

„Maahzwickler Ruuhsch ist der Hit“

Der Hochstädter Winzerverein feiert den neuen Wein: Wir erklären, wer hinter Federweißen und Zwiebelkuchen steht

Von Rainer Habermann

MAINTAL ▪ Stress! Gleich kommen die ersten Gäste. Der hübsch geschmückte Strohl'sche Hof in der Bischofsheimer Straße füllt sich langsam, aber sicher. Es ist 15 Uhr, am Samstag. Das Federweißenfest der Hochstädter Winzer beginnt, und es soll zwei Tage dauern. Zwischen „Jubel, Trübel, Heiterkeit“ muss es aber Leute geben, die die Sache richten, am Laufen halten. Die zapfen, bedienen, vorbereiten und organisieren. Wer sind diese Leute?

Da „quirlen“ zunächst Heike Huhn und ihr Team der „Mädchen für alles“. Schon am Vorabend haben sie gewerkelt und gebacken, den ganzen Vormittag hindurch aufgebaut. Im „wirklichen Leben“ ist Huhn Friseurmeisterin, hat ihren eigenen Salon im Kopfsteinpflaster-Stadtteil Maintal. Hier, auf dem Federweißenfest, das der 1. Hochstädter Winzerverein ausrichtet, ist sie ebenfalls voll in ihrem Element.

Kein Wunder: Seit rund 16 Jahren ist Huhn Mitglied im Vergnügungsausschuss und „Lustwart“ des Clubs, der sich am 6. Dezember 1987 gegründet hat. Er nennt sich 1. Hochstädter Winzerver-



Federweißen-Experten: Nicht nur Jürgen Mohr und Helmut Laupus wissen beim Hochstädter Winzerverein, wo der Bartel seinen Most holt. ▪ Fotos: Habermann

ein, obwohl auch Dörnigheimer, Bergener, Bieberger oder solche aus der Hohen Tanne oder dem Riederwald zu den Gründervätern und -müttern gehörten. Doch dies ist eine andere Geschichte.

Mit Huhn stehen (neben weiteren) Gaby Laupus, Renate Arnold und Conny Mohr „ihren Mann“. Zwiebelkuchen backen, Rindswürste kochen, den leckeren Spundekäs zaubern oder die eben-

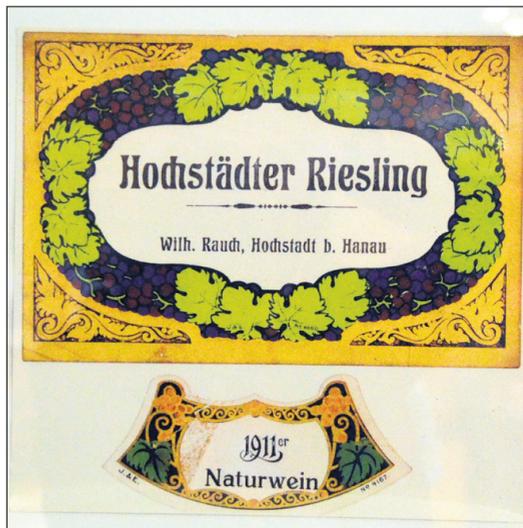
falls selbst gemachte Leberknödelsuppe rühren: Frauenarbeit.

Samstagnacht geht's kurz ins Bett, dann früh raus: die Kuchen und Torten für das sonntägliche Buffet wollen frisch gebacken werden, damit sie herrlich duften, wenn sie dann auf die Theke kommen. „Die 'Hühner' haben aber ebenfalls hart mit angepackt“, protestiert Heike Huhn. Klar: die ehrenwerte

Verwandtschaft hatte am Samstagmorgen das Zelt aufgebaut, die Girlanden gehängt, allgemein für die Deko gesorgt.

„Und die 'Mohrs' ebenfalls!“, insistiert Conny Mohr. Eine Geschichte von „Mohren und Hühnern“, also?

