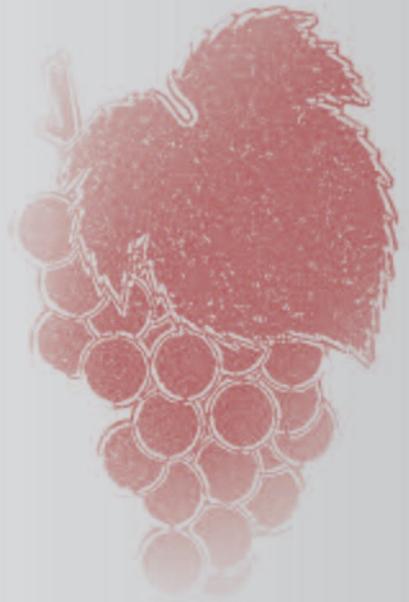


Paul Gieler
Jürgen Haffke
Gerhard Kreuter

Ahrwein

Geschichte • Gesundheit • Gespräch



Ein besonderer Dank gilt

- dem Ahrwein e.V.
- dem Heimatverein „Alt-Ahrweiler“ e.V.
- der Kreissparkasse Ahrweiler
- der Volksbank RheinAhrEifel eG

Ihre Unterstützung hat wesentlich zur Herausgabe dieses Buches beigetragen.

Impressum

- Herausgeber** Hospiz-Verein Rhein-Ahr e.V.
Kreuzstraße 18, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
info@hospiz-rhein-ahr.de
- Autoren** Paul Gieler, Jürgen Haffke, Gerhard Kreuter
- Fotos** Paul Gieler und Sammlung Paul Gieler,
Jürgen Haffke, Gerhard Kreuter, Walter Müller,
Andreas Schmickler, Bernd Schreiner
und Andreas Weiter
- Layout + Satz** Mediengestaltung Jahndtp, 53501 Grafschaft
- Druck** WM-Druck + Verlag Moser, 53359 Rheinbach
Selbstverlag, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler 2017
ISBN 978-3-00-058140-3
8,95 Euro

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	4
Ahrwein: Vergangenheit – Gegenwart – Zukunft Paul Gieler • Jürgen Haffke	7
Ahrwein und Gesundheit Gerhard Kreuter	43
Gesprächskreis Ahrwein Paul Gieler • Gerhard Kreuter	59
Der deutsche Weinbau im Zeichen des Klimawandels und der Globalisierung Rudolf Nickenig	66
Themen des Gesprächskreises Ahrwein	72
Weingüter und Genossenschaften	77
Autoren	80

Ahrwein

Mit diesem Buch

wollen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, den Ahrwein und die gesundheitlichen Vorteile seines moderaten Genusses näher bringen. Zugleich wollen wir Ihnen ein kleines Beispiel der Zusammenarbeit



zweier ehrenamtlicher Organisationen unserer Heimat geben und Sie mit dem Kauf dieses Buches in eine „Gute Tat“ einbinden.

Der **Hospiz-Verein Rhein-Ahr** ist ein gemeinnütziger Verein, der von Ehrenamtlichen getragen wird. Er wird ausschließlich durch Mitglieder-

beiträge, Spenden und Zuschüsse finanziert. Im Zentrum der Hospizarbeit stehen die Bedürfnisse der Menschen mit einer lebensverkürzenden Erkrankung und Trauernde. Neben ausgebildeten Ehrenamtlichen sorgen hauptamtliche Fachschwestern für eine engagierte Hospizarbeit, die den Respekt vor dem Menschen in den Mittelpunkt stellt. Die Dienste sind kostenlos und unabhängig von Alter, Geschlecht, Religion, Nation oder Weltanschauung. Der Wunsch vieler Menschen, bis zuletzt in vertrauter Umgebung zu leben, wird von uns unterstützt bzw. ermöglicht. Das Thema Leben und Tod wird vom Hospiz-Verein offensiv in die Gesellschaft eingebracht.

Bereits bei Vereinsgründung 1992 war es erklärtes Ziel des Vereins, ein stationäres Hospiz im Kreis Ahrweiler zu errichten. Nach unzähligen Mühen und Verhandlungen konnte im Dezember 2015 das „Hospiz im Ahrtal“ in Bad Neuenahr oberhalb des Krankenhauses Maria-Hilf feierlich eingeweiht werden. Hierbei haben sich in erster Linie die Vorsitzende des Hospiz-Vereins, Ulrike Dobrowolny, mit ihrem Team und der Mitautor dieses Buches, Dr. med. Gerhard Kreuter, eingebracht.

So besitzen wir jetzt ein in jeder Hinsicht vorbildliches Hospiz für zehn Gäste, das seit der Eröffnung ständig voll belegt ist. Träger und Betreiber des ökumenischen Hospizes sind die von-Bodelschwingschen Stiftungen Bethel, die Marienhaus-Unternehmensgruppe und der Hospiz-Verein Rhein-Ahr. Schirmherr des Hospizes im Ahrtal ist der Sternekoch Hans-Stefan Steinheuer, Schirmherr „ambulant“ der renommierte Naturfilmer Andreas Kieling.

Der **Gesprächskreis Ahrwein**, eine private Initiative, hat sich zum Ziel gesetzt, den in vielfacher Hinsicht bestehenden „Mehrwert“ des Ahrweines herauszustellen. Inzwischen hat es über 50 Vorträge im Gesprächskreis gegeben, die immer den Ahrwein in den Mittelpunkt gestellt haben: Die Arbeit der Winzer in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, die Kulturlandschaft Ahrtal und ihren Tourismus, die medizinischen Potentiale eines maßvollen Weingenußes und viele andere Themen.

Wie erklärt sich nun die ungewöhnliche Zusammenarbeit des Hospiz-Vereins Rhein-Ahr mit dem Gesprächskreis Ahrwein? Beide Einrichtungen prägen das ehrenamtliche Engagement. Beide kümmern sich um Wichtiges: Die Menschen und ihren Heimatraum. Wir meinen, das ist nach beinahe zehn Jahren Grund genug, innezuhalten und mit diesem Büchlein eine Zwischenbilanz zu ziehen. Viel Idealismus hat auch dieses Werk ermöglicht: Autoren und Layouter verzichten auf jegliches Honorar, die Druckerei arbeitet fast zum Selbstkostenpreis, der Buchhandel und Sponsoren/Inserenten stellen sich in den Dienst der guten Sache. Der Verkaufserlös geht als Spende an den Hospiz-Verein Rhein-Ahr e.V.

**Wie sagt man so treffend an Rhein und Ahr:
Man kennt sich, man hilft sich!**

Hospiz-Verein (Stand 2016)

1131 Mitglieder, 61 aktive ehrenamtliche Begleiter/innen sowohl ambulant als auch stationär, 4 Angebote für Trauernde monatlich, 5 Vorstandsmitglieder, 7 hauptamtliche Mitarbeitende. 358 Begleitungen im Jahr 2016.



Burgruine Saffenburg Mayschoß

Paul Gieler
Jürgen Haffke

Ahrwein

Vergangenheit • Gegenwart • Zukunft



Gelegentlich lässt die Natur Nischen entstehen, die wie Inseln gegenüber ihrer Umgebung die passenden Bedingungen erfüllen, dass hier die anspruchsvolle Weinrebe gedeihen kann, wenn der Mensch sich darauf versteht. Das west-östlich ausgerichtete Ahrtal, tief in die Osteifel eingeschnitten und in Blankenheim bei rund 470 Meter über NN beginnend, durchläuft auf seinen etwa 85 windungsreichen Kilometern bis zur Rheinmündung (ca. 53 Meter über NN) vier Abschnitte.

Die beiden ersten, die Junge und die Obere Ahr, sind vor allem wegen ihrer Höhe und infolgedessen kühleren Klimas nicht für einen wirtschaftlich tragbaren Weinbau geeignet, selbst wenn es ihn hier punktuell und zeitweilig gegeben hat. Mit dem Beginn der Mittelahr bei Kreuzberg, dessen Talboden nur noch ca. 170 Meter über NN liegt, eröffnen sich, zunächst nur fleckenhaft und dann ab Altenahr durchgehend, die das Tal etwa 100 bis 150 Meter überragenden Weinberge, die sich an der Unterahr bis Lohrsdorf (ca. 85 Meter über NN) fortsetzen. Das Weinbaugebiet „Ahr“ nutzt gegenwärtig ca. 560 Hektar Rebland und zählt damit zu den kleinen Anbaugebieten in Deutschland (insgesamt 13 Anbaugebiete mit etwas über 100.000 Hektar). Nur „Mittelrhein“, „Hessische Bergstraße“ und „Sachsen“ sind noch kleiner, das benachbarte Gebiet „Mosel-Saar-Ruwer“ besitzt jedoch fast 9000 Hektar. Nirgends aber ist der Anteil roter Trauben höher als an der Ahr: Mit etwa 85 Prozent überragt dieses Tal der Osteifel selbst das ungleich größere Gebiet „Württemberg“ (fast 70 Prozent). Damit ist das Ahrtal, zwi-

schen 50 und 51 Grad Nord gelegen, das nördlichste geschlossene Rotweinanbaugebiet nicht nur Deutschlands und Europas, sondern sogar der Erde, dicht an der polaren Grenze des Weinbaus überhaupt.

Geschichte

Die Anfänge des Ahrweinbaus im Frühen Mittelalter

Obwohl es zu römischen Zeiten eine ganze Reihe von auch größeren Niederlassungen und Höfen im Ahrtal gegeben hat, sei es in Blankenheim, Schuld, Dernau, Ahrweiler, Bad Neuenahr oder am Rhein in Sinzig und Remagen, nirgends hat man hier bisher eindeutige Spuren eines zeitgenössischen Weinbaus gefunden, wie es mit entsprechenden Kelteranlagen an der Mosel gelungen ist (Gilles 1999). 1853 stieß man zwar bei der Anlegung des Apollinarisbrunnens in Wadenheim (erst 1875 zusammen mit Beul und Hemmessen zu „Neuenahr“ umbenannt) in etwa 6 Meter Tiefe auf verschüttete Reihen von Rebstöcken, die man aufgrund eines benachbarten Münz- und Scherbenfonds als römisch einschätzte. Dieser „Beweis“ ist jedoch zu dürftig, als dass man von schon römischem Weinbau an der Ahr ausgehen könnte, auch wenn der nicht grundsätzlich ausgeschlossen ist. Wer weiß, was noch alles unter der Erde liegt?

Seit dem Frühen Mittelalter gibt es aber eine Fülle von Belegen für den Anbau von Weinreben an der Ahr. Die ältesten Erwähnungen reichen in die



Luftbild Walporzheim. Dieser Blick auf Walporzheim, die alten und neuen Weinberge in seiner Umgebung, spiegelt mehr als 1000 Jahre Weinbaugeschichte im Ahrtal. Der „Walporzheimer“ stand im 19. Jahrhundert für den Ahrwein schlechthin. Bis heute zählen die alten Terrassen zu den Spitzenlagen des Weinbaugebietes „Ahr“. Die Handarbeit in den Steillagen ist extrem aufwändig. Die Lage gehört zu den wenigen verbliebenen traditionellen Weinbergen im Ahrtal und stellt ein Kulturlandschaftsdenkmal ersten Ranges dar. Aber die Weinbergsmauern sind dringend sanierungsbedürftig, was sehr teuer und allein von den Winzern nicht zu finanzieren ist. Dagegen erlauben die flurbereinigten Flächen um den Altenwegshof (Bildhintergrund) und ahraufwärts (Richtung Dernau) ein wesentlich leichteres Arbeiten im Berg.

zweite Hälfte des 8. Jahrhunderts, die beginnende Karolingerzeit, und reißen dann nicht mehr ab. Sie gehen von Pützfeld an der Oberahr bis Sinzig und Remagen, wo sie auf den Rheinwein treffen. Zahlreiche Klöster an Niederrhein und Maas engagierten sich jetzt in der Erschließung von Weinbergen und nutzten dabei die günstige Lage des Ahrtals an der entstehenden großen Verkehrsachse, die als „Aachen-Frankfurter Heerstraße“ (AFH) ein Teil

der Verbindung zwischen Flandern und Süddeutschland darstellte und bis ins 18. Jahrhundert eine bedeutende Rolle spielte. Von ihr gingen eine Reihe lokaler Abzweigungen aus, die z.B. von der Grafschaft direkt nach Altenahr (Bonn-Trierer Straße), Dernau oder Ahrweiler führten. Der Weg durch das enge Felsental der Mittelahr war wegen Hochwassern oder nach Unwettern häufig nicht begehbar, schon gar nicht befahrbar. Die AFH schnitt die Unterahr zwischen

Bad Bodendorf und Sinzig. Die Übersichtskarte, die Barbara Weiter-Matyasiak für den Geschichtlichen Atlas der Rheinlande 1985 erarbeitet hat, veranschaulicht die Konzentration der Weinbau-Erwähnungen auf die Täler von Mosel, Rhein und Ahr. Außerhalb davon tauchen im Eifelraum nur gelegentlich einzelne, nicht zusammenhängende Punkte mit Weinbau auf, so dass man hier (z.B. im Brohlthal und Umfeld von Maria Laach) nicht von einer lange anhaltenden Tradition dieses Wirtschaftszweiges sprechen kann.

Das Alter der Weinbergsterrassen

Ungeklärt ist bis heute die scheinbar banale Frage, wie alt die häufig wegen in die Felslandschaft integrieren Weinbergsterrassen sind.

Für das Frühe Mittelalter stellt man sich den Weinbau eher in flacheren Lagen und am Fuß von Berghängen vor, obwohl manche Nennungen an Mosel und Ahr für diese Zeit angesichts der lokalen Verhältnisse erhebliche Zweifel an dieser Annahme wecken (Matheus

Weinbergsterrassen

Der Bau von Trockenmauer gehörte zum Winzerhandwerk. Er wurde nach Beendigung der Vegetationsperiode im Winter durchgeführt. Dass diese Mauern dem Attribut von Kulturdenkmälern entsprechen, unterstreichen die Ausführungen von Franz Bresgen (1815–1895) aus Lantershofen, der als regionaler Politiker und Gönner des Ahrweinbaues im preußischen Landtag 1864 ausführte:

„Jene kostbaren Weinberge, welche durch Aufbrechen und Zerkleinern des Bodens und mittelst terrassenförmiger Auf-

mauerung möglich werden, sind das Werk vieler Jahrhunderte; sie sind also geschaffen mit vielem Aufwand an Zeit, an Arbeit, an Geld. Der Preis dieser Weinberge ist daher nicht der Preis des natürlichen Bodens, sondern hauptsächlich der Preis menschlicher Arbeit...“ und „Es gab eine Zeit, der sich die gegenwärtig im Mannesalter stehenden Bewohner an der Ahr recht lebhaft erinnern werden, in welcher die öden und die Felsklippen der sonnigen Berghänge rasch zu kostbaren Weinbergen verwandelt worden sind; sie war auch für den Arbeiter (Winzer) die Zeit des Verdienstes, weil im Winter nur in seltenen Fällen ganz widerwärtiger Witterung die Arbeit ruhte“.



Bau von Terrassen in einem Ahr-Weinberg um 1925

Quelle: Franz Bresgen „Die Winzerfrage der Ahr und ihre Lösung“ 1864

1997 und 2004). Aber aus keinem Weinbaugebiet Deutschlands und Europas liegen Quellen vor, wann die gewaltigen Arbeiten, steile Berge zu roden und die Neigung der Steilhänge durch Terrassierung mit Trockenmauern für den Anbau von Reben zu optimieren, erfolgt sind (vgl. Konold/Petit 2013, Natur- und Kulturerbe 2013).

Die Erkenntnis, dass die Trockenmauern im Verlauf der Jahrhunderte zu wertvollen Biotopen für Fauna und Flora geworden und deshalb schutzwürdig sind, ist 1976 im Bundesnaturschutzgesetz festgeschrieben worden.

Als Wilhelm Wendling im Zuge von Flurbereinigungsmaßnahmen im Umfeld Ahrweilers 1990 die Frage aufwarf, ob diese Mauern nicht ebenfalls Kulturdenkmäler seien, konnte man nach eingehenden Untersuchungen und Diskussionen (Erhaltung 1993) nur zustimmen, da sie in einem sozialen, funktionalen und optischen Zusammenhang zu der benachbarten Stadt stehen.

So vermutet man heute, dass der architektonische Fortschritt, der sich im Übergang von der Romanik zur Gotik, also vom Frühen zum Hohen Mittelalter etwa um 1100 n. Chr. abzeichnet und sich seitdem in zahlreichen Kirchbauten, Stadtbefestigungen und Burgen spiegelt, im Terrassenbau seine agrartechnische Entsprechung in den Zeiten des Klimaoptimums und starken Bevölkerungswachstums mit dem Landesausbau fand (Haffke 1994).

Dafür spricht auch eine kritische Auswertung des berühmten „Prümer Urbars“, das im Ahrtal zwischen 893 und 1222 die Entwicklung von einer vor-

nehmlich ackerbaulich geprägten Landschaft zu einer Weinbaulandschaft mit Steillagen erkennen lässt (Herborn 2004).

Erstaunlicherweise hat es nirgends in Deutschland oder Europa bisher den Versuch gegeben, durch archäologische Methoden der Antwort auf die Frage nach dem Alter der Terrassen näher zu kommen, obwohl moderne Flurbereinigungen oft genug ganze Terrassenanlagen ausgeräumt und großflächig planiert haben. Nicht selten wurde dabei festgestellt, dass zwei oder sogar drei Mauern hintereinander standen. Geht man einmal davon aus, dass die Schieferplatten mehrere Hundert Jahre gehalten haben, dürfte sich der gesamte Zeitraum auf 600 bis 900 Jahre erstrecken.

Inzwischen ist neben dem ökologischen auch der historische Wert alter Weinbergsterrassen unbestritten, zumal er zum touristischen Potential eines charakteristischen Landschaftsbildes gezählt wird. Nur über die erheblichen Kosten ihrer Instandhaltung gibt es Streit, wie die aktuelle Diskussion um die spektakulären Weinberge von Walporzheim bei Ahrweiler zeigt. Zu den typischen Merkmalen von Weinbaugebieten gehört somit schon im Mittelalter die dichtere Besiedlung und Existenz größerer Siedlungen, weil Wein als Intensivkultur auf kleinerer Fläche höhere Gewinne erlaubt als Ackerbau und Viehhaltung. Altenahr, Ahrweiler, Heimersheim, Sinzig und Remagen liegen nur wenige Kilometer voneinander entfernt und besitzen alle Umwehungen, zum Teil aufwändige Kirchen und besondere Rechte. Mayschoß, Dernau und Bodendorf sind

relativ große Dörfer. Die Höhenburgen Are (Altenahr), Saffenburg (Mayschoß), Neuenahr und Landskron (Heppingen) spiegeln die konkurrierenden machtpolitischen Interessen an diesem besonderen Landstrich. Große Höfe von über 25 Klöstern und Stiften (u.a. Prüm, Klosterrath, Steinfeld, Maria Laach) finden sich allerorten.

Vom weißen zum roten Wein

In welchem Maße der Weinbau das Leben in Städten und Dörfern des Ahr-tals vom Mittelalter an geprägt hat, überliefern die historischen Quellen von Bad Neuenahr (Frick 1933), von der Herrschaft Landskron (Frick/Zimmer 1966) und vor allem die von Hans-Georg Klein 1998 bis 2017 in neun Bänden edierten Quellen der Stadt Ahrweiler, wie auch die Arbeiten von

Spätburgunder

Spätburgunder, in Frankreich Pinot noir. Der Name Pinot rührt daher, dass die ursprünglich kleine und kompakte Form dieser Traube an einen Pinienzapfen erinnert.

Das Prädikat „König der Rotweine“ bringt die Bedeutung und den Ruhm des Spätburgunders zum Ausdruck. Es ist die wichtigste und wertvollste Rotweinsorte im gemäßigten deutschen Klima, vergleichbar mit einem Tempranillo für heißere Weinbaugebiete Spaniens oder Cabernet-Sauvignon in Frankreich.

Als eine der ältesten Kulturreben der Erde ist ihr Anbau in Burgund bis ins 4. Jahrhundert zurück zu verfolgen. Die Annahme, dass sie bereits im Späten Mittelalter an der Ahr angebaut wurde, kann zwar nicht mit Dokumenten belegt werden; einiges spricht aber für diesen frühen Anbau. Namen von Rebsorten sind nach der Römerzeit kaum anzutreffen. Man unterschied nur noch zwischen zwei Weinqualitäten, und zwar dem fränkischen und hunnischen Wein. Der große Klosterbesitz an der Ahr spannt allerdings einen Bogen zu den in Burgund gelegenen Mutterhäusern der Benediktiner- und Zisterzienserorden. Folgt man dem deutschen Apotheker und Weinbaupionier des 19. Jahrhunderts Johann Philipp Bronner (1792–1864), wurde der Spätburgunder von Mönchen als „Klebot“ ins Kloster Eberbach (Rheingau) geholt. Er erreichte wohl auch die Ahr von Burgund aus.



