Schöner Ausflug der SVD-Tennisabteilung in die Südpfalz am 22.09.2018

Hambacher Schloss – Essigmanufaktur Doktorenhof Venningen – Weinrestaurant in Rhodt – Villa Ludwigshöhe/Rietburgbahn – Federweißer-Fest in Mußbach

Ein vielfältiges und sehr unterhaltsames Programm hatte Dr. Helmut Schütz auch in diesem Jahr für die mittlerweile schon traditionelle Herbstfahrt der Tennisabteilung zusammengestellt.

Ausflugsziel waren verschiedene Orte in der Südpfalz im Raume Neustadt an der Weinstraße. Bei gutem Wetter brachte der komfortable Reisebus die Teilnehmer in ruhiger Fahrt bis nach Hambach.

Unterwegs im Bus gab Klaus Döpfer (wir kennen ihn schon von der letztjährigen Weinfahrt und seinen Nachtwächterführungen durch Dreieichenhain) vorab eine ganze Reihe von Informationen über das Hambacher Schloss, seine Architektur und seine Bedeutung für die deutsche Geschichte.

Am Fuße der Pfälzer Berge und bereits mit Blick auf das Hambacher Schloss stimmte man sich auf einem Picknickplatz direkt neben Weinreben mit einem Begrüßungssekt darauf ein, was auf dieser Fahrt in eines der bedeutendsten deutschen Weingebiete noch zu erwarten war.

Dabei lernten sich die Reisenden gleich auch ein wenig kennen, denn es nahm auch eine Reihe von Personen teil, die nicht Mitglieder der SVD-Tennisabteilung waren. Diese Art der „offenen“ Veranstaltung hatte sich bereits im Vorjahr anlässlich der Fahrt in den Rheingau und nach Rheinhessen bewährt.

Zentraler Programmpunkt des Vormittages war das **Hambacher Schloss**, besonders berühmt durch das Hambacher Fest im Jahre 1832, an dem ca. 30.000 Menschen gegen Repressionsmaßnahmen (Zensur bzw. Verbot politischer Kundgebungen) der damals bayrischen Obrigkeit protestierten und sich für Meinungsfreiheit und Grundrechte der bürgerlichen Demokratie einsetzten. Das Hambacher Fest gehört seither neben der Frankfurter Paulskirche (1848) zu den wichtigsten Symbolen der deutschen Demokratiebewegung.

Ursprünglich als Ritterburg im elften Jahrhundert errichtet, im Laufe der Geschichte mehrfach zerstört und wieder aufgebaut, später teilweise als Schloss genutzt dient das Gebäude heute als Museum und Tagungsstätte. Nicht zuletzt wegen seiner herausragenden Lage mit der herrlichen Aussicht über die Rheinebene ist das Schloss ein sehr beliebtes Ausflugsziel.

Während der Busfahrt hinunter vom Schloss durch sehr ansehnliche Winzerorte waren die Reisenden schon sehr gespannt auf einen weiteren Höhepunkt der Fahrt: Die Essigverkostung auf dem **Doktorenhof** in Venningen. Selbstverständlich hatten die meisten unter ihnen schon öfter an

Weinproben teilgenommen und dabei ihren Spaß gehabt. Aber ausgerechnet Essig? Schmeckt der nicht immer sauer und ist eigentlich nur verdünnt überhaupt trinkbar? Wer den Doktorenhof - eine der berühmtesten Essigmanufakturen überhaupt – noch nicht kannte, machte sich durchaus Gedanken darüber, ob Essig speziell als Getränk wirklich schmecken könnte bzw. einen Tagesausflug wert war. Nach dem Besuch wurde jedoch klar, dass die ganze Sache extrem lehrreich, sehr vergnüglich und vor allem auch genussvoll war.