Weit gefehlt. Da sind auch mindestens noch die Fromms, die Laupus, und all die anderen, die zum Gelingen des Fests beitragen. Egon



Der letzte Hochstädter Wein, bevor die Winzer die Tradition wieder aufleben ließen, stammt aus dem Jahr 1911.

Fromm zapft den „Maahzwickler Ruuhsch“ vom Fass (ja, so heißt der wirklich). „Der wird der Hit beim diesjährigen Federweißen aus Hochstadt, herrlich süß und süffig“, sagt Fromm.

Aber auch Jürgen Mohr und Helmut Laupus wissen, wo der Bartel seinen Most holt. Denn nichts anderes ist Federweißen: „Most mit Prozenten“, der auch als „junger Wein“ bezeichnet und ge-

trunken werden kann oder der dann seinen Weg in die Fässer findet, wo er zum edlen Riesling, zum gediegenen Trollinger, Dornfelder oder „Maablick“ heranreift.

Sorten übrigens, die in Hochstadt „an den Garagen, Pergolen, Spalieren oder richtigen Rebhängen gezogen werden“, wie Fromm weiß. Und die – aus den Jahrgängen 2014 und 2015 auf Flaschen gezogen, ebenfalls beim Fe-

derweißenfest genossen werden dürfen. Neben immerhin rund 1700 Litern Federweißer. Und neben zwei Schnapsorten: einem braunen und einem weißen Weinbrand. „Der braune wird in Eichenfässern gelagert, der weiße kommt frisch aus der externen Brennerei. Denn Schnaps brennen: das machen wir noch nicht selbst“, erklärt Mohr. Doch „Schnaps ist nicht das letzte Wort“: Da ist nämlich noch Julia Roller. Sie ist die jüngste im Verein, mit ihren gerade mal elf Jahren. „Sie hilft bei jedem Fest, seit sie sechs Jahre alt wurde“, sagt Huhn. An der Spülmaschine, beispielsweise, denn die vielen Gäste wollen ja schließlich immer frische Gläser, Teller und Bestecke. Da geht es hoch her, an der Spülmaschine. „Ach, ist gar nicht so schlimm“, lächelt die Elfjährige cool. Und wenn alle so cool sind: Dann kann es ja nur ein gelungenes Fest werden, das Federweißenfest. Und wenn hunderte von Besuchern des Strohl'schen Hofes am Sonntagabend sagen: „Das war ein rauschendes Fest!“, dann sind auch die Hühner, die Mohren, die Laupus und wie sie alle heißen, zufrieden. Und können sich selbst ein klein wenig feiern, bevor's ans Aufräumen geht.



Gaby Laupus, Renate Arnold und Conny Mohr schneiden ihren selbst gemachten Zwiebelkuchen an.

Ein Verein mit einer regional eher untypischen Historie

Man sollte es nicht glauben: Bereits im 19. Jahrhundert wurde in Hochstadt Wein angebaut. Und das nicht zu knapp:

150 Menschen, die mit Wein zu tun hatten, ihn anbauten, keltern oder handelten, zählt ein „Alphabetisches Verzeichnis derer Hochstädter Unterthanen, wegen Abdruckung eines frischen Weinzehend-Registers“, wohl um das Jahr 1880. Also derer, die Steuern auf oder wegen des Weins zahlen mussten, den so genannten „Zehnt“. Aber auch 19 Wachenbuchener waren deswegen steuerpflichtig, ein Dörnigheimer, ein Oberdornfelder und zahlreiche Bischofsheimer. Der letzte Hochstädter Wein stammt aus dem Jahre 1911. Ein „1911er Naturwein“, ein „Hochstädter Ries-