Hans Frick 1949 und Wolfgang Herborn 2004. Und erneut stellt sich eine nur scheinbar leicht zu beantwortende Frage: Wurden hier schon immer vorwiegend Rotweine produziert? Das lässt sich nicht so einfach beantworten. Die Quellen sprechen erst im 15. Jh. neben zwei anderen, wohl weißen Sorten („frenze“/fränkischer Wein und geringer wertiger „hunnischer“ Wein) ausdrücklich von Rotwein („roit“), so erstmals 1443/44 in der Rechnung des Einenberger Kellners über Einnahmen und Ausgaben der Herrschaft Landskron (Frick/Zimmer 1966, Bd. 2, Nr. 1341) und 1491 in Ahrweiler (Klein, Bd.3, 2006, S. 97). Im Dreißigjährigen Krieg wird in Ahrweiler Rotwein bald teurer gehandelt als Weißwein, von dem größere Mengen existieren.

Erst seit dem 18. Jh. scheinen Rotweine zu überwiegen. Sie werden schon im 17. Jh. wegen ihrer zunächst blassroten Farbe „Bleichart“ genannt und zum Markenzeichen der Ahr. 1788 ist auch ausdrücklich von Burgunderreben die Rede. Selbst als die Bleicharte im 19. Jh. dunkelrot sind, behalten sie diesen Namen, unter dem auch „fabrizierte“, d.h. künstlich hergestellte Weine zum Schaden der Winzer auf den Markt kommen.

Zu Beginn des 20. Jh. sind ca. 90 Prozent der ertragsfähigen Rebfläche mit roten Sorten bestockt, 1930 sind es 85 Prozent, 1970 nur noch 60 Prozent und 2015 wieder 85 Prozent. Dabei schwanken die Anteile von vornehmlich Blauen Spätburgunder- (heute ca. 62 Prozent), Frühburgunder- (6,6 Prozent) und Portugieser-Reben (4,5 Prozent) bei den Rotweinen und Riesling (8,2 Prozent) und Müller-Thurgau (2,6

Prozent) bei den Weißweinen, was durch Ernterisiken und Kundenwünsche zu erklären ist. Seit gut 300 Jahren wird man also bei der Ahr vom „größten geschlossenen Rotweinanbaugebiet in Deutschland“ sprechen dürfen, selbst wenn heute – in absoluten Zahlen – die Flächen mit roten Trauben z.B. an der Mosel oder in der Pfalz deutlich größer sind als an der Ahr, aber gegenüber den weißen Trauben dort prozentual weniger als die Hälfte ausmachen.

Das Jahrhundert der Krisen

Die großen Umbrüche in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft Mitteleuropas im 19. Jh. treffen auch den Weinbau an der Ahr massiv. Nach der langen Phase der Kleinstaatserei im Alten Reich, welche die lokalen Märkte durchaus begünstigt hatte, war man jetzt preußisch und nationaler, sogar internationaler Konkurrenz ausgesetzt. Zollpolitik entschied über Wohl und Wehe des Absatzes, bei dem zahllose Klein- und Kleinstbetriebe zudem der Willkür der wenigen Weinhändler ausgesetzt waren. Häufige Missernten brachten viele Winzerfamilien in Not.

Neben anderen beschrieben die Bonner Professoren Ernst Moritz Arndt und Gottfried Kinkel, die zu den bekannten liberalen Köpfen in den Zeiten der Revolution von 1848 zählten, in ihren Ahrtal-Wanderführern die damalige Situation sehr anschaulich, während gleichzeitig eine Vielzahl von Gemälden, Stichen und Radierungen, z.B. von Künstlern der Düsseldorfer Malerschule, ein Bild von der Romantik des Tals vermittelte. Für viele Einheimi-

sche waren die Zeiten des beginnenden Ahrtal-Tourismus jedoch weniger romantisch als fatal.

Da ist es nur zu verständlich, dass Arbeitsmöglichkeiten außerhalb der Landwirtschaft begehrt waren. Das gelang an der Unterahr wegen besserer Wege leichter als an der Mittelahr. Jahrhunderte lang hatten Fuhrwerke wegen Felspartien Probleme, von Ahrweiler nach Altenahr zu kommen. Gefährlich waren die Überquerungen der Ahr über Holzgestelle (Furten). Bei Niedrigwasser diente die Ahr stellenweise selbst als Fahrweg. Sonst musste man von Dernau nach Altenahr einen beschwerlichen Weg über die Höhe

nutzen. Erst nach dem Tunneldurchbruch in Altenahr 1834 und anschließender Trassierung einer Straße vorbei an den Felspartien der Bunten Kuh bei Walporzheim und Lochmühle bei Mayschoß war das Mittlere Ahrtal seit 1838 durchgehend befahrbar, wodurch auch der Strom von Touristen an schwoll. Der Ausbau des Eisenbahnnetzes entlang des Rheins seit ca. 1845 schuf Arbeit und zugleich Wege in die wachsenden industriellen Zentren an Rhein und Ruhr wie umgekehrt an Wochenenden an die Ahr. Nicht nur das Hochland der Eifel kannte Aus- und Abwanderung, sondern auch das Weinland an der Ahr.



Radierung von Carl Schlickum 1840, Fahrstraße an der Bunten Kuh. Um 1840 entsteht diese Radierung von Carl Schlickum, welche die neue Fahrstraße entlang der Felspartie der „Bunten Kuh“ zeigt. Nach dem Tunneldurchbruch von Altenahr 1834 hatte es noch bis 1838 gedauert, bis alle Engpässe zwischen Ahrweiler und Altenahr beseitigt waren. Repro: Sammlung Giffels, Bad Neuenahr-Ahrweiler

Die Übertragung des Genossenschaftsgedankens von Raiffeisen (1847) und Schulze-Delitzsch (1849) auf den Weinbau gelang erstmals 1868 den Winzern von Mayschoß. In der Folgezeit entstanden in den Dörfern der Ahr 30 Winzergenossenschaften (Gieler 2016). Insgesamt ist die Bilanz ihrer Tätigkeit positiv. Doch schon in der ersten Phase der Gründungen trat durch organisatorische und finanzielle Überforderung sowie schlechte Ernten auch Ernüchterung auf.

Die zweite Phase von der Jahrhundertwende bis zum Beginn des Zweiten Weltkrieges war aber die schlimmste. Der Ahrwein hatte – von „Strohfeuern“ in der NS-Zeit abgesehen (Döring 2001) – keinen Absatz mehr. Man bevorzugte süße Erzeugnisse von der Mosel. Der Zustrom von billigem Rotwein durch internationale Abkommen bekam (zoll-)freien Lauf. In einigen Weinorten gab es bis zu drei Genossenschaften, die sich angesichts des Ringens um Kunden zunehmend feindlich gegenüber standen.

In Dernau waren die Gegensätze von Mitgliedern des 1873 gegründeten Winzervereins zu dem 1881 gegründeten Weinbauverein am Größten. Die Eltern bestimmten, wer mit wem ihrer Kinder anbandeln durfte. Wenn dann der Sohn oder die Tochter Arm in Arm die Ahrbrücke zum Weinbauverein oder umgekehrt überquerten, war der Familienkrach vorprogrammiert. Vergleichbare Spannungen gab es auch in Rech. Dem 1874 gegründeten Recher Winzerverein stand im selben Ort der Saffenburgener Winzerverein (1881 gegründet) gegenüber. Ein trauriges Schicksal beendete hier das Konkur-

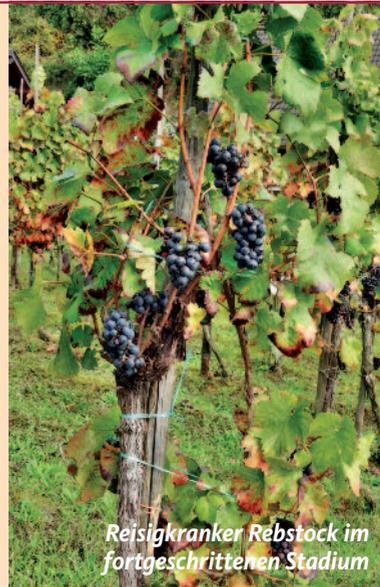
renzdenken. Ende 1944 wurde bei einem Bombenangriff der Saffenburgener Winzerverein zerstört. Er erholte sich nicht mehr. In tiefster Feindschaft verwehrte der Recher Winzerverein den „Saffenburgern“ die Aufnahme.

Lange Zeit spielte der Tourismus für den Weinabsatz keine bedeutende Rolle, denn die Felsen- und Burgenlandschaft und nicht der Wein standen im 19. Jh. im Vordergrund des Interesses der Besucher, und noch erstreckte sich der Weinbau am Rhein entlang bis vor die Tore Kölns. Manche Gäste des seit 1858 wachsenden Bades in Neuenahr schwärmten allerdings nicht nur vom heilenden Wasser, sondern genossen auch den Wein im Übermaß, weshalb der Kurbetrieb lange Zeit Distanz zum Weinbau hielt (Haffke 2009 und 2013).

Katastrophal wirkte das Auftreten des schlimmsten aller Schädlinge, der Reblaus, auf über 400 Herden zwischen 1881 und 1929 vornehmlich im Unteren Ahrtal, am Rhein und in seinen kleinen Seitentälern. Viele der notgedrungen gerodeten Weinberge fielen brach (Bender 1994). Auch die „Reisigkrankheit“ (Abb. S. 16) belastete jahrelang die Spät- und Frühburgunder-Reben. Schon 1911 attestierte Wilhelm Kriege dem Ahrweinbau angesichts der zersplitterten Besitzverhältnisse und des Verfalls der Traubenpreise die Unwirtschaftlichkeit, was Anton Ley 1922 (S.131) bestätigte: „Bei einer 11,2-stündigen, durchschnittlichen Jahresarbeit stellt sich der Stundenlohn für das Jahr ... 1910 0,03 Mark (dar). Demgegenüber betrug der Stundenlohn bei dem Bahnbau an der Ahr im Jahre 1909/11 für die ungelernen Arbeiter

Reisigkrankheit

Der Komplex der Reisigkrankheit wird von einer Vielzahl von Viren verursacht. Sie wird von Fadenwürmern übertragen. Erst nach Jahren bemerkt man ihre Symptome. Nur für Kenner auffällig ist das sich langsam einrollende Blatt. Im Endstadium, welches über einige Jahre andauern kann, wird die Rebe schwachwüchsig, die Trauben bleiben kleinbeerig und es tritt eine verstärkte Verrieselung in der Blüte ein. Ist die Rebfläche einmal verseucht, muss sie gerodet werden. Die Reisigkrankheit pflanzt sich über Generationen von Reben fort. In Unkenntnis der Krankheit sind in früherer Zeit viele Neuanpflanzungen mit verseuchtem Rebmateriale erfolgt.



Reisigkranker Rebstock im fortgeschrittenen Stadium

je nach dem Alter 0,30 bis 0,40 Mark. Diese menschenunwürdigen Einkommensverhältnisse finden eine Parallele nur in den Gebieten der Heimindustrie, z.B. im sächsischen Voigtlande.“

Der lange Weg zur Modernisierung ab 1957

Nach dem Ersten Weltkrieg förderte der Staat mit begrenztem Erfolg den Weinabsatz als Teil des Tourismusausbaus. Peter Zepp dokumentierte 1927 den beträchtlichen Rückgang des Weinbaus in allen Bereichen des Unteren Mittelrheins abwärts von Andernach bis Köln, so auch an der Ahr. Hier wurden die Flächen an der Oberahr (Hönningen, Kesseling, Brück, Pützfeld) nahezu völlig aufgegeben. Die rheinnahen Orte der Unterahr, Boden-

dorf, Löhdorf, Westum wie auch Sinzig und Remagen erlebten den gleichen Niedergang. Zum Ersatz wurden manchenorts Stammobstkulturen angelegt, die sich bis etwa 1960 intensiver Pflege erfreuten, seitdem aber ebenfalls aufgegeben wurden und zur Freude der Vogelwelt inzwischen der Verbuschung anheimgefallen sind. Das Weinbaugebiet „Ahr“ schrumpfte fast auf die Hälfte zusammen und hatte seine Verbindung zum Weinbau am Rhein verloren.

Die NS-Zeit brachte nicht nur staatlich verordnete „Weinpatenschaften“ vornehmlich norddeutscher Städte und Landkreise mit den Winzerdörfern der Ahr, sondern führte hier auch die herbstlichen Weinfeste ein. Beides förderte den Absatz, änderte aber nichts an den strukturellen Problemen der vielen Kleinstbetriebe.

Wie auch in anderen landwirtschaftlichen Berufen legten die meisten Winzer nach der Entlassung aus der 8. Klasse der Volksschule keine weiterführende, examinierte, Ausbildung ab. Mit 14 Jahren ging es bereits an die schwere Weinbergsarbeit. Pflicht war eine dreijährige Fortbildungsschule (Berufsschule), die einmal wöchentlich, meist zusammen mit den Junglandwirten, zu besuchen war.

Da, wie in anderen handwerklichen Berufen, eine Lehre mit Abschlussprüfung fehlte, wurden Winzer immer als minderwertige „Handwerker“ angesehen. Ein Beruf ohne jedes Image. Der 1862 in Ahrweiler gegründeten Katholische Gesellenverein (ab 1935 Kolpingsfamilie) verwehrte sogar über Jahrzehnte den Winzern die Aufnahme, weil sie keinen Berufsabschluss vorweisen konnten.

Noch das Schulbild der Oberstufe des Weindorfes Rech im Jahr 1949 (Abb. S. 18) verrät, dass rund 80 Prozent der Jungen und Mädchen diesen Berufsweg einschlagen sollten. Nur wenige wurden Handwerker oder gingen in Dienstleistungsberufe. Kaum jemand konnte aus einfachen Verhältnissen das Gymnasium besuchen. Wenn der Betrieb seinen Mann nicht ernähren konnte, ging man in den Tagelohn zu größeren Weingütern oder verdiente sein Geld mit „Schaufel und Hacke“ z.B. in der benachbarten Tongrube.

Der preußische Provinzial-Landtag beschloss 1899 die Einrichtung einer Wein- und Obstbauschule, die 1902 fertig gestellt war. Der Besuch der über zwei Semester angebotenen Halbtagskurse war freiwillig. Das Angebot fand nur mäßiges Interesse, weil die Arbeit im Weinberg vorrangig war, aber die



Erster Winzerfestzug 1936 in Ahrweiler unter dem nationalsozialistischen Motto: „Trink deutschen Wein – deutscher Wein soll Volksgetränk werden.“



Schuljahrgang 1949, 5. bis 8. Klasse der Volksschule in Rech

fehlende Sensibilität der Erwachsenen für die Bildung und das nötige Geld fehlten.

Erst Anfang der 1960er Jahre war an der Ahr der erste Winzermeisterkurs eingerichtet, dessen Abschluss auf das Jahr 1966 datiert.

Die Wein- und Obstbauschule erhielt dann im Jahr 1925 ihre Ergänzung durch einen Musterbetrieb, einer staatlichen Weinbaudomäne im ehemaligen Augustinerkloster Marienthal. Ihre Kernaufgabe sah die Domäne in der Rebenzüchtung, der Bodenlockerung und vor allem in der Rebveredlung als Maßnahme gegen die andauernde Reblausgefahr. Auch in Rat und Tat stand sie den Winzern beiseite. Zu viel Ruhm gelangten die Weine der

Domäne, der allerdings 1976 infolge Experimentierfreudigkeit von der Weinkontrolle jäh beendet wurde.

Vom Land Rheinland-Pfalz erwarben im Jahr 2004 zwei Weingüter und zwei Winzergenossenschaften das Gut mit Hofstätte und 5 Hektar Weinbergen. Unter dem Namen Klosterweingut Marienthal wird das Angebot hervorragender Ahrweine allseits geschätzt. Die Laubverfärbung im Herbst bezeugt die Vielzahl der Rebsorten und Klone.

Seit ca. 1950 erlebte das Ahrtal zunächst widersprüchliche Jahre: einerseits glänzender Absatz bei rauschenden Weinfesten (mit verstärkter Weißwein-Nachfrage), andererseits rückläufige Rebfläche und aufgebende Betriebe. Denn wie die Dissertationen

von Hans-Bernd Ueing (1957) und Wilhelm Wendling (1966) nachwiesen, waren die betriebswirtschaftlichen Verhältnisse des Weinbaus unverändert desaströs: zu viele und zu kleine Betriebe mit in der Flur in zahlreiche Parzellen zersplitterten Weinbergen, die nur über Pfade und unsichere Treppen erreichbar waren und sich auf mehrere Terrassenetagen verteilten. Deutlich später als in anderen Weinbaugebieten ließen sich die Ahrwinzer erst Ende der 1950er Jahre zunächst zaghaft, dann verstärkt auf Flurbereinigungen in ihren Weinbergen ein, die nicht nur das äußere Erscheinungsbild der überkommenen Landschaft drastisch veränderten, sondern unter den alten Winzerfamilien den Entscheidungsprozess vorantrieben, wie man künftig zum Weinbau stehen wolle.

1958 gab es 1600 Winzerbetriebe an der Ahr, davon 1.524 kleiner als einen

Hektar. Jörg Kurpjuhn (2003) ist die Dokumentation der fünf Jahrzehnte des landschaftlichen Umbaus der Ahrtalhänge zu verdanken. In neun großen Flurbereinigerungsverfahren, 1957 mit „Heimersheim I“ (Ehlingen) beginnend und etwa 2010 mit „Mayschoß-Mönchberg“ endend, wurden etwa 440 Hektar Rebland nach modernen Gesichtspunkten für eine rationellere Bewirtschaftung hergerichtet. Fast 200 Hektar Rebland wurden aufgegeben. Nur rund 100 Hektar verblieben in der historischen Optik mit ihren alten Trockenmauern: die Lagen „Altenahrer Eck“ im Umfeld der Burg Are, der Ahrbogen gegenüber der Saffenburg in Mayschoß und Walporzheim.

Mit ungeahntem Weitblick hatte der Vorsitzende des Eifelvereins Dernau, Karl Näkel, zusammen mit den Ortsbürgermeistern der Mittel- und Unterahr den Rotweinwanderweg 1972 ins

Laubverfärbung in der Lage Marienthaler Klostersgarten



Leben gerufen. Dieser sollte in Abstimmung mit allen Flurbereinigungsverfahren einen einheitlichen Durchgang aller südlich ausgerichteten Weinbergslagen der Ahr erlauben. Dass die 32 Kilometer dieses Weges einmal historische, nein sogar weltpolitische Bedeutung haben sollte, konnte Näkel nicht ahnen. Der Stacheldraht an diesem Rotweinwanderweg macht dagegen viele Wanderer neugierig.

Dem gravierenden Wandel der Rebflächen entsprachen massive gesellschaftliche Veränderungen. Viele Winzer wechselten in andere Berufe in den Städten am Rhein und betrieben den Weinbau bestenfalls im Nebenerwerb. Große Absatzeinbrüche in den 1960er Jahren ließen wieder den alten Gemeinschaftsgeist aufkommen. 2015 sind es nur noch 622 Betriebe, von denen immerhin 117 mehr als einen Hektar Reben kultivieren. Wenn durch Auflösung oder Fusion der ehemals 30 Genossenschaften gegenwärtig nur noch drei Genossenschaften bestehen (Dagernova mit ca. 600, Mayschoß-Altenahr mit ca. 400, Ahrweiler mit ca. 70 Mitgliedern.), ist das eben kein Zei-

chen für den Niedergang der Weinkultur. Im Gegenteil, dieser Konzentrationsprozess spricht für ihre Vitalität und der Erfolg bestätigt die unternehmerische Strategie.

Während Mayschoß, Rech und Marienthal bei stagnierenden Einwohnerzahlen bis heute ihren Charakter als Winzerdörfer bewahrt haben, besitzen Dernau sowie die Städte und Dörfer an der Unterahr umfangreiche Neubaugebiete. Dennoch spiegeln auch hier noch zahlreiche kleinere Fachwerkgehöfte und stattliche Anwesen in den historischen Ortskernen die über 1000-jährige Geschichte der kleinen Winzer wie der Klostergüter. Dem Wanderer begegnen neben intakten Rebfluren nicht selten verfallene Terrassenmauern, dicht überwuchert von Gestrüpp und Niederwald, entlang der Wege an den oberen Rändern des Tals: eindrucksvolle Zeugen, welche beträchtliche Ausdehnung der Weinbau im Ahrtal zeitweilig gehabt hat. Der gesamte Weinbau im Ahrtal hat sich gegenwärtig sowohl in der Fläche als auch in der Gesellschaft „gesundgeschrumpft“!

Mayschoß



Tunnelausbau in den Weinbergen von Dernau



Inferno und Genuss

Wer vermutet schon ein Zeugnis des Kalten Krieges in einer Landschaft, an deren Hängen im schroffen Schiefergestein Jahr für Jahr ein Rotwein zur besonderen Qualität und Güte heran reift? Nicht einmal die Winzer waren sich dessen voll bewusst, was tief unter ihren Weinbergen vorging. So stehen die Marienthaler und Dernauer Weinbergslagen Trotzenberg, Rosenberg, Klostergarten, Stiftsberg, Hardtberg und Pfarrwingert als Markenzeichen für einen harmonischen und ausgereiften Ahrburgunder. Um den Stacheldraht und die Bewachung des Stollensystems für den Regierungsbunker mit seinen 38 Ausgängen durch den Bundesgrenzschutz scherten sich die Winzer wenig. Erstens hatte das, was im Inneren vorging, etwas mit Politik für „Die oberen Zehntausend“ zu tun, was den weinbaulichen Feldbesteller bestenfalls am Rande interessierte, und zweitens hatte man sich an das Miteinander schnell gewöhnt.