Der Doktorenhof als Familienunternehmen mit über hundertjähriger Weinbautradition hat sich seit mehr als 20 Jahren auf die Produktion von außergewöhnlichen Essigen spezialisiert. Den Grundstoff aller Produkte bieten Trauben verschiedener Rebsorten von naturnah bewirtschafteten Rebbergen, die der Familie gehören und in der eigenen Kellerei zu Wein ausgebaut werden. Später werden die Weine in einem gesonderten Fasskeller unter Zusatz von Kräutern, Blüten, Honig, Gewürzen und Früchten aller Art über lange Zeiträume vergoren und kultiviert. Das Ergebnis sind Edelweinessige zum Trinken (als Appetitanreger, Zwischengang oder zur Verdauung) oder zum Kochen zwecks Verfeinerung von Speisen aller Art im Rahmen eines kompletten Menüs mit Salaten, Suppen, Fisch, Fleisch, Käse und Nachtisch. Allein an Essigen zum Trinken werden weit über 30 verschiedene Varianten angeboten darunter sogar auch ein besonders milder Kinderessig. Zum Kochen und für Salate gibt es darüber hinaus noch eine Auswahl von 15 weiteren Essigen, darunter als besondere Spezialität ein Safranessig. Die dafür verwendeten Blütenstempel stammen von Safranpflanzen aus eigenem Anbau.

Zur Führung durch die Manufaktur gehörte zunächst ein von anschaulichen Erläuterungen begleiteter Rundgang durch den kerzenbeleuchteten Essigkeller mit seinen Eichenfässern in denen die verschiedenen Sorten weiter vergoren werden. Beim Inhalieren der essiggeschwängerten Kellerluft wird auch die medizinisch wertvolle Bedeutung des Essigs bewusst gemacht.

In der Folge gelangt man in die Kräuterkammer mit der in einem großen Glasbehälter aufbewahrten Essigmutter als zentralem Bestandteil. Dort konnte auch ein Feigensenf probiert werden

Zwischendurch fragte jemand, ob es nicht diskriminierend sei, wenn immer nur von einer Essigmutter gesprochen, ein Essigvater aber nie erwähnt wird.

Die Verkostung selbst fand in einem schön dekorierten Raum statt. Dort wurde dann auch das Geheimnis des Essigvaters gelüftet (siehe Bild), der –um die allgemeine Verwirrung noch zu steigern – von sich behauptete, er selbst habe sogar einen Doktorvater gehabt.

Zu der anschließenden Essigverkostung (drei verschiedene Essige als Appetitanreger, ein Essig zur Abrundung am Ende einer Mahlzeit und ein Essig für die Gesundheit) wurden Essiggebäck, Essigpralinen und Sauerteigbrot angeboten. Die Vielfalt der Produkte setzte die Besucher ebenso in Erstaunen wie die blumige Fantasie, die bei der Namensgebung der Kreationen Pate gestanden

hat. Mit „Giacomo Casanova“, „Teufel mögen’s Chili“, „Tränen der Kleopadra“, „Landpartie Essig“ sowie dem Kinderessig „Principino und Principessa“ seien hier nur einige Beispiele genannt.

Mit dieser reichhaltigen Anregung der Geschmacksknospen stellte sich sehr bald auch der Wunsch nach einer feinen Mahlzeit ein. Tour-Organisator Helmut musste das wohl vorher gewusst haben, denn als nächste Station hatte er das Restaurant des Weingutes **Fleischmann-Krieg**er im schönen Weinort **Rhodt** eingeplant. Das als „Vinorant“ bezeichnete, geschmackvoll eingerichtete Restaurant bot vor allem pfälzische Spezialitäten (darunter natürlich auch den berühmten „Saumagen“) und u.a. die vom Weingut produzierten Weine an. Einigen schmeckte speziell der Riesling so gut, dass sie davon gleich mehrere Kisten mitnahmen.

