CZ Z

cisterzienser zeitung

AUSGABE 2
April '22

→ EDITORIAL 02

→ C-CUBE BY NIGHT 04

→ MICHELMOMENTE 06

→ REBENLEBEN 12

→ AN MORGEN GEDACHT 18

→ TEAM-TIME 22

→ EIN KARTON BUNTES 25

→ GESTERN-GESCHICHTEN 32

→ EDITORIAL

WANN GEHT'S WEITER?

Wir werden ja viele Dinge gefragt, den ganzen Tag über.

Wann gibt's Essen? Wo sind meine Schuhe? Wie ist das noch mal mit diesen drei Qualitätsstufen? Wann kommt der neue Jahrgang? Wie funktioniert der C-Cube? Wie ist die Antwort auf Frage 3? Welche Cisterzienser-Weine sind die besten? Wann gibt's endlich Bio-Wein von Euch? Warum dauert das so lange? Letzteres anwendbar auf unzählige Situationen; zum Beispiel auch in Bezug auf diese zweite Ausgabe der **CZZ**, unserer Cisterzienser Zeitung. Wann's denn mit der nächsten Ausgabe weitergeht?

Jetzt. Hier.

Sie hat Ihnen gefallen! Wir staunen immer noch, wie viel Lob und Anregungen Sie mit uns geteilt haben. Und noch mehr freuen wir uns über diese ganz besondere Verbundenheit, die wir in jeder Ihrer Nachrichten zur Premieren-Ausgabe der **CZZ** spüren. Sie und wir, das ist weit mehr als nur Weingut und Weinfreundinnen und -freunde.

Da kamen Applaus per Post, E-Mail und live, mehrere Rezepte, die doch hervorragend passen würden (tun sie), da kam vom zufälligen Besucher bis zum ZDF ein Begeisterungssturm nach dem anderen. Und Fragen, Fragen sind auch gekommen. Selbstverständlich haben wir alles gelesen bzw. angehört und als Inspiration für diese zweite **CZZ**-Ausgabe und die kommenden genommen.

DANKE,
VON GANZEM HERZEN UND VOM GANZEN TEAM: FÜR ALLE IHRE RÜCKMELDUNGEN.

Schauen Sie doch gleich auf die nächsten Seiten, vielleicht finden Sie da ja die Antwort auf Ihre Frage. Und natürlich gilt auch diesmal: Sagen Sie uns, wie Sie sie finden, unsere kleine feine Cisterzienser Zeitung N° 2. Wie gehabt per E-Mail an zeitung@cisterzienser-weingut.de.

Ihre Familie Michel

PS: Die Schuhe stehen im Schrank, meistens.

◆

Familie Michel
und das ganze Team vom Cisterzienser Weingut

Freuen sich über jede E-Mail und jeden Brief, jede Idee, Anregung und natürlich auch Kritik.

→ DER ÖFFNER

HESSLOCH BEI NACHT WURDE UM DEN SCHLAF GEBRACHT

Der C-Cube, die dunkle Nacht, der unstillbare Durst …

Was klingt wie ein Vampirfilm ist eine Nebenwirkung unseres Automaten. Seit letzten April steht auf dem Parkplatz am Weingut unser Cisterzienser C-Cube – unsere 24/7-Außenstelle, oder viel mehr Anlaufstelle für die, die's ohne einfach nicht aushalten. Ohne Wurst, ohne Wein, ohne Feines von hier. Gibt's alles ohne Öffnungszeiten rund um die Uhr in besagtem Container, und genau das haben ein paar sehr Durstige (oder Hungrige) wörtlich genommen.

C-CUBE BY NIGHT: WIR BRAUCHEN WENIGER BASS

„Wrrrrummmm zzz zzz zzz", „wrrrummmm zzz zzz zzz" tönte es eines Nachts durch die Straße, „wrrrummm zzz" wieder um 2 Uhr, und noch mal um 3 Uhr, um 4 und ein letztes Mal 10 nach 5, ein Auto bassbrummend hin zum Automaten, bassbrummend wieder davon. Und wieder hin, und wieder davon. Und hin. Und weg. Scheint, als wären da ein paar Nachtschwärmer in der Tat hin und weg gewesen von unserem Angebot im C-Cube. Das freut uns zwar, hat Karen aber vom Schlafen abgehalten – und vielleicht nicht nur sie. Ist der C-Cube zum Nachtclub avanciert? Haben Containerfans die Straße zur Barmeile gemacht? Ganz Vampirjägerinnen-like hat sich Karen M. (wie Mensch, was ist denn da los?) zu nachtschlafender Stunde an die Ermittlung gemacht. Aah, nur jemand mit sehr viel Bedarf an Nachschub und sehr großer Sehnsucht nach lauter Musik. Macht's nicht viel besser, war aber glücklicherweise nur eine einzige Nacht der Fall.

ROTE TROPFEN BESTER QUALITÄT

Ob die Nachbarn es nun auch gehört haben oder nicht: Vampirjägerin Karen hat am darauffolgenden Tag im Namen der ganzen C-Crew bei der Dalbergstraße um Entschuldigung gebeten. Apropos Vampire: rote Tropfen bester Qualität gibt's im Container selbstverständlich auch. Einfach am C-Cube anhalten, auswählen und bestens ausgestattet in die Nacht entschwinden. Spiegel sind übrigens keine installiert; Sonnenlicht lässt sich dank Rund-um-die-Uhr-Öffnungszeiten bei Bedarf ebenfalls vermeiden. Nur das mit dem Verzicht auf Knoblauch können wir nicht garantieren. Der schmeckt einfach zu gut und steckt gern mal in der ein oder anderen Bratwurst oder Grillköstlichkeit.