Ein Miteinander gab es zwischen der Bevölkerung und den über 1.000 ständigen Arbeitern, die in den Dörfern meist mit Kost und Logis untergebracht waren. Die zu Unrecht gelegentlich mit dem Schimpfwort als „Baraber“ bezeichneten Bauhelfer der Arbeitsgemeinschaften (AG) „Blau“ und „Max“ waren fast immer höfliche und zuvorkommende Menschen.

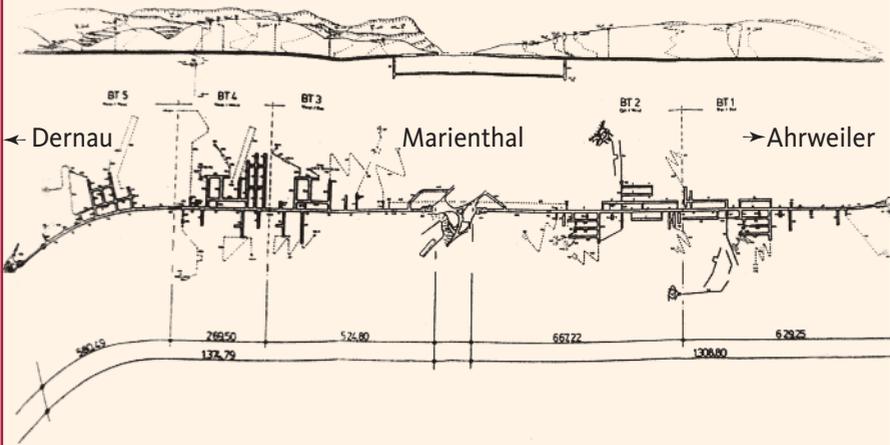
Ob sie nun auf der Bahntrasse von Marienthal faustdicke Eisen bogen, mit dem Bagger in die Stollen hinein drangen oder den Beton höchster Festigkeitsklasse chauffierten, alle waren gern gesehen. Schließlich übersahen die cleveren Winzer nicht die Vorteile, denn die Akkordarbeiter verdienten etwa das Drei- bis Vierfache eines ortsansässigen Handwerkers. So wanderte manche Deutsche Mark in den heimischen Dienstleistungssektor und in den Weinabsatz.

Das war mehr als ein Tropfen auf den heißen Stein in den Absatzsorgen der 1960er Jahre. Nicht selten kamen auch die mit Beton beladenen Lastwagen zu einer Zeit, als man diesen – kurz vor Feierabend – nicht mehr an der Baustelle sehen wollte. Auch hier schafften die Winzer Abhilfe, denn bereitwillig ließen sie die Lastwagen auf das eigene Grundstück fahren, und so entstanden neue Wohnhäuser und Weingüter oder zumindest deren Bodenplatten und Kellerbereiche.

Die geografische Lage zur Bundeshauptstadt, die Länge der beiden Tunnel von jeweils rund 1.300 Metern und deren Überdeckung mit über 100 Metern Schieferfelsen boten ideale Bedingungen um die in dem schmalen Einschnitt des Ahrtals gelegenen Tunnel erneut zu öffnen. Atombombensicher sollte der neue Bunker werden.



Längsschnitt des Bunkers



Schon während des Zweiten Weltkrieges wurden in den beiden Tunneln Teile der Vergeltungswaffe V2, eine Rakete, durch Häftlinge des Konzentrationslagers Buchenwald montiert. „Lager Rebstock“ war die damalige Bezeichnung der Produktionsstätte. 1972 war der letzte Bauabschnitt des neuen Bunkers fertig gestellt.

Die Bauarbeiter zogen ab. Manche blieben, einige aus Liebe. Andere wiederum nutzten das erworbene Know-how und gründeten ihre eigenen Unternehmen. Uli, ein Arbeiter aus Berlin, z.B. erwarb ein kleines Industriegelände in den Weinbergen zwischen Rech und Dernau für einen modernen Eisenhandel. Die Baukosten des Bunkers betragen nach heutiger Rechnung rund 2 bis 3 Mrd. Euro. Ein geheim gehaltener Wirtschaftsplan sah für die Unterhaltung jährlich rund 21,5 Mio. DM vor.

Als Ausweichsitz der Verfassungsorgane des Bundes war er nicht nur für Mitarbeiter der Bundesregierung gebaut, sondern auch der Bundespräsident, das Parlament, die Ländervertretungen und auch das Bundesverfassungsgericht hatten hier ihre Arbeits- und Schlafstätten. 180 Personen sorgten für die Verwaltung, Wartung und Betriebsbereitschaft zahlreicher Maschinen und Geräte. Dies kam vor allem den ortsansässigen Handwerkern zugute, die einen Arbeitsplatz im Bunker erhielten. Nicht zuletzt wegen des sensiblen, streng geheimen Umfelds wurden sie ins Beamtenverhältnis berufen. Verschwiegenheit war oberstes Gebot. Nicht einmal die Ehefrauen wussten, was ihre Männer arbeiteten. Einige von ihnen waren Nebenerwerbwinzer. Während der Tagesablauf unterirdisch stattfand, begaben sie sich – zuweilen ausgeruht – noch vor Feierabend eifrig wie die Ameisen in den eigenen Weinberg.

Glasnost, mit diesem Schlagwort ging die nach seinem Amtsantritt im März 1985 von Generalsekretär Michail Gorbatschow in der Sowjetunion eingeleitete Politik einer größeren Transparenz und Offenheit der Staatsführung gegenüber der Bevölkerung einher. Mit dem Umbau seiner Politik legten sich auch die Spannungen in der sicherheitspolitischen Lage. Nach einer Kabinettsitzung am 8. Dezember 1997 verkündete dann der Regierungssprecher der Bundesrepublik Deutschland: „Das Bundeskabinett hat heute beschlossen, den Ausweichsitz der Verfassungsorgane in Marienthal zu schließen“.

Neben der sicherheitspolitischen Lage führte das zuständige Bundesministerium des Innern an, dass die Anlage nicht mehr dem heutigen Stand der Technik entspreche, was insbesondere für den Brandschutz galt. Eine baufachliche Untersuchung habe ergeben, dass für eine umfassende Renovierung der technischen Einrichtungen ein dreistelliger Millionenbetrag (DM) notwendig wäre.



Blick in den Tunnelgang



Paul Groß in der Kommandozentrale des Bunkers

Ausdrücklich wurde nach der Beschlussvorlage erwähnt, dass die Schließung nicht im Zeichen der Verlegung der meisten Bundesorgane nach Berlin gestanden habe, sondern sie orientiere sich ausschließlich an der sicherheitspolitischen Lage und einer Kosten-/Nutzenabwägung.

Die Enttäuschung sah man den Mitarbeitern ins Gesicht geschrieben. Hatte doch noch wenige Monate vorher sich der zuständige Bundesinnenminister Manfred Kanther ausdrücklich für den Erhalt des Bunkers vor den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ausgesprochen.

Von heute auf morgen öffneten sich die Türen des Bunkers. Die Geheimhaltung wurde aufgehoben. Für die 180 Staatsdiener ein wesentlicher Einschnitt in ihr bisheriges Leben. Sie verloren ihre Arbeitsstätte. Entlassungen gab es keine, da ihr Beamtentum die Beschäftigung absicherte. Die Eingliederung in andere Behörden vollzog sich unter Mitnahme der eigenen Planstelle. Amtliche Dokumente, die den Stellentransfer ermöglichten, wurden scherzhaft „Rucksackvermerke“ genannt.

Der Rückbau des Bunkers war 2006 beendet. Paul Groß war der letzte verantwortliche Techniker, der die Türen endgültig abschloss.

Für den Tourismus und die Weinwirtschaft lebt der Bunker als Dokumentationsstätte weiter. Der Heimatverein „Alt-Ahrweiler“ setzte sich erfolgreich für die Erhaltung eines musealen Teils (200 m von ca. 17 km) ein. Heute zieht die Dokumentationsstätte Regierungsbunker viele Touristen an. Eine dreiviertel Million Besucher hat sich in den letzten zehn Jahren in das Zentrum des „Kalten Krieges“ begeben, dabei viele, welche die Wein- und Kulturlandschaft Ahr erstmals kennen lernten. Oft wird mit der Bunkerbesichtigung der Besuch in behaglichen Gaststätten und uralten Weingütern verbunden:

Die Ahnung vom Inferno findet Entspannung im Genuss.

Gegenwart

Weinbau in der Steillage

Ahrweinbau ist zugleich Steillagenweinbau. Obwohl die Steillage im Weinbau nicht einheitlich definiert ist, geht man allgemein von einer Hangneigung von mehr als 30 Prozent aus. Rund 67 Prozent der Ahrweinberge befinden sich demnach in Steillage. Eine noch stärkere Hangneigung innerhalb des rheinland-pfälzischen Weinbaues findet sich unter dem Begriff der Steilstlage wieder. Ihr fallen häufig besonders wertvolle Lagen mit extremer Hangneigung von mehr als 50 Prozent und fehlender Anbindung zu einem Wirtschaftsweg zu. Hier finden wir heute noch Biotope aus Trocken-

mauern, so wie sie vor fast 1000 Jahren entstanden sind. Die 73 Hektar (13 Prozent) in Steilstlage der Ahr-Weinberge werden ausschließlich in Handarbeit bewirtschaftet.

Mit Reben bestückte Steillagen geben dem Landschaftsbild einen besonderen Reiz. Ihre Bearbeitung ist sehr mühsam. Ihre Weine sind nicht zum Billigtarif zu haben, und so ist es nicht verwunderlich, wenn ihr Flächenanteil in einigen deutschen Weinbaugebieten stark rückläufig ist. Das zeigt, dass diese Weine aus Kostengründen am globalisierten Weinmarkt häufig nicht wettbewerbsfähig sind.

Die Erkenntnis, weiter auf Regionalität zu setzen, ist dementsgegen die Maxime hiesiger Weingüter und Genossenschaften.

Gemeinde	Lage	ha	NN	Neigung	Exposition	Boden
Ehlingen Heimersheim	Kapellenberg	17	100-160	hängig-steil	w	schiefriger Lehm
	Burggarten	30	90-170	hängig-steil	SW-S	schwach steiniger Lehm
	Landskrone	15	90-160	steil	SO	stark lehmiger Steinboden
Heppingen Neuenahr	Berg	5	120-130	hängig	S	schwach steiniger Lehm
	Sonnenberg	26	100-165	hängig-steil	S-SO	sandiger Lehm
Bachem	Schieferlay	12	100-170	steil	SSW-SO	Lehm und steiniger Löß
	Kirchtürmchen	9	110-180	steil	S-SW	schwach steiniger Lehm
	Karlskopf	10	120-200	hängig-steil	N	sandiger Lehm
	Sonnenschein	11	120-200	hängig-steil	SW-S	sandiger Lehm und Grauwacke
	Steinkaul	10	110-160	hängig-steil	W-N-O	sandiger Lehm und Grauwacke
Ahrweiler	Daubhaus	14	110-160	hängig-steil	S-SO	mäßig steiniger Löß und Lehm
	Forstberg	11	130-200	steil	S-SW	mäßig steiniger Löß
	Ursulinengarten	17	105-200	hängig-steil	W	sandiger Lehm
	Rosenthal	21	110-230	steil	SO-S-SW	sandiger Lehm
Walporzheim	Silberberg	13	110-240	steil	S-SW	sandiger Lehm
	Himmelchen	12	100-110	flach	N	feinsandiger Lehm und Kies
	Kräuterberg	4	110-190	steil	SO	lehmiger Steinboden
	Pfaffenberg	18	180-260	hängig-steil	S-SO	steiniger Lehm
	Gärkammer	1	110-180	steil	SSO	sandiger Lehm
Marienthal	Alte Lay	14	110-250	steil	S-SO-O	sklettreicher Lehm
	Jesuitengarten	7	115-220	steil	S	sandiger Lehm
	Trotzenberg	6	120-210	steil	S-WSW	sandige Grauwacke und Lehm
	Rosenberg	14	200-240	hängig-steil	S-SO	sandiger Lehm
Dernau	Klostergarten	8	120-240	steil	SO	sandiger Lehm und Löß
	Stiftsberg	7	150-240	hängig-steil	SO-S	sandiger Lehm und Lößß
	Hardtberg	22	120-240	hängig-steil	SW-SO	lehmiger Sand und Löß
	Pfarrwinger	9	120-200	hängig-steil	SO-SW	lehmiger Steinboden
	Schieferlay	20	125-200	hängig-steil	SSW-OSO	lehmiger Steinboden
	Burggarten	14	120-200	hängig-steil	SO-O	kiesiger Lehm und Steinboden
Rech	Goldkaul	20	120-230	flach-steil	W-SW	lehmiger Steinboden und Kies
	Blume	14	130-180	hängig-steil	SO	lehmiger Steinboden und Kies
	Hardtberg	4	130-240	hängig-steil	SW-W-NW	lehmiger Steinboden
Mayschoß	Herrenberg	17	130-280	hängig-steil	SSW-SO	lehmiger Grauwacke und Schiefer
	Mönchberg	56	140-310	hängig-steil	S-W	lehmiger Grauwacke und Schiefer
	Laacherberg	15	140-290	hängig-steil	S-SO-SW	lehmige Schieferverwitterung
	Burgberg	28	140-280	hängig-steil	WSW-WNW,O	lehmige Grauwacke und Löß
Altenahr	Eck	8	140-300	hängig-steil	S-SSW	lehmige Grauwacke und Schiefer
	Übigberg	1	160-280	hängig-steil	S-SW	lehmige Grauwacke und steiniger Löß

An der Ahr hat man begriffen, die Schönheit der Steil- und Terrassenhänge im Glase aufleben zu lassen. Die Terrassen charakterisieren ein besonderes Kleinklima. Einkesselt durch Mauern aus gehauem Felsstein, gerdet in einem Boden aus Schiefer, Grauwacke, Gehängelehm und fruchtbarem Löß, dazu die steile Neigung gegen Süden, optimieren die Versorgung des Weinbergs mit Sonne und Wärme. Dankbare Kunden und Touristen erkennen hierin den Mehrwert, den sie gerne mit einem höheren Weinpreis honorieren. Der direkte Kauf des Weines beim Winzer und den Genossenschaften ist mit über 60 Prozent des Absatzes der höchste verglichen mit allen deutschen Weinbaugebieten (13 Prozent).

Die Erkenntnis, dass man nicht mit Masse, sondern nur durch Qualität am Markt bestehen kann, und das bei vergleichsweise hohen Preisen, setzte sich ab den 1990er Jahren durch. Während man in früherer Zeit die Kunst des Kellermeisters in den Mittelpunkt der Weinqualität stellte, schaute man im Jahr 1992 schlagartig in die Natur. Die große Masse des 1992er Jahrgangs brachte mindere Qualitäten und über-

forderte alle Kellermeister. Noch ehe der Gesetzgeber die Erntemenge durch eine Hektarertragsregelung 1996 beschränkte, hatte sich bei den Ahrwinzern die Erkenntnis „Klasse statt Masse“ durchgesetzt. Fortan war man sich im Klaren, dass schlechtes Rohmaterial nie zu einem guten Produkt führen kann. Die Rolle des Kellermeisters sollte nicht mehr die eines „Weinmakers“ sein, sondern der Bewahrung und Verfeinerung des Naturprodukts Traube dienen. Erkenntnisse eines ausgewogenen Blatt-Frucht-Verhältnisses führten zu bisher nicht gekannten Bearbeitungsschritten im Weinberg. Ertragsreduzierung durch mäßigen Rebschnitt, Entfernung von Doppeltrieben, Grünernte, Traubenhäufung nach der Blüte, Freistellung der Traubenzone von beschattenden Blättern haben sich im Laufe der Jahre voll im Ahrweinanbau etabliert.

Der Traditionsweinanbau an der Ahr hat auch die angebauten Rebsorten eingeschlossen. Dem Rotweinanbau, der in seiner hiesigen Ausdehnung mit 85 Prozent in keinem anderen deutschen Weinbaugebiet erreicht wird, liegt eine enorme Erfahrung zugrunde, denn nicht jeder versteht sich auf den An-

Rebflächen im Ahrtal 1820 bis 2015 (Hektar)

	1820	1867	1903	1928	1955	2015
Oberahr	31,34	25,42	25,57	0,80	0,41	–
Mittelahr	504,11	536,16	650,47	450,50	579,38	300
Unterahr	343,58	347,25	356,44	99,40	155,58	260
Summe	879,03	908,83	1.032,48	550,70	735,37	560

Quellen: 1820 bis 1955: UEING 1957, S. 27, 28, 33; 2015: Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, Gemeinde- und Verbandsgemeindedaten

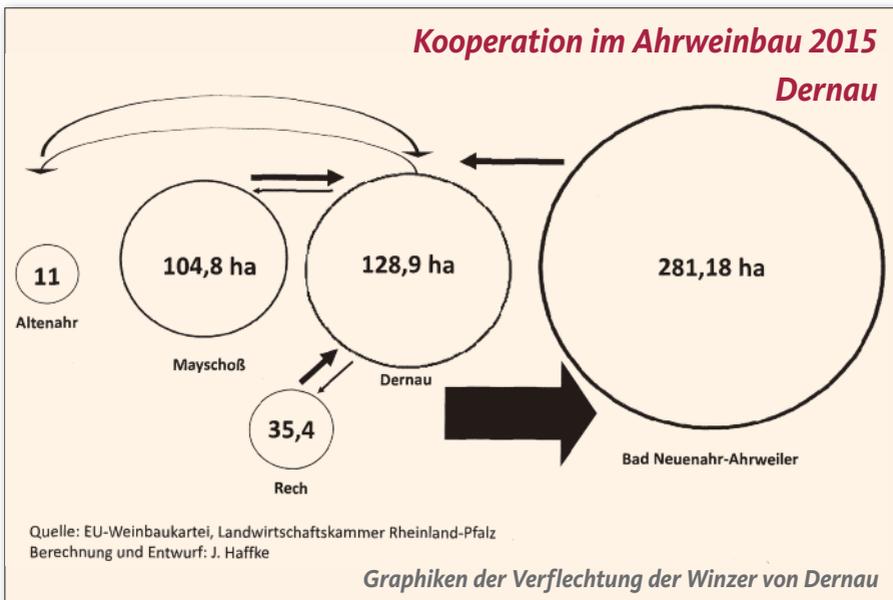
und Ausbau von Rotwein. Einer der besten deutschen Winzer, Werner Näkel aus Dernau, führt seine großen Erfolge bei der Rotweinerstellung auf seine aus vielen früheren Fehlern erwachsene Erfahrung zurück. Das Festhalten an der königlichen Rebe Spätburgunder und der Ausbau zur Leitreb-
sorte der Ahr waren die Grundlage der heute nationalen und internationalen hohen Wertschätzung der Ahrweine.

Genossenschaften und Weingüter

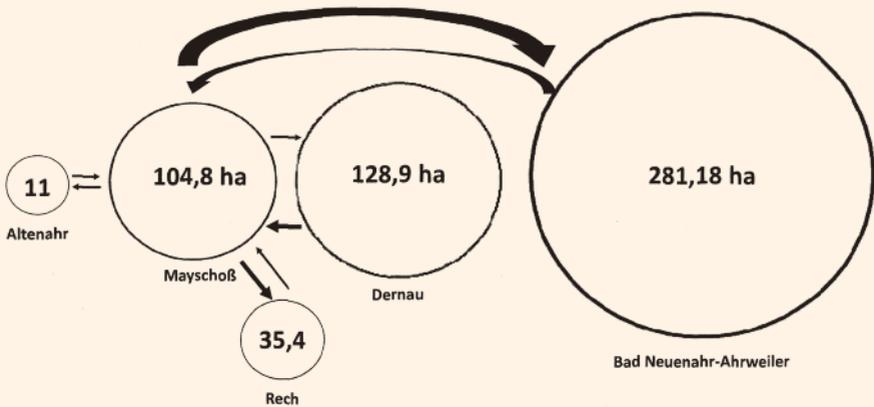
57 Prozent der Ahrweine werden durch die drei Genossenschaften ausgebaut und vermarktet. 43 Prozent entfallen auf rund 50 eigenständige Weingüter. Die Pflicht zur Bewahrung des Naturguts hat auch die Weinkeller in den letzten Jahrzehnten verändert.

Hier geht traditioneller Ausbau der Weine mit moderner Technik einher. Millionen wurden investiert. Sei es in modernen Edelstahl zum Ausbau und zur Aufbewahrung des Weines oder in die kleinen 225 Liter fassenden Barriquefässer, die besonders hochwertigen Rotweinen weitere Kraft und Eleganz verleihen.

Sorgsame Behandlung der angelieferten Trauben, Gewinnung von Phenolen durch Maischestandzeiten, Kaltvergärung der Weißweine, schonende Entfernung der Trübstoffe durch optimierte Filtersysteme und ein biologischer Säureabbau bei den Rotweinen zählen zu den werterhaltenden Verfahren, die erst Ende des 20. Jahrhunderts in den Kellern Einzug hielten. Verfeinerte Messergebnisse vermittelt die Photometrie. Umfangreiche Analysen von Most und Wein werden zeitnah



Kooperation im Ahrweinbau 2015 Mayschoß



Quelle: EU-Weinbaukartei, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Berechnung und Entwurf: J. Haffke

Graphiken der Verflechtung der Winzer von Mayschoß

offen gelegt. Gleichzeitig warnen sie vor möglichen Fehlentwicklungen.