ling“ vom Kelterer und Winzer Wilhelm Rauch. Ob der süß, trocken oder schlicht „sauer“ war: kein Mensch weiß es heute. Lediglich das Original-Etikett ist erhalten. Seit 1987 wird wieder Wein in Hochstadt angebaut. Oder zumindest bemüht sich der 1. Hochstädter Winzerverein darum. Mit wachsendem Erfolg, wie die Produkte der Hochstädter Winzer zeigen. Warum sollte ein Wein aus Hochstadt nicht auch schmecken, ähnlich vielleicht wie die berühmten Frankenweine, die nur „einen Steinwurf entfernt“ entstehen. Die Sonne scheint schließlich über ganz Deutschland, und die Böden in Hochstadt sind auch nicht schlecht. Der Vorsitzende des Winzervereins ist Gerhard Koffler. ▪ rh



„Maablick“, Trollinger Rosé, Riesling und Roter Hochstädter: Sorten, die in Hochstadt an den Garagen, Pergolen, Spalieren oder richtigen Rebhängen gezogen werden.

Unterwegs im Frankenland

Förderverein des Hochstädter Weihnachtsmarkts organisiert Ausflug

MAINTAL ▪ Auch in diesem Jahr hat der Förderverein Hochstädter Weihnachtsmarkt als Dank an seine Mitglieder, Helfer und Freunde einen Ausflug veranstaltet. Am Morgen ging es los, der Bus stand am Bürgerhaus in Hochstadt bereit, um die Teilnehmer in schöne Frankenland zu bringen. Zunächst ging die Fahrt über die A3 vorbei an Würzburg

nach Prichsenstadt. Dort angekommen, konnten die Reisenden die mittelalterliche Stadt bewundern. Alle hatten großen Hunger und es gab im Gasthaus „Zum grünen Baum“ köstliche fränkische Küche geboten, die jeden Magen verwöhnte.

Gestärkt ging es in den Nachmittag mit der Fahrt nach Volkach. Die Stadt in Mainfranken ist berühmt für ih-

ren Wein und seine Kultur. Die freie Zeit in der Stadt lud ein zu Kaffee und Kuchen oder man genoss den leckeren fränkischen Wein, denn direkt am Rathaus konnte man diesen verkosten.

Zum Abschluss des Tages fuhr die Gemeinschaft nach Escherndorf – einem kleinen Weindorf –, das ausschließlich von der Herstellung der Weine und Tourismus lebt. In

der Winzerhalle waren schon für die Gruppe Plätze reserviert. Ein Weinfest der besonderen Art mit viel Stimmung, Musik und Tanz. Auch hier war für das leibliche Wohl gesorgt. Die Gruppe feierte ausgelassen und es fiel schwer, dann wieder die Heimreise nach Hochstadt anzutreten. Gegen 23 Uhr waren alle wieder glücklich in Hochstadt gelandet. ▪ das



Angekommen in Volkach, brachten sich die Teilnehmer des Tagesausflugs für den Fotografen in Position. ▪ Foto: PM

MARKENHÖRGERÄTE ZUM NULLTARIF & MEHR.

» Moderne, volldigitale Markenhörgeräte ohne Zuzahlung*

» Nehmen Sie jetzt teil an unserer aktuellen Praxisstudie und testen Sie unverbindlich die neueste Hörtechnologie.

» Inklusive kostenlosem Renova Hörtraining zur Verbesserung des Sprachverstehens.

» Vereinbaren Sie einen Termin mit unseren erfahrenen Hörakustikern. Die Zahl der Teilnehmer ist begrenzt auf 30!

0,-
Nulltarif*

*Bei Vorlage einer Verordnung fällt nur die gesetzliche Zuzahlung in Höhe von 10,00 Euro pro Hörsystem an. Privatpreis Nulltarif Angebot 741,00 Euro.

Abele Optik GmbH
Hörgeräte
63450 Hanau, Krämerstraße 5
Telefon 0 61 81 / 25 40 74
www.abele-optik.de

Sitz der Gesellschaft: Abele Optik GmbH, Ossietzkystraße 1-3, 97084 Würzburg

abele, optik.
BESTENS BERATEN