

**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Samstag, 20. Januar 2024, 19:00 bis 24:00 Uhr

Neujahrsempfang der Weinbruderschaft Heilbronn e. V. Ratskeller der Stadt Heilbronn

Rainer Mosthaf begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder sowie die Gäste zum diesjährigen Neujahrsempfang. Nach seinem Menüvorschlag haben wir gemeinsam die begleitenden Weine aus seinem Keller zusammengestellt. Zu Beginn erfreut uns ein Chardonnay Brut Sekt 2022 vom Weingut Alexander Laible im badischen Durbach. Exotische gelbe Früchte bei einer feinen Perlage entwickeln sich im Gaumen zu einem cremigen Schmelz, der an Champagner-Noten erinnert und den Gruß aus der Küche, eine Petersilienwurzelchaumsuppe in der Espressotasse fein begleitet.



Andreas begrüßt zu diesem besonderen Abend mit der Ehrung von 25- und 30jährigen Mitgliedschaften und der Aufnahme von sechs neuen Mitgliedern. Als Ehrengast begrüßt er Anika Stollsteimer aus dem gleichnamigen Weinbaubetrieb. Das Jahresprogramm 2024 beschäftigt sich mit „Trends und Perspektiven“. Hierbei werden aktuelle Entwicklungen wie auch aktuelle Herausforderungen der Weinwirtschaft thematisiert.