Ehrlichkeit und Transparenz werden dem Weinfreund entgegengebracht: beim täglichen Besuch ebenso wie bei den vielen Events („Tag der offenen Weinkeller“, Hoffeste, in regelmäßigen Zeitabständen stattfindende Foren und Symposien).

Jährlich sechs sehr gut besuchte Veranstaltungen mit tiefgehendem Wissen über den Wein und dessen gesundheitliche Auswirkungen finden seit zehn Jahren im „Gesprächskreis Ahrwein“ statt. Ahrwein verstehen ist nicht nur eine Maxime der Winzer, sondern ebenso von Tourismus, Handel und Gastronomie. In drei wissenschaftlichen Studien ist die gesundheitlich

positive Wirkung des maßvollen Genusses auch von Ahrwein bei Patienten mit Typ 2-Diabetes nachgewiesen worden, zugleich die weltweit ermittelte vorbeugende Schutzwirkung vor Arteriosklerose (Gefäßverkalkung) und damit Herzinfarkt und Schlaganfall. Der moderate Weingenuss beugt auch Demenz und Alzheimer vor (Kreuter 2006, 2009, 2014, Fradera/Kreuter 2011).



Zukunft

Die Zukunft des Ahrweinbaues wird sich vielen Herausforderungen stellen müssen. Einige Schwerpunkte sind in ihren Anfängen eingetreten oder rücken schon heute ins Blickfeld (Gierler 2017).

Klimawandel

Kaum eine Pflanze reagiert auf den Klimawandel so empfindlich wie die Weinrebe. In der Weinbaugeschichte zeigt sich der Weinbau immer wieder als Klimaindikator. Auch das Klima an der Ahr hat sich spürbar und nachweislich verändert. Gestützt auf die im Weinbaugebiet stehenden Wetterstationen ergeben sich interessante Ergebnisse: Im 30-jährigen Vergleich (1961–1990) hat sich die Jahrestemperatur im Durchschnitt von 9,8° Celsius auf 10,8° Celsius erhöht. Die jährlichen Sonnenscheinstunden haben sich von 1370 Stunden auf 1708 Stunden vermehrt. Die Jahresniederschläge sind

mit 675 mm in etwa gleich geblieben. Allerdings ist deren Verteilung erheblich von der jahrelangen Norm abgewichen. Fast schneefreie, trockene Winter und vermehrte Starkniederschläge bestimmen heute den Jahreszyklus. Starkniederschläge fließen sofort ab, lassen das Hochwasser der Ahr ansteigen und stehen für die Rebe nicht mehr zur Verfügung.

Das Weinanbaugebiet Ahr liegt an der Lee-Seite von Eifel und Ardennen. Die Niederschlagsmengen sind hierdurch ohnehin schon gering. In Zukunft werden die Winzer um jeden Tropfen Wasser, der die tieferen Rebwurzeln erreichen soll, kämpfen müssen. Ob dies ohne weitere Eingriffe in die Kulturlandschaft, z.B. durch mehr wasserspeichernde Querterrassen, gelingt, ist fraglich.

Die Weinjahrgänge der letzten 20 Jahren waren im Vergleich zu früheren immer überdurchschnittlich. Auch die als hervorragend einzustufenden Spitzenjahrgänge wiederholen sich regel-



mäßig. Beispiele aus 1999, 2003, 2006, 2009, 2011, 2012 und 2016 sprechen für sich. Die Klimaerwärmung ist insgesamt willkommen. Für fast alle angebauten Rebsorten ist noch Luft nach oben. Schwierigkeiten könnte es beim Frühburgunder geben, der bei einer noch früheren Reife wertvolle Inhaltsstoffe wie Aromen und Säuren liegen lässt.

Gleichwohl gibt es auch eine Schattenseite, die sich vor allem auf neue Schädlinge und Krankheiten bezieht. Sowohl das rätselhafte Absterben einzelner Rebstöcke durch die ESCA-Erkrankung wie auch das Infizieren von Reben durch Zikaden, was zur Schwarzholzkrankheit führt, sind erst vor wenigen Jahren aufgetreten.

Im Jahr 2014 trat erstmals die Kirschessigfliege auf. Schäden verursacht das Weibchen mit seinem Legebohrer, mit dem sie gesunde Beeren vorzugsweise von früh reifenden Rotweintrauben öffnet, um ihre Eier abzulegen. Die so geschädigten Beeren werden von Fäulnis befallen, die Trauben sind unbrauchbar.

Eine gefährliche Krankheit auf dem Vormarsch ist die Flavescence Dorée. In Burgund gab es 2004 den ersten Befund dieser Krankheit. Auch ist sie in Trentino und in der Steiermark aufgetreten. Bisher ist Deutschland noch verschont worden. Die Krankheit wird ebenfalls durch eine Zikade übertragen und führt zum Absterben des Rebstockes.



Steillagenweinbau

Die Vernetzung von Kulturlandschaft und Tourismus wird an der Ahr auch weiterhin an erster Stelle stehen. Hier gab es schon bisher vorbildliche Maßnahmen, die Reize der Landschaft durch schöne Wege zu erschließen (Rotweinwanderweg, Radwanderwege, AhrSteig usw.).

Sollten an den Hängen Dornen statt Reben wachsen, würde dies die Erlebnisqualität der ganzen Region mindern. Hiervon ist aber nicht auszugehen. Es besteht gleichwohl die Gefahr, in den Sog anderer Weinbaugebiete zu geraten, in denen Steillagenweinbau aus wirtschaftlichen Gründen stark zurückgedrängt wurde.

Beispielsweise an der Mosel, wo die Steillagenweinberge genauso wie an der Ahr verbreitet sind, ist die Rebflä-

che in den letzten Jahren um 3.000 Hektar zurückgegangen. Ähnliche Rückgänge verzeichnen Nahe und Mittelrhein. Genährt wird das Ausweichen von der Steillage in die Ebene durch die ab 2016 geltenden Vorgaben der EU-Kommission. Bisher durften Reben nur auf den Grundstücken angepflanzt werden, die mit einem Pflanzrecht belegt waren. Diese Regelung ist durch ein Genehmigungssystem liberalisiert worden. Nunmehr darf jeder Landwirt Reben anpflanzen, allerdings werden die Flächen hierfür nur schrittweise mit jährlich 0,3 Prozent der deutschen Rebfläche freigegeben (rund 300 Hektar/p.a.). Zwangsläufig ebnet diese Regelung ebnet den Weg zu leichteren Anbaubedingungen in der Ebene, wenn auch oft die Weinqualität zurückbleibt. Weiter werden die Preise für hochwertige Weine unter Druck geraten.



Luftbild Mayschoß

High-Technik von oben

Eine der technischen Lösungen in Weinbau und Landwirtschaft könnte der Einsatz von Drohen sein. Gleich für mehrere Aufgaben zeigen sich diese Fluggeräte zukunftsweisend. In der Entwicklung und Erprobung sind:

Sprühdrohnen

Neben den erwünschten Wirkungen birgt der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zahlreiche Risiken für die Umwelt einschließlich der biologischen Vielfalt. Die Gegensätze von Pflanzenschutz im Weinbau einerseits und der Erhaltung der biologischen Vielfalt andererseits erfordern zunehmend Kompromisse, bei denen die Technik hilfreich sein kann.

Die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln durch Luftfahrzeuge ist nur im Steillagenweinbau unter strengen Auflagen möglich und bedarf einer Ausnahmegenehmigung (§18 Pflanzenschutzgesetz). So ist der Einsatz von Insektiziden mittels Luftfahrzeugen generell verboten. Insekten vernichtende Mittel, mit denen vor allem der Traubenwickler bekämpft wird, sind im Ahrweinbau entbehrlich. Die Bekämpfung erfolgt biologisch durch Sexualduftstoffe, die seine Entfaltung verhindern. Pilzkrankheiten abwehrende Fungizide (diese sind keiner Giftklasse zugeordnet) werden hingegen in Steillagen durch Hubschrauber ausgebracht. Dies stößt häufig auf Kritik in der Bevölkerung. Hubschrauberspritzungen sind teuer und flächendeckend. Wesentlich umweltschonender und billiger sind zweifellos Drohnen. Sie sprühen genauer und mit weniger Abdrift. Mit der Nutzlast von nur 10 Litern ist allerdings der Wirkungsbereich auf ca. 700 qm pro Flug noch sehr beschränkt. Auch die Anlagerung der Pflanzenschutzmittel an die zu schützende Blattunterseite bedarf noch weitergehender Entwicklung.

Fotodrohnen und Drohnen mit Hyperspektralkameras

bilden den Infrarotbereich mit ab und können so Aufschlüsse über den biologischen Zustand der Reben und über den Boden geben, der weit über das hinausgeht, was das menschliche Auge zu erkennen vermag. Viele, oftmals nicht erklär-baren Veränderungen in Weinberg, würden durch neue Erkenntnisse gelöst.



Stand der Technik: Drohne DJI Agras MG-18

An der Ahr gibt es zurzeit ein weiteres spezielles Problem: die Sanierung der jahrhundertealten Trockenmauern im Weinort Walporzheim (Abb. S. 9). Etwa 50 Prozent von 68.000 Kubikmeter Mauerwerk sind hier sanierungsbedürftig. Die Kosten für einen Kubikmeter Trockenmauer betragen 800 Euro. Soll dort das Landschaftsbild erhalten bleiben, gehen die Investitionen in einen zweistelligen Millionenbereich, was die Finanzkraft der Winzer überfordern würde. Bisher werden nur die Mauern erneuert, die zur Abstützung der Zuwegung dienen. Eine darüber hinaus gehende Finanzierung ist bisher völlig offen.

Angesichts der Gesamtsituation muss auch eine weitere Mechanisierung zur Senkung der Lohnkosten kritisch gesehen werden. Durch den Einsatz von Kleinraupen mit Aufbaugeräten (Pflanzenschutz, Laubarbeiten, Bodenbearbeitung) können heute Hänge mit 60 Prozent Neigung und mehr maschinell bearbeitet werden. Viele Maschinen und Geräte wurden von Winzern im Steillagenweinbau selbst entwickelt und von der Industrie als Prototypen gebaut. Der Maschinenbau tut sich offensichtlich schwer, in die Serienproduktion zu gehen. Zum Erhalt unserer wertvollen, landschaftsprägenden Kulturlandschaft wären technische Erleichterungen wie funkgesteuerte Roboter, unbemannte Kleinhubschrauber und leistungsfähige Steillagenvollernter ein wesentlicher Fortschritt. Die finanzielle Tragkraft vieler Winzer wird für solche High-Technik nicht ausreichen.

Eine unterstützende staatliche Anschubfinanzierung wäre erforderlich.

Organisatorische Einrichtungen (Maschinenringe oder Lohnunternehmer) müssten parallel geplant und eingerichtet werden.

Winzernachwuchs und Jugendbegeisterung

Die Begeisterung zur Ergreifung eines „Grünen Berufes“ ist in der Sparte Weinbau an der Ahr ungebrochen groß. Die Ausbildung zum Winzer endet nicht wie in früherer Zeit beim Gesellenbrief, sondern der Weg zur Weinbau-Fachhochschule in Geisenheim oder Technikerschule in Bad Kreuznach ist selbstverständlich. Auch hat die Weinqualität weiter merklich durch die „Jungen Wilden“ gewonnen. Die Begeisterung schlägt sich z.B. in Jungwinzergruppierungen nieder. Sie nennen sich liebevoll „Schlavino“ oder „Mission Steillage“ und drücken damit ihr lebhaftes Interesse für den Ahrweinbau aus.

Demografische Entwicklung

Mit der seit Jahren rückläufigen Geburtenrate sinkt auch zwangsläufig die Bevölkerungszahl. Weiter verschiebt sich die Altersstruktur deutlich nach oben. Dies hat zwangsläufig Auswirkungen auf den Weinkonsum. Die Zuwanderungen sind hier nicht wirklich hilfreich, da viele Menschen aus religiösen Gründen keinen Alkohol trinken. Das Weinbaugebiet Ahr liegt allerdings vor den Toren mehrerer wachsender Großstädte mit einkommensstarken Einwohnern (Köln, Bonn, Aachen und auch Düsseldorf). Die Vermarktung der Ahrweine sollte ihre Orientierung noch stärker als bisher in Richtung Norden richten.

Vermarktungsbeitrag

Gerade im Steillagenweinbau gibt es viele positive Ansätze, die an der Ahr noch zu wenig aufgegriffen wurden. Seit 2012 hat sich auch in Deutschland das Weinbezeichnungsrecht der EU angeschlossen. In Angleichung zum Lebensmittelrecht rückt der Ursprung eines Produkts in den Mittelpunkt. Auf den Wein gesehen bedeutet dies, dem Kunden die Herkunft des Produkts nahe zu bringen. Dies schafft Transparenz und Vertrauen. Mit der Profilierung der Steillagenweine hat das Weinbezeichnungsrecht ein bisher nicht genutztes Einfallstor geöffnet. Neben dem allgemeinen Grundsatz „Je kleiner die Herkunftsangabe, desto höher die Anforderungen an den Wein“ besteht seit 2014 die Möglichkeit, die Lagenbezeichnung mit dem Hinweis auf eine Steil- oder Terrassenlage auf dem Flaschenetikett zu erweitern. Ein höheres Mostgewicht und eine höhere Qualitätszahl bei der amtlichen Prüfung sind Anforderungen, die in allen Jahren erreichbar sind. Das Aushänge-

schild des Ahrweines sollte hieran festgemacht werden.

Eine weitere Überlegung geht dahin, die Artenvielfalt mit in die Vermarktung einzubeziehen. So ist der Schutz der Mauereidechse bei der Erneuerung der Trockenmauern aktuell. Die Winzer nehmen Rücksicht beim Öffnen alter Mauern, welches sie auf ein kleines Zeitfenster innerhalb des Jahres beschränken. Eine Mauereidechse auf der Kapsel wäre rechtlich unbedenklich. Sie könnte für den Dank der Winzer an die Schonung und Förderung des Biotops stehen.

Fazit

Seit über 1000 Jahren bestimmt der Weinbau die Landschaft und das Leben im Ahrtal. Das wird sich auch in absehbarer Zukunft nicht ändern. Denn dass dem so ist, dazu hilft ein maßvoller Schoppen zum Wohle der eigenen Gesundheit, dem persönlichen Genuss und zum Erhalt einer großartigen Kulturlandschaft.

Literatur

Ernst Moritz Arndt: Wanderungen rund um Bonn ins rheinische Land. Hrsg. Hermann Kochs. Köln 1978. (gekürzte Version des Originals von 1844)

Wolfgang Bender: Der „Krieg“ gegen die Reblaus im Ahrtal. In: Heimatjahrbuch Kreis Ahrweiler 1994, S. 141–150.

Alois Döring: „Trink Wein der Ahr, dass Absatz kommt!“ Weinpatenschaften, Weinpropaganda und Weinfeste an der Ahr in der NS-Zeit. In: Heimatjahrbuch Kreis Ahrweiler 2001, S. 163–171.

Die Erhaltung historischer Weinberglagen an der Ahr. Mainz 1993. (Nachrichten aus der Landeskulturverwaltung Rheinland-Pfalz, Jg. 12, 11. Sonderheft)

Ursula Fradera, Gerhard Kreuter: „Geschmack am maßvollen Genuss“. Das europäische Programm WINEinMODERATION. In: Heimatjahrbuch Kreis Ahrweiler 2011, S. 100/101.

Hans Frick: Quellen zur Geschichte von Bad Neuenahr Wadenheim, Beul, Hemmessen, der Grafschaft Neuenahr und der Geschlechter Ahr, Neuenahr und Saffenberg. Festschrift zum 75jährigen Jubiläum des Bades Neuenahr. Bad Neuenahr 1933.

Hans Frick: Weinbau und landwirtschaftliche Verhältnisse an der Unterahr in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts. In: Annalen des historischen Vereins für den Niederrhein 148, 1949, S. 32–61.

Hans Frick, Theresia Zimmer: Quellen zur Geschichte der Herrschaft Landskron an der Ahr. 2 Bde., Bonn 1966. (Publikationen der Gesellschaft für rheinische Geschichtskunde LVI)

Paul Gieler: Wein und Weinbau an der Ahr. Von Rebsorten, Weinlagen und wie ein guter Tropfen entsteht. Köln 2013.

Paul Gieler: Die Winzergenossenschaften des Ahrtals und ihr steiniger Weg zum Erfolg. In: Heimatjahrbuch Kreis Ahrweiler 2016, S. 113–121.

Paul Gieler: Ahrwein im Jahr 2050. Analyse und Prognose zum Weinbau der Zukunft. In: Heimatjahrbuch Kreis Ahrweiler 2017, S. 187–191.

Paul Gieler: 150 Jahre Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr. In: Heimatjahrbuch Kreis Ahrweiler 2018.

Karl-Josef Gilles: Bacchus und Sucellus. 2000 Jahre römische Weinkultur an Mosel und Rhein. Briedel 1999.

Jürgen Haffke: Die alten Weinbergsterrassen im Ahrtal. Ein Kulturlandschaftsdenkmal des Mittelalters. In: Heimatjahrbuch Kreis Ahrweiler 1994, S. 134–140.

Jürgen Haffke: Kulturlandschaften und Tourismus. Historisch-geographische Studien in Ahrtal und Hocheifel (Nürburgring). Diss. Bonn 2009.

Jürgen Haffke: Felsen und Burgen, Wasser und Wein. 180 Jahre gastliches Ahrtal und Bad Neuenahr-Ahrweiler. Köln 2013.

Jürgen Haffke, Paul Gieler: Der Weinbau im Ahrtal. Geschichte – Gegenwart – Zukunft. In: Eifeljahrbuch 2018.

Jürgen Haffke, Andreas Schmickler: Das Ahrtal von oben. Faszinierende Ansichten. Jünkerath 2016.

Carsten Henn, Alexander Kohlen: Henns Weinführer Ahr. Geschichte, Lagen, Weine, Reisetipps. 3. Aufl., Köln 2014.

Wolfgang Herborn: Der Weinbau an der Ahr im Frühen und Hohen Mittelalter. Das Werden einer Weinlandschaft. Wiesbaden 2004.

(Schriften zur Weingeschichte 146)

Gottfried Kinkel: Die Ahr. Eine romantische Wanderung vom Rheintal in die Hohe Eifel. Hrsg. Hermann Kochs. Köln 1999 (gekürzte Version des Originals von 1846)

Hans-Georg Klein: Quellen zur Geschichte der Stadt Ahrweiler. 8 Bde, Bad Neuenahr-Ahrweiler 1998–2015.

Werner Konold, Claude Petit (Red.): Historische Terrassenweinberge. Baugeschichte, Wahrnehmung, Erhaltung. Bern 2013.

Gerhard Kreuter: Wein im Blickpunkt der Medizin. Die Diabetes-Ahrwein-Studie. In: Heimatjahrbuch Kreis Ahrweiler 2006, S. 62–64.

Gerhard Kreuter: Neue Erkenntnisse zur gefäßschützenden Wirkung des Rotweins. Der positive Einfluss von Rotwein bei Typ 2-Diabetikern (Erwachsenendiabetes). In: Heimatjahrbuch Kreis Ahrweiler 2009, S. 109/110.

Gerhard Kreuter: Herausforderung altersabhängige Krankheiten. Schützt auch hier der moderate Weingenuss? In: Heimatjahrbuch Kreis Ahrweiler 2014, S. 87–90.

Wilhelm Kriege: Der Ahrweinbau. Seine Geschichte und wirtschaftliche Lage in der Gegenwart. Eine wissenschaftliche Untersuchung. Diss. Heidelberg, Trier 1911.

Jörg Kurpjuhn: Rebflurbereinigungen im Ahrtal. Eine bodenordnerische und bodenwirtschaftliche Dokumentation mit besonderen Aspekten zur Effizienz und Nachhaltigkeit. Bonn 2003. (Beiträge zu Städtebau und Bodenordnung 25)

Anton Ley: Die Entwicklung der wirtschaftlichen Lage des Ahrweinbaues unter spezieller Berücksichtigung seines typischen Vertreters, des Rotweinbaues zu Mayschoß 1795–1922. Diss. Freiburg im Breisgau 1922.

Michael Matheus: Der Weinbau zwischen Maas und Rhein: Grundlagen, Konstanten und Wandlungen. In: Michael Matheus (Hrsg.): Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter. Mainz 1997, S. 503-532 (Trierer Historische Forschungen Bd. 23)

Michael Matheus: Historische Dimensionen des Weinbaus. In: Maria Besse, Wolfgang Haubrichs, Roland Puhl (Hrsg.): Vom Wein zum Wörterbuch – Ein Fachwörterbuch in Arbeit. Stuttgart 2004. (Akademie der Wissenschaften und der Literatur, Mainz, Nr. 10)

Natur- und Kulturerbe des Weinbaus aktivieren und vermitteln. Dokumentation der Tagung am 8. und 9. Juli 2013 im Weinkulturellen Zentrum, Bernkastel-Kues (Rheinland-Pfalz). Hrsg. Bund Heimat und Umwelt in Deutschland (BHU). Bonn 2013.

Stein und Wein an der Ahr. Steine, Böden, Terroir. Hrsg. Ahrwein e.V. u. Landesamt für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz. Bad Neuenahr-Ahrweiler o.J. (ca. 2014)

Hans-Bernd Ueing: Entwicklungstendenzen des Ahr-Weinbaus seit Erstellung des Katasters bis zum Feldvergleich 1954/56. Diss. Bonn 1957.