Gut gestärkt für die Weiterfahrt durch die Südpfalz machte man sich im Bus auf in Richtung Schloss **Villa Ludwigshöhe,** der Sommerresidenz des bayrischen Königs Ludwig I. Der Weg dorthin, die Theresienstraße wurde nach der Gemahlin des Königs, Therese von Bayern, benannt. Unser Ziel war jedoch nicht die Villa selbst, sondern die einige Meter weiter oben gelegene Talstation der Rietburgbahn. Die Ruine der **Rietburg** (auf 535m Höhe) lässt sich über Wanderwege oder auch mit dem Auto erreichen. Für von Helmut organisierte Ausflüge hat es sich jedoch nun schon zur Tradition entwickelt, dass Höhenunterschiede zünftig per Bergbahn, Seilbahn oder – wie hier – per Sessellift überwunden werden. Wenn auch das Schaukeln verboten war, bereitete die Fahrt in luftiger Höhe doch den meisten Teilnehmern durchaus Vergnügen. Die laut Wikipedia vermutlich offizielle Bezeichnung dieses Verkehrsmittels lautet übrigens „Umlaufbahn mit zweisitzigen Gehängen“.

Oben am Osthang des Pfälzer Waldes bot sich den Besuchern ein weiter Rundblick über das Rheintal hinweg. Manche bewunderten das Damwild in einem nicht weit entfernten Wildgehege, anderen genügte es, auf der Terrasse des Burglokals den schönen Ausblick zu genießen.

Zu einer Pfalzfahrt gehört in jedem Fall der Besuch eines zünftigen Weinfestes. Deshalb hat Helmut zum Abschluss der Tour vorsorglich Plätze für uns im Kelterhaus der Weinbiet Manufaktur eG in Mußbach reserviert. Dort findet alljährlich das traditionsreiche längste Weinfest (von Mitte August bis November) der Welt, das „Federweißer-Fest“ statt. Federweißer, Bitzler, Rauscher, Sauser oder Sturm lauten die Bezeichnungen für den neuen Wein des jeweiligen Jahrgangs. Im Innenhof und Kelterhaus der Manufaktur finden sich täglich zahlreiche Gäste ein, um dort den neuen Wein aber natürlich auch bereits in Flaschen gereiften Wein zu trinken. Dazu gibt es regionale Speisen der Winzerstube Mußbach. Wer will, kann aber auch seine mitgebrachte Rucksackverpflegung in geselliger Atmosphäre genießen. Als unsere Gruppe dort ankam, herrschte schon deutliche Hochstimmung, wofür nicht nur der Wein, sondern auch die im Hof spielende Musikkapelle mit ihrer mitreißenden „Dicke-Backen-Musik“ gesorgt hatte. Als Höhepunkt der musikalischen Darbietungen muss wohl der Moment angesehen werden, als die Truppe vor den singenden und schunkelnden Gästen auf die Stühle stiegen, wobei sie ihre Halstücher zu Kopftüchern umfunktioniert hatten. Eine Kopftuch tragende Blaskapelle hatte wohl

niemand aus der Tennisabteilung jemals vorher gesehen.

Die im Feiern konditionsstarken Teilnehmer der Fahrt schafften es relativ mühelos, die prächtige Stimmung anschließend an das Fest mit in den Bus zu retten und auch während der Rückfahrt immer wieder neu anzuheizen. Unterstützend haben dabei sicher die vorher erworbenen Kaltgetränke gewirkt, die man nun davor bewahren musste, zu warm und damit schlecht genießbar zu werden. Allem Anschein nach ist es durchaus gelungen, diese Gefahr rechtzeitig abzuwenden.

Es ist bestimmt ein gutes Zeichen für das Gelingen der Veranstaltung, wenn die Teilnehmer sich am Ende zwar müde, aber vor allem frohgelaunt verabschieden.

Helmut und seinen tatkräftigen Helfern gebührt dafür der herzliche Dank der Tennisabteilung und aller Teilnehmer.

Begrüßungssekt am Fuße der Pfälzer Berge mit Blick auf das Hambacher Schloss.

Schöne Aussichten am Hambacher Schloss

Essigkeller
Kräuterkammer
Essigmutter

Smile and be Happy!
VINORANT FLEISCHMANN-KRIEGER IN RHODT

Schaukeln verboten!
Rietburgbahn
Wildgehege

2018 FEDERWEIßER-FEST
Weinbiet Manufaktur eG
in Mußbach