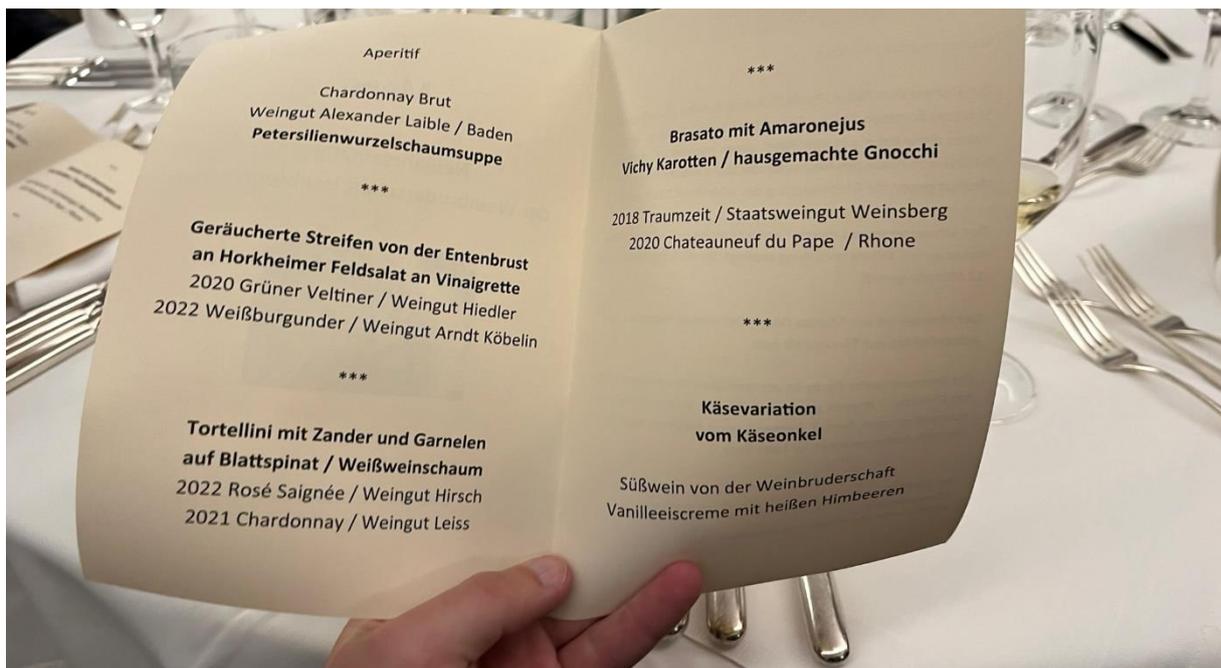


Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Als Vorspeise wird Horkheimer Feldsalat mit geräucherten Streifen von der Entenbrust serviert. Dazu gibt es einen 2020er Grünen Veltliner Löss mit 12,5 % Alkohol vom Weingut Hiedler im österreichischen Kamptal. Mit Frische und Würze passt der runde Wein gut zur Entenbrust. Der 2022er Weißburgunder mit 13 % Alkohol vom Weingut Arndt Köbelin im badischen Eichstetten am Kaiserstuhl macht mit feiner Mineralität Lust auf mehr.



Hartmut leitet mit seinen charakteristischen Sprüchen zu den Ehrungen der anwesenden Mitglieder über. Mindestens 30 Jahre im Verein sind Karl-Ernst Schmitt und Wolfgang Kießling, Dorothea Braun-Ribbat, Manfred Kostial und



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Eberhard Bauer, die eine Urkunde und eine 2019er Löwenherz Cuvée Rot trocken vom Weingut Albrecht-Kiessling erhalten. Für mindestens 25 Jahre Mitgliedschaft bekommen einen 2019er Privatkeller Cuvée Rot trocken ebenfalls vom Weingut Albrecht-Kiessling mit Urkunde: Dieter Kiessling, Holger Schmidtchen, Eberhard Rick, Christina Jacob und Regina Brendle. Andreas freut sich über die langanhaltende Treue zu unserer Gemeinschaft zur Ehre des Weines.



Der anschließende Fischgang ist eine Pasta, und zwar Tortellini mit Zander und Garnelen auf Blattspinat mit Weißweinschaum. Die wunderbare stückige Fülle harmoniert mit dem begleitenden Rosé- bzw. Weißwein aus der Region.

Der 2022er Rosé Saignée („Aderlass“), eine Cuvée aus Lemberger, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Pinot Noir aus den Top-Trauben der „Große Geweih“-Linie vom Weingut Hirsch in Leingarten, präsentiert sich mit Lachsfarbe und würzigen Noten im Gaumen. Der 2021er Chardonnay vom Weingut Leiss in Weinsberg-Gellmersbach mit 13 % Alkohol ist von nussigen Noten und feinem Holz geprägt.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Andreas kommt zum zweiten Höhepunkt des Abends. Sechs neue Mitglieder werden feierlich in unseren Verein aufgenommen. Davon sind drei nach unterschiedlich langen Pausen „alte“ Mitglieder:

Thomas Trocha, Sven Weller und Dieter Kiessling.

Neumitglieder sind Stefan Weber, Konstantin Bleckmann und Karsten Theilacker, die schon mehrfach als Gäste bei Weinproben dabei waren, um sich mit unserer Gemeinschaft bekannt zu machen.

Andreas freut sich über die Bereicherung bei unseren Verkostungen und Exkursionen.

In seiner Rede geht Andreas auf die aktuell herausfordernde Lage des Weinbaus ein. Der Zusammenhalt in der Winzerschaft sei gleichwohl groß. Stellvertretend dankt er unserem Ehrengast Anika Stollsteimer, die nach dem plötzlichen Tod von Holger Schwarz gemeinsam mit vielen anderen dem notleidenden Weingut tatkräftig zur Seite gestanden hatte. Als weinkulturelle Vereinigung berührt uns die Lage der Winzerinnen und Winzer. Junge Menschen, für die das Weinfach häufig mehr Berufung als bloßer Beruf sei, erlebten derzeit große Unsicherheit. Es gibt keine einfache Lösungen. In unserem Jahresprogramm wollen wir uns daher bewusst neuen Perspektiven öffnen und vielen kleinen Schritten und mutigen Entscheidungen nachspüren.