Wilhelm Wendling: Sozialbrache und Flurwüstung in der Weinbaulandschaft des Ahrtals. Bad Godesberg 1966. (Forschungen zur deutschen Landeskunde 160)

Wilhelm Wendling: Schutz und Nutzung der Rebterrassenlandschaft des Ahrtals. Möglichkeiten zur Konfliktlösung. In: Die Eifel, Jg. 85, Hf. 4, S. 234–240.

Barbara Weiter-Matysiak: Weinbau im Mittelalter. Geschichtlicher Atlas der Rheinlande, Beiheft VII. Köln 1985.

Peter Zepp: Der Rückgang der rheinischen Weinkultur nordwärts von Andernach. In: Verhandlungen des naturhistorischen Vereins der preußischen Rheinlande und Westfalens, Jg. 84, Bonn 1927, S. 112–180.

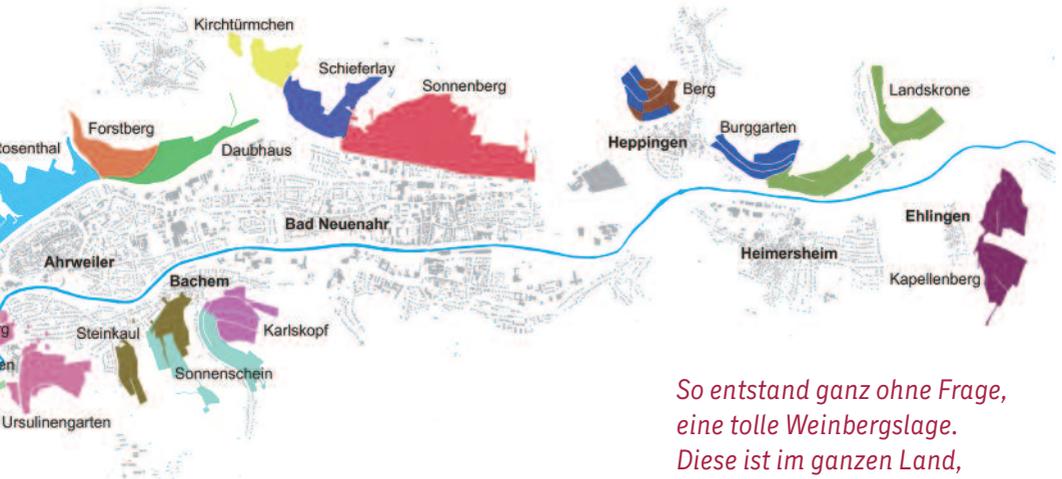




Legende vom Mayschosser Mönchsberger

Als Jesus mal ins Ahrtal reiste
 und in der Lochmühle speiste,
 hat man dort zum guten Essen,
 in der Eil' den Wein vergessen.
 Da packt er den vollen Teller,
 und zog nach Mayschoß in den Keller,
 um hier einmal zu erkunden,
 welcher Wein dazu könnt munden.

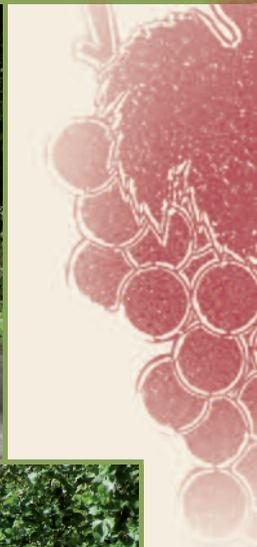


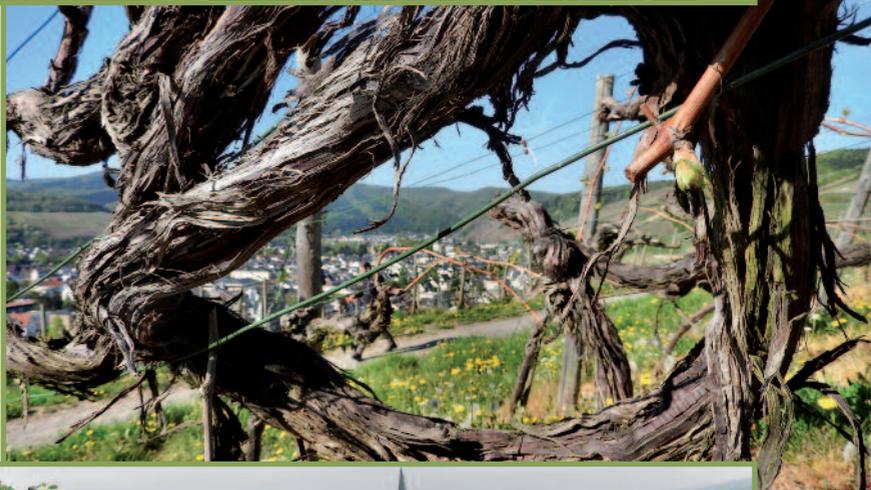


*Er probierte alle Fässer,
von Fass zu Fass schmeckt es ihm besser.
Schließlich kam er an ein Fass,
und rief laut: „das ist doch was.“
Dieses Fass muss man sich merken,
daran kann man sich gut stärken.“
Schnell kam ein Engel angeflitzt,
und hatte auf das Fass geschnitzt,
einen Mönch und einen Berg,
dass man sich das Fass gut merkt.*

*So entstand ganz ohne Frage,
eine tolle Weinbergslage.
Diese ist im ganzen Land,
als „Mönchsberger“ bekannt.
Und was ihn besonders ziert,
er wurd' öfter schon prämiert.*

Dr. Wilhelm Wendling







„Rotwein ist für alte Knaben,
eine von den schönsten Gaben“,
denn im Rotwein ist viel Schwung,
der hält Herz und Kreislauf jung,
weil die Venen sich dann dehnen.
Nach den Ärzten, die es wissen,
soll man roten Wein nicht missen.

Täglich ein Glas roter Wein
soll gesundheitsfördernd sein.
Er sei für Alte drum
ein gutes Tonikum.
Meint damit unverhohlen,
schwächelnden Menschen sehr empfohlen.
Das schreibt uns auch ein Herr Dr. Kreuter,
drum ich sag es gern hier weiter.
Guter Wein heiligt das Essen,
dann darfst du das Tischgebet vergessen.

Zu vertreiben ihren Frust,
tranken auch Mönche ihn mit Lust.
Jährlich ging er fässerweise
in die Klöster auf die Reise.
Denn Wein war darin kein Tabu,
am Tag steh'n dem Mönch drei Schoppen zu.
Auch so manche Nonne
trinkt ihn mit höchster Wonne.
Doch so manche Flegel
hielten sich nicht an die Regel.
Eine Sünde sie begingen
und hörten dann die Englein singen.

Auszug Dr. Wilhelm Wendling

Gerhard Kreuter

Alrwein

Wein und Gesundheit



Wein und Gesundheit

Vorbemerkung

W Wein enthält Alkohol – und Alkohol ist ein Reizwort für bestimmte Bundesbürger, Ärzte, Politiker und Journalisten. Jedes alkoholische Getränk ohne Unterschied – auch der Wein – ist für diese Personen Gift – und dies wird immer wieder und undifferenziert lautstark durch die Medien verbreitet. Auch eine EU-Verordnung aus dem Jahr 2006 (EG Nr. 1924/2006) verbietet bei Getränken den Hinweis auf gesundheitsbezogene Angaben, wenn diese einen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumprozent aufweisen. Zweckmäßige Hinweise wie für „Diabetiker

geeignet“ oder ein Wein mit wenig Säure als „bekömmlich“ zu deklarieren sind weder auf Etiketten noch auf Preislisten erlaubt.

In dieser Abhandlung über die positiven Auswirkungen mäßigen Weingenußes wird die Zwiespältigkeit gegenüber gesetzter Seiten nicht verschwiegen, wie beim römischen Gott Janus dargestellt ist (Abb. S. 45).

Mehrere Millionen Daten aus wissenschaftlich seriösen und anerkannten Studien aus aller Welt beweisen, dass moderater Weingenuß gesundheitlich positive Wirkungen der verschiedensten Art hat. Dauernder übermäßiger Alkohol – und damit auch Weingenuß – verursacht zahlreiche Erkrankungen. Ebenso gilt als Gegenanzeige gegen Alkohol jeder Art Schwanger-



schaft und Stillen, im Straßenverkehr, Kinder, bestimmte Erkrankungen und Medikamente – hier ist der behandelnde Arzt zu fragen. Der Weinwirtschaft ist es gesetzlich verboten, mit den gesundheitlich positiven Wirkungen des Weins zu werben, die oft schon über Jahrtausende im Volk bekannt waren, bevor die Wissenschaft sie entdeckte. Der europäische Weinsektor ist mit der Aktion WINE in MODERATION eine Verpflichtung gegenüber der EU-Kommission eingegangen, die Einhaltung bereits bestehender und gut funktionierender Werberegeln intensiv zu unterstützen. Im Gegenzug sollten weitere Werbeverbote nicht erfolgen.

Im Übrigen gilt immer noch die 450 Jahre alte Regel des berühmten Arztes Paracelsus:

„Jedes Ding
kann
Gift sein!

Allein die Menge
macht es,
dass ein Ding
kein Gift ist!“

Gift



Arznei

Einleitung

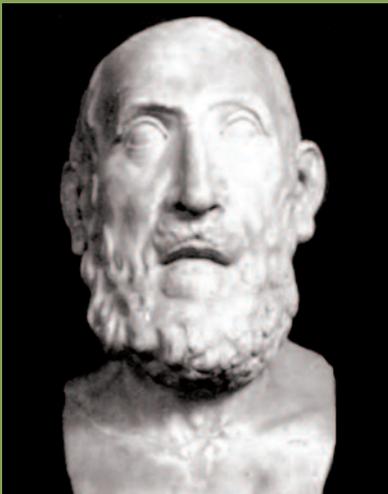
Die ersten Funde über Weinbereitung finden sich in Mesopotamien und im Iran aus dem 6. Jahrtausend vor Chr. Ägypter, Griechen (s.unten) und Römer setzten ihn als Heilmittel bei zahlreichen Krankheiten und zur geistigen Anregung und Freude ein. In der Bibel wird die Anwendung von Wein in der Heilkunst zum innerlichen Gebrauch und für die Wundbehandlung an mehr als 450 Stellen angeführt. Beispiele: Der barmherzige Samariter: „Er goss Öl und Wein in die Wunden“, Paulus im ersten Brief an Timotheus: „Trinke ...ein wenig Wein, weil Du so oft krank bist“. In der Folge gehörte, insbesondere auch im Mittelalter, die Weintherapie bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts zum Standardrepertoire der damaligen Ärzte. Wein war ein unverzichtbarer

Bestandteil ihres Arzneischatzes. Bei Hildegard von Bingen spielte der Wein eine bedeutsame Rolle (Abb. S. 47).

Im Volk hieß es beispielsweise an der Ahr: „Gegen alle Kränk und Pest ist der Rote Wein das Best“ (Abb. S. 47). Seitdem verlor der Wein jedoch durch die rasante Entwicklung der modernen Medizin und immer besserer Medikamente als Heilmittel an Bedeutung.

Erst in den letzten Jahrzehnten erkennen wir in aller Welt aufgrund zahlreicher wissenschaftlicher Untersuchungen, wie richtig das uralte Wissen von der Heilkraft des Weines war und ist.

Wein – regelmäßig und maßvoll genossen – ist ein freudebringendes, lebensbejahendes und entspannendes, gesundheitsförderndes und damit lebensverlängerndes Getränk.



Hippokrates
460 – 370 vor Chr. von Kos

Vater der wissenschaftlichen Medizin – Vater der Europäischen Medizin.

Erhob Anamnese.
Bedeutung der Körpersäfte.
Umstellung der Ernährung und Lebensweise; insgesamt ganzheitliche Medizin auch mit pflanzlichen Medikamenten.

Naturheilkunde

Hippokratischer Eid

Dr. med. Gerhard Kreuter



Hildegard von Bingen
1098–1179

Wein als Medizin

Kräuterweine

bei Zahnschmerzen Magen-
schmerzen und Melancholie

Herzwein

stärkt Herz und Kreislauf,
reguliert Schlaf, Blutdruck und
Stress

Herzwein:

10 Petersilienstängel
1 Esslöffel Weinessig
1 Liter Weißwein
30 g Bienenhonig

Dr. med. Gerhard Kreuter



Dr. med. Gerhard Kreuter

Hl. Rochus v. Montpellier, 1295–1327
Fass-Aufschrift in der WZG Mayschoß-Altenahr

Moderater Weingenuss und seine positiven gesundheitlichen Folgen

Dies gilt allerdings nur für den moderaten Weingenuss (s. unten). Dauernder übermäßiger Genuss schädigt sämtliche Körperorgane!

Die gesundheitlich positive Wirkung des Weines hat ihre Ursache darin, dass er weit mehr bedeutet als der darin enthaltene Alkohol. Bis heute sind mehr als tausend, zum Teil gesundheitlich wertvolle Substanzen im Wein entdeckt worden.

In den letzten Jahrzehnten haben Wissenschaftler aus aller Welt in mehr als 4000 Studien an mehr als vier Millionen Menschen bewiesen: Regelmäßi-

ger und maßvoller Weingenuss beugt der Gefäßverkalkung (Arteriosklerose) vor und vermindert die hierdurch verursachten Herzinfarkte und Schlaganfälle um ca. 20 Prozent, den Haupttodesursachen in Deutschland, an denen fast die Hälfte aller Menschen bei uns sterben. Der Wein schützt aber auch vor Diabetes Typ2, Alzheimer-Erkrankung, Rheuma und anderen Leiden.

Gesundheitlich wertvolle Inhaltsstoffe im Wein – Herz und Gefäßschutz

Dies hat seine Ursache in der im Wein einmaligen Konstellation: Alkohol und Polyphenole.

Die Frage der Dosis – Bewusst genießen.

Moderat = Risikoarme Dosen für gesunde Erwachsene:



bis zu drei Trinkeinheiten (30 g) pro Tag/Anlass
= ca. 0,3 bis 0,4 Liter Wein
= 1,5 bis 2 Gläser Wein/Sekt



bis zu zwei Trinkeinheiten (20 g) pro Tag/Anlass
= ca. 0,2 bis 0,3 Liter Wein
= 1 bis 1,5 Gläser Wein/Sekt

- * ein bis zwei Abstinenztage sind empfehlenswert
- * mit durchschnittlichem Alkoholgehalt 12,5 % vol.

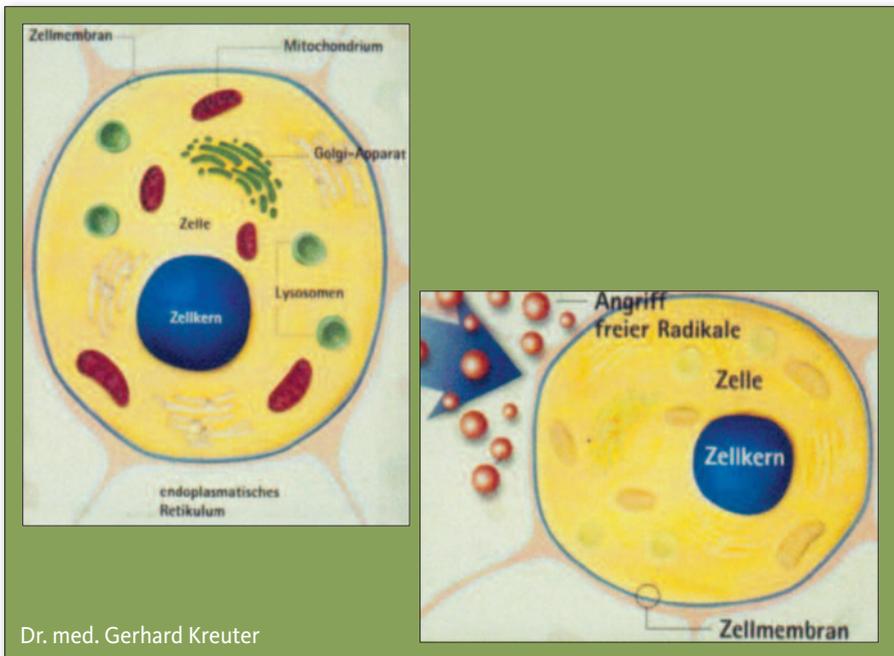
Dr. med. Gerhard Kreuter

Die Polyphenole sind organische Verbindungen, zu denen insbesondere die Gerb- und Farbstoffe gehören und von denen im Wein inzwischen mehr als 100 nachgewiesen sind, darunter Quercetin, Katechine, Tannine und Resveratrol. Sie gehören zum Immunsystem der Rebe. Sie zählen zur Gruppe der Antioxydantien, ihre Wirkung ist vergleichbar mit Vitamin E, C, Selen und Carotin. Sie schützen unsere Milliarden Körperzellen vor der Zerstörung durch aggressive „freie Radikale“ (s. unten).

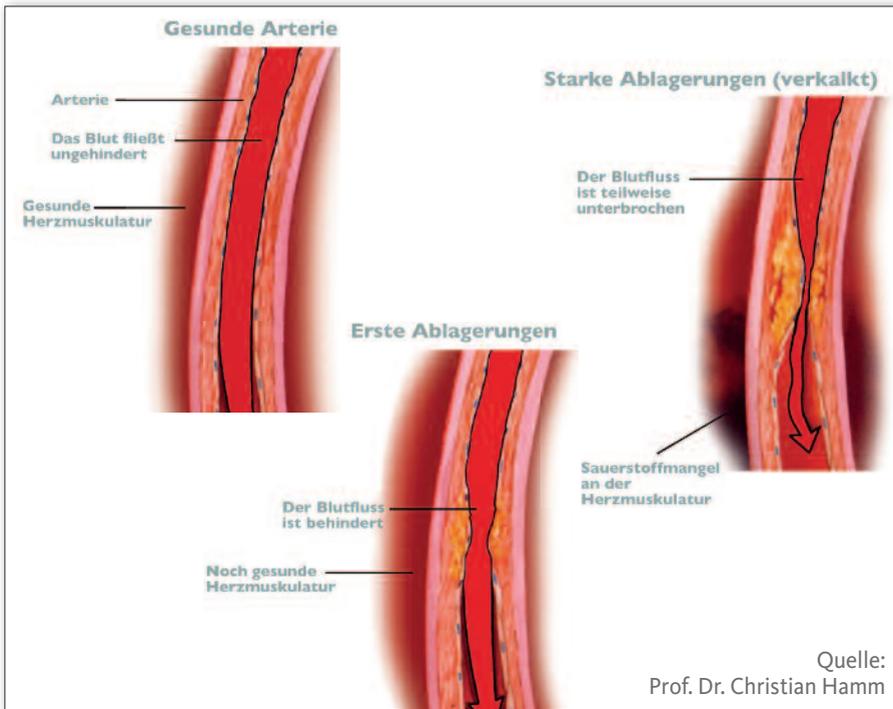
Besondere Beachtung findet in der Forschung das Resveratrol, das „Wundermittel aus der Traube“ (Die Welt). Es wirkt stark antioxydativ, stark antientzündlich, krebshemmend, antidiabetisch und hat eine Anti-Aging-Wirkung

(zum Teil Zell-/zum Teil Tierversuche). Es ist allerdings in wirkungsvoller Menge nur im Rotwein enthalten, der Weißwein hat andere wertvolle Phenole.

Die gefäßschützende Wirkung entfalten bei – moderatem Weingenuss – der Alkohol und die nur im Wein enthaltenen Polyphenole gemeinsam: Sie verbessern das Blutfettprofil, indem sie das gute HDL-Cholesterin steigern und das schlechte LDL-Cholesterin senken. Sie wirken antikoagulatorisch und fibrinolytisch, das heißt: sie verflüssigen das Blut und beugen der Gerinnselbildung in den Gefäßen vor, verhindern somit Gefäßverschlüsse in Herz und Gehirn, die zu Herzinfarkt bzw. Schlaganfall führen. Wein vermehrt im Blut Adiponektin, ein Hormon aus den Fett-



Dr. med. Gerhard Kreuter



zellen, das unsere Gefäße schützt und den Zuckerstoffwechsel verbessert. Wein schützt das Endothel der Arterien, die Gefäßinnenhaut, die bei der Entstehung bzw. Verhinderung von Gefäßschäden eine zentrale Rolle spielt. Schließlich werden bereits vorhandene Plaques als Ausdruck einer Arteriosklerose stabilisiert bzw. verfestigt, ein ganz wesentlicher weiterer Beitrag des Weines zur Verminderung von Herzinfarkt und Schlaganfall (s. oben).

Weiterhin kommt es zur Erweiterung der Gefäße im Körper, insbesondere im Herzen und im Gehirn!

Wein und Gehirn

So sehr übermäßiger Alkoholgenuss unser Gehirn schädigt, so sehr beugt mäßiger, aber regelmäßiger Weingenuss, gerade im Alter, Gehirnerkrankungen vor. Durch die Zunahme der Hirndurchblutung kommt es zu einer Verbesserung der Nährstoff- und Sauerstoffversorgung im Gehirn. Altersbedingter Abbau wird gebremst, die geistige Leistungsfähigkeit, Frische und Aktivität erhöht. Auch Altersdepressionen werden vorgebeugt, zumal ein gutes Glas Wein gerade auch beim älteren und betagten Menschen die Kontaktfreude und -fähigkeit fördert.

