probiert. Weil das mit fortschreitender Tageszeit und entsprechend zunehmender Menge neuen Weines nicht jeder so gut verträgt, wird dieser Tag seit altersher von den Winzern der „Böse-Buben-Tag“ genannt. Der neue Wein aus der Gemarkung Bischofsheim („Bischemer Landwein“) wurde denn auch von jedem probiert und verspricht ein recht trockener Wein zu werden. Aber es wurde nicht nur Wein probiert, sondern auch ein neuer Vorstand gewählt, der mit dem alten identisch ist. Der 1. Hochstädter Winzerverein hat den folgenden neuen alten Vorstand: Präsident Dr. Franz A. Holdinghausen, Vizepräsident

Rainer Harmuth, Vizepräsident und Lustwart Manfred Ritz, Vizepräsident und Schatzmeister Pedro Vasques, Schriftführer Dr. Ernst-Ludwig Schüppstuhl. Der nächste Stammtisch der Hochstädter Winzer ist am 6. Dezember um 20 Uhr im Weinkeller „Babbelgass“ zu Hochstadt.

Samstag, den 19. November 1988

Frankfurter Rundschau

MAINTAL

Wieviel Wahrheit liegt im Hochstädter Wein?

Forschungsauftrag mit verlockenden Angeboten

MAINTAL. Daß es dem 1. Hochstädter Winzerverein nicht nur um die Reaktivierung des traditionellen Weinbaugebietes — besonders in der bebauten Ortslage, etwa auf Garagendächern und an Hauswänden — geht, sondern daß er sich gleichermaßen um die Reinheit des Produktes bemühen will, das hat der Vorstand erst unlängst bei der Weinlese wieder öffentlich erklärt. Wie ernst es den Hobby-Winzern damit ist, haben sie penibel und detailliert im „Hochstädter Reinheitsgebot“ festgeschrieben, das in der Satzung des Vereins zentrale Bedeutung hat und breiten Raum einnimmt.

Aufgrund eben dieser Bedeutung des ständischen Gebotswerkes „für einen ehrlichen Weinbau und eine saubere Kellerwirtschaft“ hat der Vereinsvorstand nun beschlossen, einen Forschungsauftrag unter der thematischen Fragestellung zu vergeben: „Das Hochstädter Reinheitsgebot — und wo steht das Deutsche Weingesetz?“ Die Hintergründe werden im jüngsten Winzerbrief erläutert. Danach ist es für die Zukunft des Vereins außerordentlich wichtig zu wissen, wie das „Hochstädter Reinheitsgebot“ auszulegen und zu vollziehen ist. „Diese Standortbestimmung der eigenen Philosophie und Weltanschauung kann nicht ungelöst von den Bewegungen im Umfeld des europäischen Weinbaus gesehen werden“, meint der Vorstand. Die Entwicklung des Deutschen Weingesetzes und Bestimmungen im EG-Raum würden „die Trinkgewohnheiten und die Ausprägung der vinologischen Moral unserer Gesellschaft“ erheblich beeinflussen.

„Angesichts der Brisanz und der Dimension dieses heiklen Themas“ werden dem Forscher oder Forscher-Team — maximal drei Winzer

— ungewöhnliche Ehre, Hilfe und Vergünstigung versprochen. So ist der Forscher berechtigt, ein Jahr lang (bis zum Buß- und Betttag 1989) den vereinsinternen Ehrentitel „Dr. rer. vin. nat. hum. cau.“ zu führen. Für die Erstellung der Expertise hat der Forscher bis zum 15. August 1989 Zeit. Ihm werden alle Gesetzesunterlagen zur Erforschung der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen zur Verfügung gestellt.

Und schließlich das wohl reizvollste Angebot: Dem Forscher wird — unabhängig von der Zuständigkeit des Kellerausschusses für die Überwachung eines sauberen Kellerwirtschaft — eingeräumt, während der Laufzeit des Forschungsauftrages „jederzeit bei den Vorstandsmitgliedern mit eigener Kellerwirtschaft vorstellig zu werden und deren Weinbestände zu überprüfen und dabei zu Forschungszwecken Weinproben zu machen, solange der betreffende Wein in einer Menge von mindestens 5000 Mikrofuder vorhanden ist“ (Anmerkung der Redaktion: Um die Begehrlichkeit möglicher Interessenten nicht allzusehr ins Kraut schießen zu lassen: 1000 Mikrofuder sind ein Liter).

Über den Fortschritt der Forschungsarbeit sind etwa in vierteljährlichem Rhythmus Zwischenberichte erwünscht. Ein schriftlicher Abschlußbericht — die eigentliche Expertise — ist dem Vorstand spätestens bis zum 15. August 1989 zu übergeben. Bewerbungen für diesen, nach Meinung des Vorstandes „ehrenvollen“ Auftrag sind an den Vorstand des Winzervereins über den Pressesprecher Rainer Harmuth, Maintal-Hochstadt, Philipp-Weber-Straße 14, zu richten. Für Rückfragen ist Harmuth telefonisch unter der Nummer 06181 / 47780 oder 06021 / 21343 zu erreichen.

HELMUT POMPLUN

Hanauer Anzeiger