Auch die Weinbruderschaft sei auf eine mutige Entscheidung vor 33 Jahren zurückzuführen. Andreas ist stolz auf die sehr lange Bindung unsere Weinschwester und -brüder an unsere Vereinigung. Dies zeige die hohe Relevanz unserer Gemeinschaft für ihre Mitglieder. Wie und wo Gemeinschaft erlebt werde, sei einem Wandel unterworfen. Inzwischen finde Vieles digital statt. 38 Mitglieder, darunter auch unser ältestes Mitglied Ewald Lutz mit 89 Jahren sei wie selbstverständlich in unserer WhatsApp-Gruppe aktiv; Unserem vor wenigen Wochen gestarteten Instagram-Kanal folgten bereits 36 Weininteressierte. Zur Freude des Bruderschaftsrats erhält er zukünftig durch Weinschwester Nicole Halter als Social Media-Verantwortliche routinierte Verstärkung.

Mit Blick auf die Zukunft erreiche unsere Vereinigung erstmals seit ihrer Gründung die Zahl von 49 Mitgliedern. Ein neuer Höchststand, der den Bestand von 47 Mitgliedern im Jahr 2001 übertrifft. Andreas beschließt seine Rede mit einem Dank an das Team von Rainer Mosthaf und an Kolleginnen und Kollegen des Bruderschaftsrats, die mit Ihrem unermüdlichen Einsatz unsere Vereinigung zur Ehre des Weines prägen. Das gesamte Vorstandsteam steht zu seiner großen Freude geschlossen zur Wiederwahl auf der Mitgliederversammlung am 9.2.2024, zu der er alle Mitglieder herzlich einlädt.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Zum anschließenden Hauptgang, Brasato (geschmorter Rinderbug) mit Amaronejus, Vichy Karotten und hausgemachten Gnocchi, wird eine 2018er Traumzeit vom Staatsweingut Weinsberg, eine Cuvée aus Acolon, Cabernet Dorsa, Syrah, Pinotage und Malbec mit 14 % Alkohol serviert. Der vielschichtige, im kleinen Holzfass gereifte Wein vom Weinsberger Schemelsberg passt vielen gut zum Fleischgang. Als Pendant bekommen wir einen 2020er Chateauneuf du Pape von der Domaine Roger Perrin in Orange an der Rhone, eine Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Cinsault mit 15 % Alkohol. Kräftige rubinrote Farbe mit rotbeerigen Tönen in der Nase führen zu feiner Fruchtigkeit, präsenten Taninen und nachhaltiger Mineralität im Gaumen.



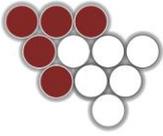
Käsevariationen vom Käsesommelier Jan Euchler bilden den Abschluss des Viergänge-Menüs: ein französischer Weichkäse, ein Schweizer Hartkäse mit Kräutern behandelt, ein auf Tannenholz gereifter elsässischer Munster, ein mittelalter Gouda aus den Niederlanden und ein „Herzenswärmer für kalte Tage“, ein Portwine Derby aus England.

Aus dem Weinkeller der Bruderschaft hat Thomas aus dem Geschenk-Korb von Fritz Protz einen 1989er Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling Spätlese ausgewählt. Vom blauen Schiefer, von der Sonne verwöhnt in der renommierten Steillage in Mertesdorf an dem Ruwer rundet der Wein einen besonderen Abend ab.

Andreas freut sich beim Abschied auf ein spannendes Programm 2024 mit vielen ausgefallenen Aspekten.

Nächster Termin im Heinrich-Fries-Haus:

**9. Februar 2024, 19:00 Uhr
Mitgliederversammlung**

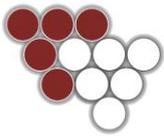


**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Impressionen

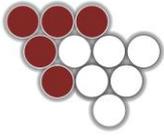




**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

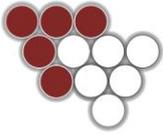




**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

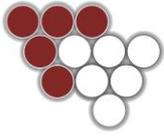




Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