Dies haben zahlreiche Studien untermauert. Hier liegt die Ursache darin,

dass Wein die Konzentration unseres Wohlfühlhormons Serotonin im Gehirn anhebt, besonders bei Genuss gegen Abend („Dämmererschoppen“).

Eine Reihe von Studien aus aller Welt, auch aus Deutschland, zeigen, dass mäßiger Weinkonsum vor der Alzheimer-Krankheit (s. unten) und anderen Formen von Altersdemenz schützen kann (Abb. S. 52).

Auch wenn es bisher keine Heilung gibt, soll jeder von uns Vorbeugung betreiben: Gesunde Ernährung, körperlich und geistig auch im Alter aktiv bleiben, strukturierter Tagesablauf, regelmäßige ärztliche Kontrolle.

Eine neue Untersuchung an mehr als eine Million Menschen aus China, verschiedenen europäischen Staaten und den USA von 1991 bis 2014 hat gezeigt, dass moderate Weintrinker 20 Prozent weniger Schlaganfälle erlitten als Abstinenzler. Wer aber regelmäßig

mehr als 50 g Alkohol täglich trank (0,5 Liter Wein oder mehr), der hatte ein um 25 Prozent erhöhtes Risiko!

Wein und Verdauungsorgane

Der Wein wirkt positiv auf die Verdauungsorgane: Weingenuss zum Essen regt die Tätigkeit sämtlicher Verdauungsdrüsen an, erhöht die Darmaktivität und verbessert die Aufnahme wichtiger Nahrungsstoffe, Mineralien und Vitamine in den Körper. Der beim älteren Menschen oft gestörte Appetit wird angeregt, das Geschmackserlebnis intensiver. Zudem schützt der Weingenuss vor Darminfekten, so erlaubte Caesar seinen Soldaten beim Feldzug gegen Gallier und Germanen in unserer Region am Rhein täglich einen Liter Wein, da das Wasser verschmutzt und infektiös war.

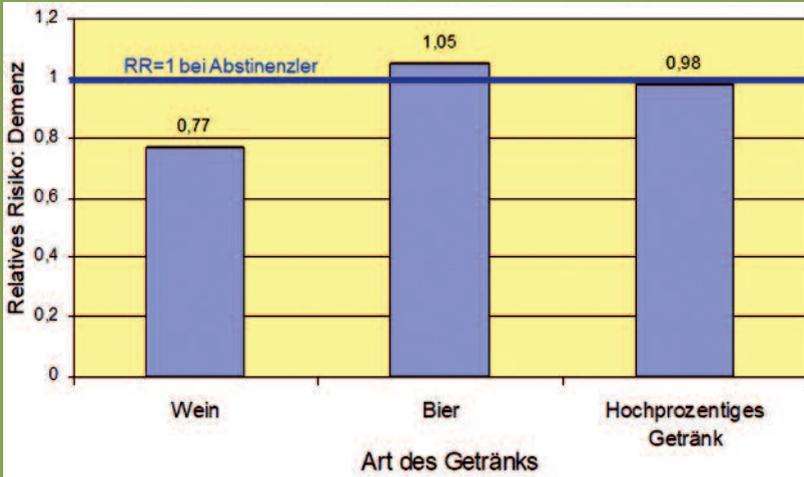
Neueste Forschungen zeigen, dass Wein unsere Darmflora positiv beein-

Deutsche Alzheimer Gesellschaft 2016

- „In Deutschland leben gegenwärtig ca. **1,3 bis 1,5 Millionen Demenzkranke**; zwei Drittel sind von der Alzheimer-Krankheit betroffen. Jahr für Jahr treten fast **300.000 Neuerkrankungen** auf...
- **Sofern kein Durchbruch in Prävention und Therapie gelingt**, wird sich nach Vorausberechnungen der Bevölkerungsentwicklung die Krankenzahl bis **zum Jahr 2050 auf etwa 3 Millionen erhöhen**“.

Dr. med. Gerhard Kreuter

Alkoholkonsum und Demenzrisiko in Abhängigkeit von der Präferenz des alkoholischen Getränks



Quelle: Edward J Nesfsey, Michael Collins (2011): Moderate alcohol Consumption and cognitive risk, *Neuropsychiatric Disease and Treatment* 7, 465–484

flusst und weniger schädliche Produkte im Darm entstehen. Die Wirkung der Polyphenole wird verstärkt, da sie und ihre ebenfalls positiv wirkenden Spaltprodukte besser resorbiert werden. Auch das Risiko der Gallensteinbildung wird vermindert – wie gerade eine neu erschienene umfangreiche wissenschaftliche Studie zeigt. Der Wein fördert die Entgiftung des Körpers durch die Nieren, der Harnfluss wird gesteigert, die Ausscheidung von Abfallprodukten erhöht, die Gefahr der Nierensteinbildung vermindert.

Wein und Erwachsenen diabetes

Diabetes mellitus Typ 2 („Zuckerkrankheit“) – früher „Alters-, heute Erwachsenen diabetes“ – ist nach Krebs und Demenz heute die gefürchtetste Erkrankung: ca. sieben Millionen Deutsche leiden daran, sie sind erhöht gefährdet für Herzinfarkt, Schlaganfall, Erblindung, Nierenversagen, Nervenentzündung, Beinamputation u.a. Gute diabetologische Betreuung und gesunder Lebensstil können vieles verhindern.

Nach Rücksprache mit dem Arzt sollte man es jedoch Diabetikern vom Typ 2 erlauben, ja empfehlen, durch ein gutes Glas Wein zum Essen einerseits mehr Lebensfreude zu gewinnen. An-

dererseits, was wichtiger ist und wissenschaftlich vielfach nachgewiesen wurde, wird damit auch Herzinfarkt und Schlaganfall vorgebeugt, welche gerade beim Diabetiker gehäuft auftreten. Fast 80 Prozent aller Diabetiker sterben daran. Auch die anderen oben angeführten Komplikationen können vermindert werden. Deshalb wurde in den Jahren 2003/2004 die Diabetes-Ahrwein-Studie der Deutschen Weinakademie unter unserer Leitung durchgeführt, die erfreulich positive Ergebnisse erbracht hat.

Durch sechswöchigen moderaten Rotweingenuss – täglich 300 ml Ahr-Spätburgunder – wurden bei 76 männlichen Diabetikern vom Typ 2 weder die Blutzuckerwerte noch die Leberwerte, der Blutdruck, der Puls, das Körpergewicht negativ beeinflusst – sie blieben sämtlich konstant. Nach den sechs Wochen zeigten die Blutwerte, besonders HDL-Cholesterin und Fibrinogen jedoch ein signifikant vermindertes Risiko für Herzinfarkt oder Schlaganfall an. Nähere Einzelheiten hierzu können einer Broschüre der Deutschen Weinakademie Mainz entnommen werden oder beim Verfasser angefordert werden.

Eine von uns 2009 abgeschlossene neue Doppelstudie, die wir gemeinsam mit der Universitätsklinik Köln – Prof. Dr. Markus Flesch und Team – erarbeitet haben, hat erstmalig weltweit folgende Zusammenhänge nachgewiesen: Sowohl Rotwein als auch Weißwein – über sechs Wochen täglich 300 ml genossen – verbessern signifikant die Gefäßfunktion, steigern damit die Durchblutung und erhöhen im Blut die Zahl von neuen Gefäßstammzellen, die u.a.

vor Herzinfarkt und Schlaganfall schützen. Hochwertige weltweite Studien haben unsere Ergebnisse bestätigt. Deshalb raten wir, falls keine Gegenanzeigen bestehen und wer das möchte, jedem Typ2-Diabetiker mittags zum Essen 0,1 und zum Abendessen 0,2 Liter trockenen Rot- oder Weißwein zu trinken.

Wir befinden uns hier in alter Tradition: im jungen Heilbad Bad Neuenahr spielte die Behandlung des Diabetes eine bedeutende Rolle, Bad Neuenahr wurde Ende des 19. Jahrhunderts zu einem der führenden Diabetes-Heilbäder in Europa. Säulen der Therapie waren Diät, das Neuenahrer Heilwasser, Bewegung – und der Ahrburgunder. Es gab ja zu diesem Zeitpunkt keine medikamentöse Therapie, kein Insulin, keine oralen Antidiabetika.

Beispielhaft sei hier der Artikel „Medizinalwein als Argument für die Erhaltung des Ahrweinbaus“ von Dr. W. Kriege im Buch „Der Ahrweinbau“ 1911 angeführt. Der ärztlich anerkannte Ahrrotwein sei bei einer Reihe von Krankheiten in kleinen Gaben vor allen anderen Rotweinen ein Heilfaktor, so bei Herzschwäche, Erschöpfungszuständen des Nervensystems, Stoffwechsel- und Infektionskrankheiten, Verdauungsstörungen, Appetitlosigkeit und Blutarmut. Besonders positiv sei der Einfluss auf den Diabetes, weshalb die zuckerkranken Kurgäste in Bad Neuenahr den Ahrrotwein verordnet bekamen. Hochinteressant ist, dass im ersten Lehrbuch über die Zuckerkrankheit überhaupt, verfasst von Carl von Noorden, in der dritten Auflage 1901 der „Ahrburgunder“ den Diabetikern empfohlen wird.

Gesunder Lebensstil mit Wein

Täglich oder fünf- bis sechsmal die Woche:

- für die Frau: 200 bis 260 ml Wein;
- für den Mann: 300 bis 375 ml Wein

+ vitalstoffreiche Vollwertkost

- viel Obst, Gemüse, Salate, ausreichend Eiweiß
- Rapsöl/Olivenöl, zweimal wöchentlich Fisch, reichlich Ballaststoffe = **mediterrane Kost**

+ ausreichend körperliche Bewegung

- fünf- bis sechsmal 30 Minuten pro Woche = Senkung der Sterblichkeit an Herz-Kreislauf-Gefäßerkrankungen, besonders Herzinfarkt und Schlaganfall bis zu einem Drittel!
- Schutz vor Demenz-Alzheimer!
- Schutz vor Erwachsenen diabetes und Folgen!

Senkung der Gesamtsterblichkeit um 10 bis 15 Prozent

Dr. med. Gerhard Kreuter

Weitere gesundheitlich positive Wirkungen des Weins

Wein verlangsamt die Knochenentkalkung im Alter und beugt so der, vor allem für Frauen gefährlichen Osteoporose vor.

Eine Reihe von Studien aus aller Welt, so aus USA, Schweden und Taiwan zeigen, dass verschiedene rheumatische Krankheitsbilder, insbesondere die Rheumatoide Arthritis und die so häufige Fibromyalgie, bei moderatem Weingenuss seltener auftreten bzw. bei bestehender Krankheit sich bessern. Meist sind Frauen betroffen. Die Forscher führen diese positiven Ergeb-

nisse auf die wissenschaftlich eindeutig nachgewiesene anti-entzündliche Wirkung des Weines zurück, bedingt durch die einzigartige Kombination Alkohol und Phenole. Der Stoffwechsel der Haut wird angeregt, die Wundheilung gefördert durch adstringierende und bakterizide Wirkung, moderate Weintrinker haben oft bis ins Alter eine glatte Haut und wirken jugendlicher. Nach entsprechenden Hinweisen in Tierversuchen laufen zur Zeit wissenschaftliche Forschungen über positive Wirkungen von Rotwein bzw. Resveratrol auf die altersbedingte Maculadegeneration AMD des Auges, der häufigsten Ursache der Erblindung jenseits

des 50. Lebensjahres. Für die häufigste Form der AMD, die „Trockene“, gibt es bisher weder Prävention noch Therapie. Hier scheinen Resveratrol bzw. ein moderater Rotweingenuss (ca. ein Viertel täglich) erste Ansätze zu bieten. Weitere Forschungen sind angezeigt.

Heiß diskutiert wird zurzeit der Zusammenhang zwischen Krebs und Alkoholgenuss. So sehr es unumstritten ist, dass Alkoholmissbrauch, insbesondere mit gleichzeitigem Rauchen, zu einer deutlichen Zunahme bestimmter Krebsarten führt, so wenig kann dieses vom moderaten Weingenuss behauptet werden. Mehrere qualifizierte Studien zeigen, dass moderate Weintrinker seltener an Krebs erkranken als Nichttrinker. Hier spielen die Polyphenole, besonders Resveratrol, die entscheidende Rolle. Sollte der moderate Weingenuss die genannten positiven

Wirkungen haben, gelten folgende Empfehlungen (Abb. S. 48).

Anmerkungen

Vitalstoffreiche Vollwertkost kann auch mit hiesigen regional und saisonal frischen Produkten weitgehend gestaltet werden. Ausreichend körperliche Bewegung, das heißt für Ältere ist schon fünf- bis sechsmal eine halbe Stunde pro Woche ausreichend, z.B. Wandern, Radfahren, Schwimmen, Nordic Walking o.ä.

Was moderater Weingenuss bedeutet, hat unser erster Bundespräsident, Theodor Heuss, in seiner zugleich geistvollen wie auch humorvollen Art wie folgt treffend ausgedrückt:

**„Wer Wein trinkt, betet
wer Wein säuft, sündigt!“**

WER WEIN TRINKT,
BETET
WER WEIN SÄUFT
SÜNDIGT

Theodor Heuss



Dr. med. Gerhard Kreuter

Moderat trinken, heißt:

Für die Herren:
0,3 bis 0,4 Liter Wein am Tag.

Für die Damen:
0,2 bis 0,3 Liter Wein am Tag

Sündigen heißt:

Regelmäßig diese Mengen überschreiten; es drohen Leberleiden bis zur Zirrhose, hoher Blutdruck, Hirnblutung, verschiedene Krebsformen u.a.

Beim Weingenuss ist wichtig:

Langsames und genussvolles Trinken während bzw. nach dem Essen, da durch die Speisen die Aufnahme des Alkohols in den Körper verzögert wird. Magenwand und Leber können so den zugeführten Alkohol gut abbauen, sodass keine hohen Blutspiegel erreicht werden, was auch durch gleichzeitiges Trinken von Mineralwasser erreicht wird. Zudem werden dadurch auch die so wertvollen Polyphenole über viele Stunden aufgenommen und entfalten ihre positiven Wirkungen.

Am besten verträglich ist der Wein am Spätnachmittag und Abend. Er kann dann seine entspannende Wirkung voll entfalten und helfen, die nervösen Belastungen des Tages besser zu verarbeiten. Hinzuweisen ist noch, dass säurereduzierte Weißweine und insbesondere unsere deutschen Rotweine bei empfindlichem Magen besser getragen werden. Vom gesundheitlichen Standpunkt gibt es keine Unterschiede zwischen milden und trockenen Weinen (außer bei Diabetikern). Weißweine haben ebenso wie Rotweine positive gesundheitliche Wirkungen.

Zusammenfassung

Wein, mit Maß und unter den genannten Bedingungen genossen, entspannt, baut Stress ab, steigert Lebensgefühl und Zufriedenheit, erhöht Schaffensfreude, löst körperliche und seelische Missstimmungen, dient der Geselligkeit. Wein beugt gegen Arteriosklerose, Herzinfarkt, Schlaganfall, Diabetes mellitus Typ 2, Demenz und Alzheimer-Erkrankung, Rheuma und andere Leiden vor, vielleicht auch gegen manche Krebsformen und wirkt somit lebensverlängernd.

Weiterführende Literatur

Beim Verfasser sowie insbesondere bei WINE in MODERATION
c/o Deutsche Weinakademie
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

Heimatjahrbücher Kreis Ahrweiler:
1997, S. 31; 2000, S. 34; 2004, S. 37;
2005, S. 75; 2006, S. 62; 2009, S. 109;
2010, S. 58; 2011, S. 100; 2012, S. 54;
2014, S. 87

Prinzipiell sollte
jeder den Wein
trinken, der ihm
schmeckt und
bekommt.





Paul Gieler
Gerhard Kreuter

Ahrwein

Gesprächskreis Ahrwein



Gesprächskreis Ahrwein – eine Erfolgsstory

Am 15. Januar 2009 trafen sich auf Einladung von Norbert Görres, einem der Pioniere des Ahrweinbaus in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts, in seinem Weingut „Sonnenberg“ in Bad Neuenahr 12 Personen zur Vorstellung und Diskussion eines sogenannten „Gesprächskreises Ahrwein“. Dieser sollte eine Lücke schließen in der öffentlichen Außerdarstellung des Ahrtals und seines „fürnehmsten“ Produktes, dem Ahr-Rotwein.

Teilnehmer waren neben dem Hausherrn und seinem Enkel Marc Linden die beiden Mitinitiatoren Paul Gieler und Dr. med. Gerhard Kreuter sowie Landrat a.D. Dr. Egon Plümer, Stadtbürgermeister a.D. Rudolf Weltken, 1. Beigeordneter a.D. Winfried Schneider, der Vorstandsvorsitzende der Volksbank RheinAhrEifel Bernhard Kaiser, der Geschäftsführer des Ahrtal-Tourismus Andreas Wittpohl, Reinhold Kurth, Vorstand Arbeitskreis Weinwirtschaft im Ahrtal-Tourismus, Achim Ziss von Slow Food Deutschland und andere Weinfreunde.

Bei der Vorstellung des „Gesprächskreises Ahrwein“ wurden nachstehende Ziele angegeben:

- Information von Gästen und interessierten Bürgerinnen und Bürger sowie Winzerinnen und Winzer über
 - Wein und Weinanbau
 - Kultur und Geschichte des Weinanbaus
 - Inhaltsstoffe des Weines und ihre Wirkung auf den menschlichen Organismus

- Beobachtung und Erlebnisse insbesondere im 20. Jahrhundert
- Entwicklungen und Problemstellungen in Weinberg und Keller
- Dokumentation

Für die inhaltliche Vorgehensweise wurde vorgeschlagen:

- Festlegung eines Leit-Themas für jede Veranstaltung
- Bericht über den Jahrgangsfortschritt in Weinberg und Keller (einschließlich Einholung aktueller Vergleichsdaten z. B. Temperaturen, Niederschlagsmengen der Vorjahre), sensorische und periodische Prognosen
- Diskussion unter den Teilnehmern.

Nach diesem positiv endenden Vorgespräch wurde der „Gesprächskreis Ahrwein“ als private Initiative des international anerkannten Weinexperten (China, Kirgistan, Usbekistan, Rumänien) und unermüdlichen Kämpfers für den Ahrwein, Norbert Görres, des ehemaligen Chefarztes am Krankenhaus Maria-Hilf und Internisten Dr. Gerhard Kreuter sowie des gelernten Winzers und Regierungsdirektors a.D. am Bundesbildungs- und Forschungsministerium Paul Gieler, der als hervorragender Kenner des Ahrtals, seiner Geschichte, seine Geologie und seines Weins gilt, gegründet. Der Gesprächskreis sollte als Beitrag zur Förderung und Stabilisierung des Ahrweins durch die Vermittlung des Terroirs verstanden werden. Terroir ist dabei als ganzheitliche Betrachtung von der Weinrebe, ihrem Lebensraum, ihrem Wein, der Kultur und der Arbeit des Winzers in Weinberg und Keller zu verstehen.



Zurückkommend von einem Weinbauprojekt für Waisenkinder in Rumänien verstarb Norbert Görres im Mai 2009. Der Gesprächskreis musste sich neu orientieren.

Es kamen als Experten für den Verstorbenen in den Gesprächskreis: Weinbautechniker Reinhold Kurth (bis 2013), ab 2014 Weinküfermeisterin Astrid Rickert, Kellermeisterin in der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr sowie der Enkel des Verstorbenen, Winzermeister Marc Linden, in Nachfolge seines Großvaters Besitzer des Weingutes Sonnenberg.

Alle Mitwirkenden arbeiten ehrenamtlich und stellen sich unentgeltlich als Referenten zur Verfügung.

Vor dem Hintergrund von Ausbildung und beruflichen Erfahrungen der Refe-

renten sollen durch Vortragsabende mit moderner Medienunterstützung, z.B. PowerPoint, sowohl die Geschichte des Ahrwein-Anbaues, seine Positionierung zum gegenwärtigen Zeitpunkt, der Ahrwein im Blickpunkt der Medizin, wie auch aktuelle Beobachtungen und Geschehnisse vermittelt, analysiert und prognostiziert werden. Zielgruppe sind Urlauber und Gäste im Ahrtal, interessierte Weinkunden, ortsansässige Weinfreunde, Winzer, Kellermeister, Ärzte, andere Heilberufe sowie Hoteliers und Kaufleute inkl. ihrer Mitarbeiter.

Jede der zweimonatlich stattfindenden Veranstaltung steht im ersten Teil unter einem Leitthema.

In einem zweiten Teil unter dem Motto „Ahrwein aktuell“ wird in Zweimonats-



*Gesprächskreis mit Mandy Großgarten,
Deutsche Weinkönigin 2010/2011*

berichten auf die Beobachtungen im Weinberg und im Keller eingegangen. Mit Blick über den „Tellerrand“ werden dabei auch Trends, Tendenzen und Veränderungen im europäischen und deutschen Weinbau analysiert.

Im Mittelpunkt des dritten Teiles stehen die Fragen und Anregungen der Teilnehmer.

Zu allen Veranstaltungen ist der Eintritt frei. Veranstaltungsorte sind sowohl hiesige Weingüter, Winzergenossenschaften sowie das AhrWeinForum in Ahrweiler.

Der Ahrtal-Tourismus Bad Neuenahr-Ahrweiler e.V. – vertreten durch Geschäftsführer Andreas Wittpohl und seinen Vertreter Oliver Piel – unterstützte von Anfang an auf vielfältige

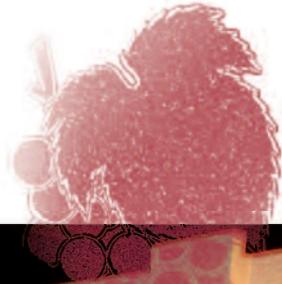
Art und Weise dieses Projekt und seine Initiatoren. Die Vortragsabende wurden in den Veranstaltungskalender des Ahrtal-Tourismus aufgenommen. Der Ahrtal-Tourismus übernahm durch Elisabeth Prange, später durch Ina Josten die gesamte Pressearbeit.

Darüber hinaus werden jährlich Flyer gedruckt, die über die sechs Veranstaltungen im Jahr informieren. Weiter werden gezielt Plakate verteilt, die ebenfalls für den Abend werben sollen.

Neben der Unterstützung durch den Ahrtal-Tourismus gab es seit der Gründung Anfang 2009 finanzielle oder ideelle Unterstützung durch die Volksbank RheinAhrEifel eG, Kreissparkasse Ahrweiler, Apollinaris, durch die Winzergenossenschaften Mayschoß-Alten-

ahr und Dagernova, den Ahrweiler Winzerverein, das Weingut Sonnenberg, die Heilbad-Gesellschaft Bad Neuenahr-Ahrweiler mbH sowie der Mediengestaltung Jahndtp, Grafschaft. Während die ersten Vorträge von 30 bis 40 Personen besucht wurden, steigerte sich ab dem Jahre 2010 von Mal zu Mal die Zuhörerzahl. Alle Veranstaltungen des Gesprächskreises wurden im Durchschnitt von 90 bis 110 Personen besucht. Sehr erfreulich war und ist immer eine lebhaft Diskussion nach den Vorträgen, wobei die Zuhörer mit ihren Fragen ihr großes Interesse am Wein und speziell am Ahrwein bezeugen. Nicht zu vergessen sind die gute Stimmung und die lebhaften, fröhlichen Gespräche an diesen Abenden bei einem guten Glas Wein.

Die 50. Veranstaltung im Rahmen der Vortragsreihe fand im feierlichen Rahmen in der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr am Donnerstag, dem 27. April 2017 statt. Rund 200 Besucher konnte der Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Matthias Balthes begrüßen. Mit Stolz führte er die Gäste durch die mit rund drei Millionen Euro neu gestaltete Kellerei. Festredner war der Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes Dr. Rudolf Nickenig (s. Anhang 1). Die einzelnen Themen unserer Arbeit siehe Anhang 2.



Gesprächskreis im Weingut Sonnenberg



Ziele in der Zusammenfassung

Der Deutsche Wein und damit auch der Ahrwein stehen angesichts der geplanten neuen Gesetzgebungen durch die EU, des Klimawandels und der Globalisierung mit Weinimporten aus aller Welt vor neuen Herausforderungen. Zudem war der Weinkunde noch nie so gut informiert wie heute. Leichte Zugänge zur Literatur und insbesondere das Internet lassen ihn zu einem Partner werden, der die qualifizierten Vorzüge des Ahrweins verstehen und zugleich auch von dem Mehrwert des Produktes überzeugt sein will. Der Markt des Grundbedarfs, gestellt von den Basis-Weinen, ist für die hiesigen Winzer wegen des niedrigen Preisniveaus nicht bedienbar. Die Anstren-

gungen der Winzer müssen auf eine besondere Positionierung hingerichtet sein, die den Mehrwert der aus Steillagen erzeugten Weine überbringt.

Zudem ist Weinbau an der Ahr Image-träger und Grundlage für den Tourismus. Er ist nicht isoliertes Handlungsfeld, sondern wird im Wechselspiel aller Faktoren die regionale Entwicklung begleiten.

Einbrüche in eine gewachsene Kulturlandschaft sind vor allem an der oberen Mosel und am Mittelrhein deutlich sichtbar. Rebbrachen lassen dort die Landschaft langsam veröden. Dies muss an der Ahr verhindert werden.

Der Gesprächskreis Ahrwein fügt sich in die Wein- und Kulturlandschaft ein und informiert über das Ahrtal, seine Geschichte, seine Menschen, den ein-



Gesprächskreis im Klosterweingut Marienthal

zigartigen Ahr-Rotwein mit seinem speziellen Terroir und im Rahmen der Gesundheitsregion auch über die gesundheitlich positiven Wirkungen des moderaten WeingenusSES. Hier ist darauf hinzuweisen, dass auf diesem Gebiet in den letzten Jahren an der Ahr zusammen mit der Universitätsklinik Köln modellhafte wissenschaftliche Forschung betrieben wurde, die weit über Deutschland Anerkennung gefunden hat. Aktuelle Bestrebungen der Europäischen Union und auch der Gesellschaft, in einer durchaus berechtigten Anti-Sucht-Kampagne über das Ziel hinaus zu schießen und in diesem Sog die positiven Aspekte des WeingenusSES zu vernachlässigen, sollten in eine augenöffnende Diskussion fließen. Deshalb unterstützen wir auch das von der Deutschen Weinakademie intensiv betriebene europäische Programm WINE in MODERATION, das inzwischen weltweit vertreten ist und über alle gesundheitlich positiven Aspekte eines verantwortungsvollen und moderaten WeingenusSES informiert, ohne die Gefahren eines übermäßigen Alkoholkonsums zu verschweigen.

Neben der Beibehaltung des hohen Qualitätsstandards unserer Weine ist eine gute Kommunikation mit dem Kunden und damit eine offensive Weinwerbung von hoher Bedeutung. Auch hierzu möchte der Gesprächskreis Ahrwein einen Beitrag leisten.

In diesem Sinne möchte der Gesprächskreis Ahrwein auch in Zukunft weiter wirken und zu einer Dauereinrichtung werden, zumal eine vergleichbare Aktivität an der Ahr bisher noch nicht entstanden war. Der Gesprächskreis hofft auf eine Fortsetzung der

positiven Zusammenarbeit mit dem Ahrtal-Tourismus und insbesondere auf enge Kontakte zum Ahrwein e.V., in dem sich die Winzer der Ahr vor Jahren zusammengeschlossen haben und mit dem Ahrtal-Tourismus organisatorisch kooperieren.

Der Begriff „Heimat“, der bis in die jüngere Vergangenheit von Vielen belächelt oder abgetan wurde, ist Gott sei Dank wieder stark im Kommen, denn Heimat im weitesten Sinne ist für unser Leben unersetzlich.

Die Gründung unseres Gesprächskreises wurde gerade von Norbert Görres aus „Liebe zur Heimat“ angeregt, in diesem seinem Sinne hoffen wir, dass unsere Initiative möglichst lange noch erfolgreich bestehen wird. Wir werden das Unsere dazu beisteuern.



Anhang 1:**Rede des Generalsekretärs des
Deutschen Weinbauverbandes
Dr. Rudolf Nickenig****Der deutsche Weinbau in Zeiten des Klimawandels
und der Globalisierung**

Die Organisatoren des Gesprächskreises Ahrwein hatten den Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes, Dr. Rudolf Nickenig, eingeladen, den 50. Vortrag des Gesprächskreises zu halten. Der Referent würdigte Dr. Gerhard Kreuter und Paul Gieler als Initiatoren, Organisatoren und regelmäßige Referenten des Gesprächskreises, der sich einer hohen Reputation weit über die Grenzen der Ahr hinaus erfreut. Launig ordnete der Referent das Jubiläum in die Reihe anderer wichtiger Jahrestage im Jahr 2017 ein, beginnend bei 500 Jahre Reformation, 100 Jahre Mitropa-Schlafwagen und 50 Jahre Farbfernsehen.

Der Titel des Vortrags „Der deutsche Weinbau in Zeiten des Klimawandels und der Globalisierung“ unterstellt, dass es sowohl einen Klimawandel, als auch eine Globalisierung gibt. Der Referent sah sich aufgrund der Haltung des amtierenden amerikanischen Präsidenten Donald Trump genötigt, mit rheinischem Humor die Existenz dieser beiden Erscheinungen zu beweisen. Die Folgen auf den deutschen Weinbau sind, so Nickenig, nicht zum Späßen.

Zunächst beschäftigte sich der Referent mit den Folgen des Klimawandels, der sich vor allem in einer Zunahme von Extremwetterlagen zeigt. Das kann auf der einen Seite eine Abfolge von sehr heißen Tagen, von großer Hitze, von heftigen Gewittern, aber auch von Starkregen, Überschwemmungen, oder umgekehrt Wassermangel, Niedrigwasser in Flüssen oder Dürre auf dem Land sein.

Der Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes berichtete, dass vor wenigen Monaten sich der 62. Deutsche Weinbaukongress mit den Folgen des Klimawandels und der Globalisierung auf den Weinbau beschäftigt hatte. Der DWV hatte als Veranstalter des Kongresses renommierte Fachleute als Referenten eingeladen, unter anderem Professor Dr. Klaus Töpfer, der vor wenigen Wochen Schirmherr der Freiheitsveranstaltungen an der Ahr gewesen war. Auch der TV-Meteorologe Sven Plöger zählte zu den Referenten. Nickenig wies darauf hin, dass der Deutsche Weinbauverband sich schon seit mehreren Jahren mit dieser Thematik beschäftigt, 2013 zum Beispiel unter dem Motto „Verantwortung heute für den Weinbau von morgen“.

Bereits auf dem Deutschen Weinbaukongress 2010 hatte Professor Töpfer zur Thematik Klimawandel referiert.

Wie zeigen sich die Auswirkungen des Klimawandels auf den Weinbau?
Nickenig musste sich aus Zeitgründen auf einige Beispiele beschränken: eine Folge der extremen Witterungsbedingungen ist der Trockenstress, der den Reben sehr zu schaffen machen kann, bis hin zum Absterben. Notwendig ist eine Bewässerungsstrategie, die der Qualität dient und Mengensteigerungen vermeidet. Hierfür ist eine entsprechende Bewässerungsinfrastruktur zu schaffen. Zweites Beispiel Zunahme von extrem starken Gewittern mit verheerendem Hagelschlag. Zur Ab- und Gegenwehr zählen unter anderem Hagelnetze, Hagelflieger und nicht zuletzt die Frage, ob sich eine Hagelversicherung lohnt.

Eine völlig neue Dimension der Auswirkungen des Klimawandels haben die Winzer in den letzten Jahren im Bereich Pflanzenkrankheiten und Pflanzenschädlingen erfahren. Auf der einen Seite kommt es zu Veränderungen der Schadwirkungen von altbekannten Schädlingen, bei denen das Ausmaß der Schädigung als Folge des Klimawandels angestiegen ist. Schlagzeilenträchtiger ist das Auftreten neuer (wärmeliebender) Schaderreger, wobei es oft die Träger (Vektoren) der Krankheiten sind, die sich von Süden nach Norden ausbreiten, so auch die Zikaden, die als Überträger für die Verursacher der Schwarzholzkrankheit und der Flavesence dorée verantwortlich gemacht werden. Größte „Berühmtheit“ hat die Kirschessigfliege erlangt, die in unseren Breiten 2014 zum ersten Mal auftrat und bereits im ersten Jahr zu verheerenden Ernteeinbußen führte. Vor allem für die neuen Schädlinge gilt, dass keine oder wenig effektive Schutzmaßnahmen zur Verfügung stehen. Deshalb, so der Referent, muss noch sehr viel Arbeit in der Forschung geleistet werden, wobei ein intensiver Erfahrungsaustausch zwischen den Winzern und den Forschern notwendig ist. Insgesamt muss gesagt werden, dass für die Praxis effektiver Pflanzenschutz zu einem immer größer werdenden Problem wird, unter anderem weil weniger Pflanzenschutzmittel zur Verfügung stehen und die behördlichen Auflagen immer strenger werden.

Für die Bewirtschaftung der Steillagen bedeutet dies eine besondere Herausforderung, denn die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln in Terrassenlagen und Steillagen sind besonders schwierig. Der Einsatz von Spritzhubschraubern ist umstritten. Neue Möglichkeiten wird der Einsatz von Drohnen eröffnen. Der Deutsche Weinbauverband hatte gemeinsam mit mehreren Lehr- und Forschungsanstalten im Rahmen des 62. Deutschen Weinbaukongresses und der INTERVITIS in Stuttgart eine Sonderschau Drohnen und Robotik organisiert, um die Möglichkeiten und Notwendigkeiten dieser neuen technischen Verfahren für den Weinbau im allgemeinen und für den Steillagenweinbau im Besonderen zu demonstrieren. Nach Überzeugung des

Referenten wird es nur dann gelingen, den Weinbau an Steil- und Terrassenlagen dauerhaft fortzuführen, wenn die kostenmäßigen Nachteile der Bewirtschaftung durch den Einsatz moderner Technologien verringert werden. Der Deutsche Weinbauverband fördert daher Innovationen für praxisorientierte technische Neuentwicklungen durch die Vergabe eines Innovationspreises. Einer der Preisträger auf dem Deutschen Weinbaukongress war die Firma Hoffmann von der Unteren Mosel für ihren neuen Steillagen-Vollernter. Darüber hinaus sieht Nickenig eine Verantwortung der Gesellschaft und ein Eigeninteresse der heimischen Wirtschaft, des Handwerks und der Gastronomie in den Steillagenregionen, diese einzigartigen Landschaften durch europäische, nationale und regionale Förderprogramme zu unterstützen.



Terrassen im Mayschoser Laacherberg

***Steillagen und Terrassen als Herausstellungsmerkmal.
„Hier ist noch ein großes Betätigungsfeld für das Weinmarketing“.***

Dies allein wird nach seiner Überzeugung für einen Erhalt nicht ausreichen, wenn es nicht mit Marketingmaßnahmen gelingt, die die Einzigartigkeit dieses Weinbaus und den besonderen Wert der hier erzeugten Weine den Verbraucher nahe zu bringen. Deshalb hatte der Deutsche Weinbauverband auf seinem Weinbaukongress dem Thema Marketing von Steillagenweinen einen besonderen Stellenwert eingeräumt. Eine dort vorgestellte Studie der Marktforscher der Hochschule Geisenheim hat gezeigt, dass vielen Verbrauchern der Begriff Steillagen vielleicht bekannt erscheint, aber noch nicht als Weinqualitätsbegriff in den Köpfen verankert ist. Hier ist noch ein großes Betätigungsfeld für das Weinmarketing.



Neuanlage eines Weinbergs im Heimersheimer Kapellenberg

„Dauerhafter Weinbau in Steil- und Terrassenlagen wird nur dann gelingen, wenn die kostenmäßigen Nachteile der Bewirtschaftung durch Einsatz moderner Techniken verringert werden“.

Nach Auffassung des Referenten entscheidet sich die Zukunft des deutschen Weinbaus auf der einen Seite in der technischen Innovationskraft und in nachhaltigen Qualitätsstrategien und auf der anderen Seite am Markt im Wettbewerb um die Gunst der Kunden. Hierbei stehen die deutschen Winzer in einem internationalen Konkurrenzkampf, der durch die Globalisierung geprägt ist. Über dieses Phänomen wird sehr viel gesprochen und geschrieben, oft aber in einer sehr eingeschränkten und einseitigen Weise. Globalisierung bezeichnet den Vorgang, dass internationale Verflechtungen in vielen Bereichen zunehmen und zwar auf der Ebene der Individuen, jedes einzelnen Menschen, zwischen Gesellschaften, Institutionen und Staaten. Also ein sehr komplexes Geschehen mit sehr unterschiedlichen Dimensionen in der Wirtschaft, in der Politik, in der Kultur, in der Umwelt und nicht zuletzt in der Kommunikation. In all diesen Bereichen laufen Prozesse ab, die den Weinbau und den Weinkonsum verändern.

Der Deutsche Weinbauverband beschäftigt sich vor allem mit den Globalisierungsfragen, die sich in den Bereichen Politik, Wirtschaft und Umwelt stellen. So gibt es eine Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) mit Sitz in Paris, die versucht, internationale Normen für Wein zu entwickeln, die teilweise komplett oder überwiegend von der Europäischen Union in Recht umgesetzt werden. Während es sich hierbei um eine zwischenstaatliche Organisation von Staaten handelt, gibt es auch einen internationalen Zusammen-

schluss der Wirtschaft mit Vertretern der Wein- und Spirituosen Industrie (FIVS), deren Mitglied der Deutscher Weinbauverband ist.

Der Deutsche Weinbauverband bringt sich in diese Weltorganisation mit ein, sein Hauptarbeitsfeld ist jedoch ohne Frage in Brüssel. Denn dort werden heute die Rahmenbedingungen für die deutschen Winzer beschlossen. Nickenig kritisierte dabei, dass die europäischen Politiker zwar oft von Subsidiarität reden, aber diese nicht praktizieren. Viel zu viel würde nach wie vor in Brüssel geregelt, statt es den Mitgliedstaaten und Regionen zu überlassen, vor Ort, in der Kenntnis der speziellen Strukturen, einen europäischen Rahmen mit Leben zu füllen. Als Beispiel nannte er die Überreglementierung im Bereich des Anbaus und der Bezeichnung der Produkte.

Hinsichtlich der Globalisierung der Politik beschäftigen sich die europäischen und internationalen Weinorganisationen intensiv mit den Handelsfragen, mit der Definition und Bezeichnung von Erzeugnissen und deren Produktionsverfahren. Die europäische Union hat sehr viele bilaterale Handelsverträge mit anderen Staaten oder Staatengemeinschaften geschlossen, in denen es auch spezielle Kapitel für Wein gibt. Berühmt und berüchtigt sind die Diskussionen über TTIP und CETA. Dabei geht es – im Weinkapitel – um Marktzugang, tarifäre Fragen und Etikettierungsfragen, insbesondere um den Schutz von Herkunftsbezeichnungen und traditionellen Begriffen, wie zum Beispiel Eiswein.

Wie stellt sich die globale Entwicklung der Weinwirtschaft dar? Nickenig erläuterte dies an der Entwicklung der Rebflächen, der Weinproduktion des Weinhandels und des Weinkonsums. Die Weltrebeflächen sind zwar relativ stabil, aber es gibt einen Rückgang in Europa, der durch einen starken Anstieg in Asien und einen leichten Anstieg in Amerika kompensiert wird. Dies spiegelt sich dann auch in den Trends der globalen Weinproduktion wieder: Rückgang in Europa und neue Aufsteiger, insbesondere China. Diese Verlagerung wird möglicherweise ausgelöst durch Trends im Weltweinkonsum: hier ist einerseits ein starker Rückgang in den traditionellen großen europäischen Konsumentenländern Frankreich, Spanien und Italien zu beobachten, während andererseits eine nachhaltige positive Entwicklung in Nordamerika und ein starkes Wachstum in Asien, nicht nur in China, festzustellen ist.

Am augenfälligsten zeigt sich Globalisierung natürlich im internationalen Handel: von den 270 Millionen Hektoliter Wein, die auf der Erde erzeugt werden, werden über 100 Millionen hl aus Erzeuger- in Verbraucherstaaten exportiert. Nirgendwo sonst auf der Welt ist die Globalisierung des Weinangebots so sichtbar wie in den deutschen Regalen des Lebensmittelhandels. Denn Deutschland ist nicht nur ein mittelgroßer Weinerzeuger (ca. 9 Mio. Hektoliter), ein traditioneller Weinexporteur (ca. 1,5 Mio. Hektoliter deutscher Wein), sondern vor allem die Nummer eins im Weinimport (14 Mio. Hektoliter).

Die Globalisierung von Kulturen ist in der heutigen Welt, in der sehr viele Menschen auf der Flucht sind, in der unter Bezug auf Religionen Kriege geführt und Terror in Gesellschaften hineingetragen werden, eine unglaublich wichtige Frage von existenzieller Bedeutung für die Menschheit. Daneben wirkt die Frage, ob es auch zu einer Globalisierung von Lebens- und Wohnkulturen, von Ernährungs- und Trinkkulturen kommt, als harmlose Nebenfrage. Dabei ist sie natürlich für die Weinwirtschaft von großer Bedeutung, denn daraus leitet sich doch die Chance ab, ob neue Kunden in neuen Ländern für Wein generell und für unsere deutschen Weine gewonnen werden können. Allerdings darf auch nicht übersehen werden, dass die Zunahme von ethnischen Gruppen, die den Alkohol ablehnen, den Absatz von Wein beeinträchtigen.

Längerfristig stellt sich die Frage, wie sehen die Lebenswelten in 20, 30 oder 50 Jahren aus? Auf dem 62. Deutschen Weinbaukongress hatte der Deutsche Weinbauverband eine Diskussion über die Frage angestoßen, wie sieht der Weinmarkt im Jahr 2050 aus. Trendforscher und Zukunftsforscher haben Szenarien aufgezeigt, die große Veränderungen erwarten lassen. Wichtig ist, dass sich die Unternehmen der deutschen Weinbranche rechtzeitig mit den Fragen des demographischen Wandels, der Lebens und Arbeitsbedingungen, der Veränderung von Einkaufs- und Konsumstrukturen befassen, um in einem schärfer werdenden globalen Wettbewerb ihren Kunden mit ihren hervorragenden Produkten versorgen zu können.

Zusammenfassend kam Generalsekretär Dr. Rudolf Nickenig – mit Blick auf das Jubiläum des Ahrwein Gesprächskreises – zu dem Ergebnis, dass es auch für die nächsten 50. Vorträge nicht an Themen fehlen wird.



Anhang 2:

Themen des Gesprächskreises Ahrwein im Einzelnen

Jahr 2009

Dr. med. Gerhard Kreuter

- „Wein im Blickpunkt der Medizin – Einführung und Übersicht“
- „Die gesundheitlich wertvollen Stoffe im Wein und ihre Wirkung“
- „Schutzwirkung durch mäßigen Weingenuss“

Paul Gieler

- „Weinlandschaft Ahr – Terroir und Geschichtliches“
- „Lebensraum Rebe“
- „Geheimnis Ahrwein“

Jahr 2010

Dr. med. Gerhard Kreuter

- „Wein und Gehirn“
- „Neue wissenschaftliche Erkenntnisse der Ahrwein-Studie“
- „Weißwein oder Rotwein – wer ist gesundheitlich wertvoller?“

Paul Gieler

- „Das Testament der Reblaus“
- „Vom Oechsle zum Terroir“
- „Faszination Ahrburgunder“

Jahr 2011

Es entstand die Idee, den Gesprächskreis durch renommierte Gastreferenten weiter aufzuwerten, nämlich die Herren Dr. Jürgen Haffke, Historischer Geograf und Prof. Dr. Georg Schwedt, Chemiker.

Dr. Jürgen Haffke

- „Felsen, Burgen, Wasser, Wein – 180 Jahre Tourismus im Ahrtal“

Prof. Dr. Georg Schwedt

- „Experimentalvortrag Weinchemie für Genießer“

Dr. med. Gerhard Kreuter

- „Wein in Moderation – eine europäische Initiative“
- „Wein und Herzinfarkt“

Paul Gieler

- „Landschafts- und Geschmacksbilder Ahrwein“
- „Von der Vielfalt der Reben“

Jahr 2012

Als weitere Gastreferentin bereicherte die Deutsche Weinkönigin 2010/2011 Mandy Großgarten den Gesprächskreis.

Mandy Großgarten

- „Der deutsche Wein und seine Königin“

Prof. Dr. Georg Schwedt

- „Goethe und der Wein“

Dr. med. Gerhard Kreuter

- „Weniger bekannte gesundheitlich wertvolle Wirkungen moderaten Weingenusses“
- „Phenole im Wein und ihre zahlreichen positiven Wirkungen“.

Der Vortrag wurde im Weingut Brogsitter, in Grafschaft-Gelsdorf vor der Rekordzahl von nahezu 200 Zuhörern durchgeführt.

Paul Gieler

- „Piwi am Weinhimmel“
- „Ahrwein Jahrgang 2050“

Jahr 2013

Dr. Rudolf Nickenig, Generalsekretär des deutschen Weinbauverbandes und Alexander Kohnen, Inhaber des Internationalen Weininstituts, stellten sich als Gastreferenten zur Verfügung.

Dr. Rudolf Nickenig

- „Förderung des Steillagenweinbaus“

Alexander Kohnen

- „Facettenreiche Spätburgunder – Sensorische Merkmale“

Dr. med. Gerhard Kreuter

- „Wein und Gesundheit – Neuester Stand der Wissenschaft“
- „Rotwein als Anti-Aging-Mittel – Resveratrol, das Wundermolekül aus der Traube“

Paul Gieler

- „Nach der Lese – Einblicke in die Kellertechnik“
- „Lies mich – das Flaschenetikett“

Jahr 2014

Eine weitere Deutsche Weinkönigin (2012/2013), und zwar Julia Bertram beehrte mit einem Vortrag den Gesprächskreis. Auch Dr. Rudolf Nickenig war mit von der Partie.

Julia Bertram

- „365 Tage im Dienste der höchsten Weinkrone – meine Erlebnisse im Königinnenjahr“

Dr. Rudolf Nickenig

- „Aktuelles aus Brüssel“

Dr. med. Gerhard Kreuter

- „Weinunverträglichkeit aus medizinischer Sicht“
- „Schützt moderater Weingenuss vor Demenz und Alzheimer?“

Paul Gieler

- „Das Terroir der Ahr“
- „Winzergenossenschaften – ein zeitloses Erfolgsmodell“

Jahr 2015

Gastreferenten waren in diesem Jahr Prof. Dr. Schwedt und Dr. Haffke.

Dr. Jürgen Haffke

- „Das Ahrtal, eine komplexe Kulturlandschaft“

Prof. Dr. Georg Schwedt

- „Hildegard von Bingen und der Wein“

Dr. med. Gerhard Kreuter

- „Wein und Herz – Schutz, aber auch Gefahr“
- „Wein schützt vor der Volkskrankheit Diabetes Typ 2 und hilft bei Erkrankungen“

Paul Gieler

- „Die Ahrweinberge im Winter und Frühjahr“
- „Die Ahrweinberge im Sommer und Herbst“

Jahr 2015

Matthias Porten, Weinbauspezialist beim Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum in Bernkastel und Dr. Jürgen Haffke stellten sich als Gastreferenten zur Verfügung.

Dr. Jürgen Haffke

- „Ein etwas anderer Ausflug ins Ahrtal“

Matthias Porten

- „Spätburgunder ist nicht gleich Spätburgunder – Verschiedene Spätburgunder-Klone“

Dr. med. Gerhard Kreuter

- „Schlaganfall – Krankheitsbild – Erkennung und Vorbeugung“
- „Wein- und Gesundheit – Historisches · Amüsantes · Aktuelles (Teil I)“

Paul Gieler

- „Geht das Himmelchen unter? – Neue Ansätze im Weinbezeichnungsrecht“
- „Früher gelber Malinger, Roter Riesling & Co. – Alte Rebsorten und ihren Geschichten“

Jahr 2017

Erstmals hielten Dr. Jürgen Haffke und Paul Gieler gemeinsame Vorträge. Gastreferenten waren Dr. Rudolf Nickenig und Prof. Dr. Georg Schwedt.

Dr. Rudolf Nickenig

- „Der deutsche Weinbau in Zeiten des Klimawandels und der Globalisierung“
Festvortrag anlässlich der 50. Vortragsreihe des Gesprächskreises Ahrwein

Prof. Dr. Georg Schwedt

- „Spurenelemente und Mineralstoffe im Wein“

Dr. med. Gerhard Kreuter

- „Wein- und Gesundheit – Historisches · Amüsantes · Aktuelles (Teil II)“
- „Der Mensch ist so jung wie seine Gefäße – Wie kann ich meine Gefäße jung halten?“

Dr. Jürgen Haffke – Paul Gieler

- „Die Geschichte des Ahrweinbaus (Teil I)“
- „Die Geschichte des Ahrweinbaus (Teil II)“

Jahr 2018 (in Vorbereitung)

Als Gastreferenten werden wir Reinhold Kurth, Weinbautechniker und die Historiker Matthias Bertram und Bernd Schreiner begrüßen.

Matthias Bertram – Bernd Schreiner

- „Die Rolle jüdischer Bürger im Weinbau und Weinhandel des Ahrtales“

Reinhold Kurth

- „Reifung und Lagerung der Weine“

Dr. med. Gerhard Kreuter

- „Gegen alle Kränk und Pest ist der rote Wein das Best“
- „Muse Wein – Dichter und Denker und der Wein“

Paul Gieler

- „Die Wurzeln des Weins“
- „Wenn es der Rebe unwohl wird – Krankheiten und Schädlinge im Weinbau“

Dank an die Aktiven zu „Ahrwein aktuell“

Bei jedem Gesprächskreis Ahrwein sind sie dabei, die Praktiker aus Weinberg und Keller, Astrid Rickert, Marc Linden und bis 2014 Reinhold Kurth. Weinbautechniker Reinhold Kurth und Astrid Rickert, Weinküfermeisterin und Kellermeisterin in der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr berichteten über die Entwicklungen im Keller, während Winzermeister Marc Linden, Inhaber des Weinguts Sonnenberg, näher auf die jahreszeitlichen Ereignisse im Weinberg eingeht.

Hier einige Themen aus ihrem ebenfalls ehrenamtlichen Engagement, für das wir uns herzlich bedanken:

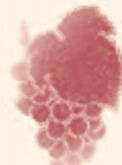
- **Im Weinberg** (Marc Linden):

Wie steht es mit der Vegetation im Vergleich zu den Vorjahren? Früh-, Winter- und Spätfröste Gefahr und Bekämpfung? Welche Maßnahmen sind für eine gute Bodenpflege notwendig?

- **Im Keller** (Reinhold Kurth bis 2014/Astrid Rickert):

Entwicklung des Jahrgangs im Fass und auf der Flasche. Spontangärung oder Gärung mit Reinzuchthefer? Was geschieht beim biologischen Säureabbau? Wie erhalte ich die Restsüße im Wein?

Auch in den nächsten Jahren bleibt uns zum Thema „Ahrwein aktuell“ die Spannung erhalten.



Dank an weitere Mitgestalter

Dauerhaft niedergelegte Informationen bedürfen der Dokumentation. Als Fachmann für Film und Tondokumente ist der Journalist Gerd Weigl bei allen Veranstaltungen zur Stelle. Wir sprechen ihm ein herzliches Dankeschön für das ehrenamtliche Engagement aus.

Auch Dr. Rudolf Nickenig gebührt für seine, hier abgedruckte Rede einen herzlichen Dank, ebenso Dr. Wilhelm Wendling aus Altenahr für seine sehr schönen und originellen Ahrgedichte.

Für die Erstellung hochwertiger Publikationen ist auf die Mediengestaltung Jahndtp mit Rose-Marie und Hans-Albert Jahn immer Verlass. Vielen herzlichen Dank an die beiden.

Nicht zuletzt gilt unser Dank dem Ahrwein e.V. und dem Ahrtal-Tourismus Bad Neuenahr-Ahrweiler e.V., namentlich an den Geschäftsführer Andreas Wittpohl und seinem Stellvertreter Oliver Piel mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Weingüter und Genossenschaften

ALTENAHR

Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr
Tunnelstraße 17 · Telefon (02643) 1613
www.wg-mayschoss.de

Weingut Sermann-Kreuzberg

Seilbahnstraße 22 · Telefon (02643) 7105
www.sermann.de

AHRWEILER

Ahrweiler Winzer-Verein e.G.

Walporzheimer Straße 19
Telefon (02641) 34376
www.ahrweiler-winzerverein.de

Weingut Dr. Michael Ahrend

www.facebook.com/ahrendwein

Weingut Burg Adenbach

Adenbachhutstraße 3–6
Telefon (02641) 37280 · (02643) 900940

Weingut J.J. Adeneuer

Max-Planck-Straße 8
Telefon (02641) 34473
www.adeneuer.de

Weingut Franz Coels

Ahrhutstraße 13 · Telefon (02641) 34041
www.weingut-coels.de

Weingut Peter Kriechel

Walporzheimer Straße 83–85
Telefon (02641) 36193
www.weingut-kriechel.de

Winzerhof Körtgen

Oberhutstraße 16 · Telefon (02641) 37113
www.koertgens.de

Weingut Stefan Kurth

Bachemer Straße 44
Telefon (02641) 900654
www.weingut-kurth.de

Weingut Maibachfarm

Im Maibachtal 100 · Telefon (02641) 36679
www.maibachfarm.de

Weingut Christoph Richter

Kanonenwall 18 · Telefon (02641) 31506

Weingut Stark

Alte Ziegelei 28 · Telefon (02641) 8098484
www.ahrweingut-stark.de

BACHEM

Weingut Himmelsburg

Hauptstraße 138 · Telefon (02641) 1306
www.himmelsburg.de

BAD NEUENAHR

DAGERNOVA Weinmanufaktur

Heerstraße 91-93 · Telefon (02641) 9472-0
www.dagernova.de

Weingut Peter Lingen

Teichstraße 3 · Telefon (02641) 29545
www.weingut-lingen.de

Weingut Sonnenberg

Heerstraße 98 · Telefon (02641) 6713
www.weingut-sonnenberg.de

DERNAU

Weingut Gebr. Bertram

Hauptstraße 3 · Telefon (02643) 8314
www.gebrueder-bertram.de

Weingut Julia Bertram

Ahrweg 20 · Telefon (02643) 903312
www.juliabertram.de

DAGERNOVA Weinmanufaktur

Ahrweg 7 · Telefon (02643) 1266
www.dagernova.de

Weinmanufaktur Heiner

Schmittmannstraße 1b
Telefon (02643) 9047890
www.heiner-kreuzberg.de

Weingut H.J. Kreuzberg

Schmittmannstraße 30
Telefon (02643) 1691
www.weingut-kreuzberg.de

Weingut Meyer-Näkel

Friedenstraße 15 · Telefon (02643) 1628
www.meyer-naekel.de

Weingut Erwin Riske

Inh. Volker Riske
Wingertstraße 26–28 · Telefon (02643) 8406
www.weingut-riske.de

Weingut Reinhold Riske

Wingertstraße 32 · Telefon (02643) 7020
www.weingut-reinhold-riske.de

Weingut Schloßhof
Hauptstraße 49
Telefon (02643) 8465
www.weingut-schlosshof.de

Weingut Ernst Sebastian
Hardtbergstraße 5
Telefon (02643) 1216
www.weingut-ernst-sebastian.de

EHLINGEN

Weingut Franz Schäfer
Bodendorfer Straße 11
Telefon (02641) 9466-0
www.weinhaus-franz-schaefer.de

GRAFSCHAFT

Brogstter Weingüter, Privat-Sektellerei
Max-Planck-Straße 1
Telefon (02225) 918111
www.brogstter.de

HEIMERSHEIM

Weingut Berthold Linden
Ringstraße 11
Telefon (02641) 26940
www.weingut-linden-heimersheim.de

Weingut Nelles

Göppinger Straße 13a
Telefon (02641) 24349
www.weingut-nelles.de

HEPPINGEN

Weingut Burggarten
Landskroner Straße 61
Telefon (02641) 21280
www.weingut-burggarten.de

MARIENTHAL

Weingut Klosterhof
Rotweinstraße 7 · Telefon (02641) 36280
www.klosterhof-gilles.de

Weingut Kloster Marienthal
Klosterstraße 3–5
Telefon (02641) 9806-0
www.weingut-kloster-marienthal.de

Weingut Paul Schumacher
Marienthaler Straße 6
Telefon (02641) 4345 oder 359425
www.weingut-ps.de

Weingut A & C Trautwein Gbr.
Inh. Anne Christin & Christoph Trautwein
Im guten Acker/Marienhof
Telefon (0163) 1707957
www.trautwein.de

MAYSCHOSS

Weingut Deutzerhof
Deutzerwiese 2 · Telefon (02643) 7264
www.deutzerhof.de

Weingut Michael Fiebrich
Dorfstraße 53 · Telefon (02643) 806126
www.fiebrich-ahr.de

Weingut Mönchberger Hof
Mönchberger Hof 1
Telefon (02643) 2301
www.weingut-moenchberger-hof.de

**Winzergenossenschaft
Mayschoß-Altenahr e.G.**
Ahrrotweinstraße 42
Telefon (02643) 9360-0
www.wg-mayschoss.de

RECH

Weingut Josef Becker
Rotweinstraße 40
Telefon (02643) 7007
www.weingut-josef-becker-rech.de

Weingut Alfons Hostert Nfg.
Bärenbachstraße 13
Telefon (02643) 7113
www.alfons-hostert.de

Weingut Joh. Jak. Hostert
Inh. Johannes Hostert
Bärenbachstraße 12
Telefon (02643) 8489
www.weingut-hostert.npage.de

Weingut-Weinkellerei Max Schell
Inh. Wolfgang Schulze-Icking
Rotweinstraße 33 · Telefon (02643) 3580
www.max-schell.de

Weingut Otger Schell
Rotweinstraße 33
Telefon (02643) 8387
www.weingutschell.de

Weingut Adolf Schreiner
Rotweinstraße 23
Telefon (02643) 8590
www.weingut-adolf-schreiner.de

Weingut Sylvester Schreiner
Bärenbachstraße 24
Telefon (02643) 8483
www.weingut-sylvester-schreiner.de

Weinmanufaktur Franz Sebastian,
Inh. Achim Sebastian
Bahnweg 2 · Telefon (02643) 900321
www.ahrwein-sebastian.de

Weingut Jakob Sebastian
Brückenstraße 2
Telefon (02643) 9361-0
www.jakob-sebastian.de

Weingut St. Nepomuk
Rotweinstraße 5
Telefon (02643) 1617 oder 8582
www.stnepomuk-rech.de

Weingut Jean Stodden
Rotweinstraße 7-9 · Telefon (02643) 3001
www.stodden.de

REMAGEN-KRIPP

Weingut Josten & Klein GmbH
Ringofenstraße 3 · Telefon (02643) 902550
www.josten-klein.de

WALPORZHEIM

Weingut Christoph Bäcker
Walporzheimer Straße 90
Telefon (02641) 359192
www.weingutbaecker.de

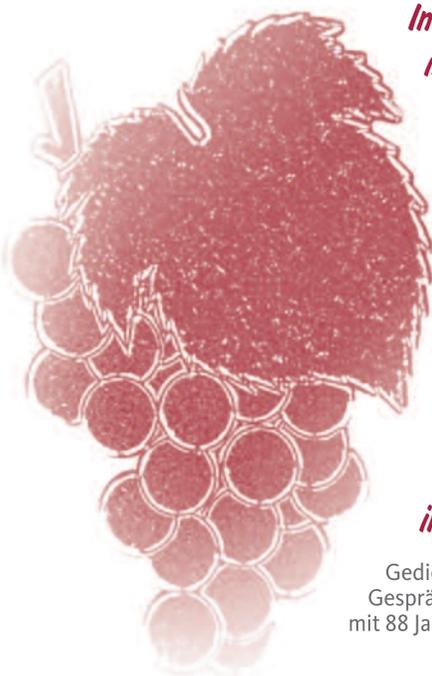
Weingut H.P. Bier
Walporzheimer Straße 135
Telefon (02641) 35477
www.weingut-bier.de

Weingut Försterhof
Im Teufenbach 65 · Telefon (02641) 35038
www.foersterhof.de

Brogssitter Sanct Peter
Walporzheimer Straße 134
Telefon (02641) 9775-0
www.brogssitter.de

Weingut Sonnenschein
Walporzheimer Straße 92
Telefon (02641) 31295
www.weingut-sonnenschein.de

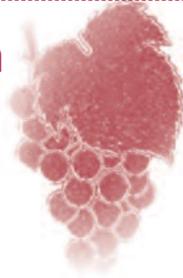
Weinmanufaktur Walporzheim
Walporzheimer Straße 173
Telefon (02641) 34763
www.weinmanufaktur-walporzheim.de



*Im Wein sind Mühe, Winzers Fleiß,
im Wein sind Sonne, Sorg und Schweiß,
im Wein ist Erde neu entstanden,
im Wein ist Geist aus Väter's Landen,
im Wein sind Schöpfung, Hoffen, Bangen,
im Wein sind Jahre eingefangen,
im Wein sind Wahrheit, Leben, Tod,
im Wein ist Nacht und Morgenrot
und Jugend und Vergänglichkeit,
im Wein der Pendelschlag der Zeit.
Wir selbst sind Teil von Wein und Reben:
im Wein spiegelt sich das Leben.*

Gedicht von Roland Betsch. Mehrfach vorgetragen im Gesprächskreis Ahrwein von Karl-Hubert Damian, mit 88 Jahren der älteste aktive Winzer der Ahr.

Autoren Ahrwein



Paul Gieler (Jg. 1946) ist Winzer aus Leidenschaft. Obwohl die Stationen seines Berufslebens beim Bundesministerium für Bildung und Forschung, zuletzt als Referatsleiter und Regierungsdirektor, lagen, hat er den Weinbau an der Ahr mit seinem Wissen über alle Facetten des Terroirs seiner Heimat und des Weinkellers ein Stück weit geprägt. Im Gesprächskreis Ahrwein, dessen Mitbegründer er ist, werden seine Vorträge ebenso geschätzt, wie auch die Mitarbeit in nationalen und internationalen Foren und seine Veröffentlichungen in regionalen Publikationen.



Dr. Jürgen Haffke (Jg. 1953), aufgewachsen in Bad Bodendorf im Ahrtal, Studium der Historischen Geographie, Geographie, Geschichte und Politologie an der Universität Bonn, Promotion mit dem Thema „Kulturlandschaften und Tourismus. Historisch-geografische Studien im Ahrtal und Hocheifel (Nürburgring)“. Wohnt jetzt in Bonn, aber Ahrtal und Eifel nicht zuletzt durch zahlreiche Veröffentlichungen und Vorträge verbunden, Studiendirektor am Bonner katholischen Ordensgymnasium „Collegium Josephinum“.



Dr. med. Gerhard Kreuter, geb. 1940 in Koblenz, Internist. 1982 bis 2005 Chefarzt und zeitweise Ärztlicher Direktor Krankenhaus Maria Hilf Bad Neuenahr. Seit Anfang der 90iger Jahre wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Thema „Wein und Gesundheit“, bundesweit zahlreiche Vorträge, Veröffentlichungen sowie Rundfunk- und Fernseh-Interviews. Mitglied des Wiss. Beirates der Deutschen Weinakademie in Mainz (DWA). Drei wissenschaftliche Studien zu „Diabetes und Wein“. Mitbegründer des „Gesprächskreises Ahrwein“. Träger der Verdienstmedaille des Landes Rheinland-Pfalz und der Ehrenplakette des Kreises Ahrweiler.