Eines jedenfalls wissen wir nun genau: Des Nachts sind vielleicht alle Katzen grau, der C-Cube aber nicht. Der lädt auch bei hochgeklapptem Bordstein mit seiner bunten Vielfalt ein, kulinarische Köstlichkeiten in blutrot und mehr zu genießen. Eine Bitte nur: lieber ohne Bass und zu viel Gas.

◆

Was genau drin und dahinter steckt? Mehr zum C-Cube finden Sie in den „Michelmomenten" ab Seite 6.

JEDERZEIT GENUSSBEREIT: DER CISTERZIENSER C-CUBE

Macht automatisch Appetit auf mehr.

Aus dem Nichts ist er gekommen. Urplötzlich, hinterrücks, und nun geht er nicht mehr weg: der Jieper nach Spargel und Erdbeeren, Riesling oder Grauburgunder. Kennen Sie das? Diese Sehnsucht, die durch nichts anderes befriedigt werden kann? Grade jetzt, wenn der Spargel beginnt, seine Köpfe nach draußen zu strecken, überfällt sie uns besonders stark. Die Lust auf Frisches und Feines ist vielleicht nie so groß wie im Frühling … Gut, dass es den C-Cube gibt.

Hier wartet Leckeres auf Sie, jeden Tag rund um die Uhr, ohne Öffnungszeiten, mit Kleinigkeiten oder dem großen kulinarischen Komplettpaket. Passend zur Saison finden Sie hier im Frühjahr beispielsweise königliches Gemüse und knallrote Früchtchen oder auch Bio-Eier und Honig zum Frühstück. Im Sommer serviert der C-Cube Abkühlung mit spritzigen Weinen und Secco, dazu feines Grillfleisch und Bio-Schafskäse. Im Herbst warten Wildbratwurst oder Kürbissuppe, Apfelkuchen und Grauburgunder, und im Winter können Sie sich unter anderem auf Wildgoulasch, Rotkohl und Monsignore Rotwein (oooh, so viel oh!) freuen.

WEINE VON UNS, FEINES AUS DER NACHBARSCHAFT

Und was ist das jetzt, dieser C-Cube? Ein Container mit Charakter. Ein Automat mit Aha-Effekt. Ein Stahlwürfel (deshalb Cube) mit leckerem Innenleben. Wir sind mit der Region, dem Dorf, der Straße und den Menschen, die hier leben, eng verbunden – und mit den feinen Dingen, die sie und wir der Welt geben. Das wollen wir teilen, am liebsten jederzeit und überall. Deshalb haben wir den C-Cube aufgestellt: Der ist 24/7 geöffnet, jeden Tag, jede Nacht. Für Menschen von nebenan oder weit weg. Einfach herkommen, Leckeres im C-Cube auswählen, dem kleinen Aufzug bei der Arbeit zugucken und wenige Augenblicke später Besonderes zum Genießen in Händen halten. Schon die Benutzung des C-Cube macht Spaß, und das, was dabei herauskommt, erst recht.

Pasta, Pesto und ein unkomplizierter Roter? Am Wochenende zum Picknick, abends zum Geburtstag? Im C-Cube ist alles drin zum Mitbringen, Frühstücken, Grillen, mit Fleisch oder ohne. Dazu den passenden Wein, Sekt oder Secco, fertig ist das volle Genussprogramm. Unser C-Cube ist immer für Sie da: bei spontaner Lust auf Leckeres genauso wie zum akribisch geplanten Genuss außerhalb sonstiger Öffnungszeiten.

Unser Tipp: Kommen Sie ruhig öfter vorbei.

WIR GESTEHEN: SIE WERDEN NICHT GENUG KRIEGEN

Da ist nur noch eine Sache, die Sie wissen sollten. Es … nun. Es ist so. Sie haben also grade Ihre Portion frischen Spargel und feinen Riesling aus dem C-Cube geholt. Sie sind wieder zu Hause, der Jieper ist gestillt, Sie sind satt, zufrieden, glücklich. Aber dann ist da plötzlich diese Lust auf Erdbeeren zum Dessert. Knallrote süße herrliche Erdbeeren. Gab's die nicht auch im C-Cube? Natürlich gibt's die. Tja. Ja, wir geben's zu: Der C-Cube macht automatisch Appetit auf mehr. Und mehr. Und immer mehr. Wir können (und wollen) das nicht ändern, aber wir können helfen. Denn wir sind nur wenige Schritte entfernt und füllen auf, falls Ihr C-Cube-Besuch etwas umfangreicher ausfällt als geplant. So ein Jieper, der kommt eben meist unerwartet – und mit Macht.

Wir füllen den C-Cube immer wieder neu und mit frischen feinen Dingen der Saison, die Sie vielleicht noch nicht entdeckt haben. Wie der C-Cube funktioniert? Nicht so wie auf Seite 26ff.

Steppenwolf:
"Born to be wild"

BORN TO BE WINE

So haben Sie die Weine aus dem wilden Westen noch nie gesehen.

Haben Sie Rheinhessen ungefähr im Kopf? Wenn nicht: nicht wild. Grob zusammengefasst geht es hier bei uns eher in die Weite als in die Höhe. Das gilt auch für unser Weingut – mit Wohnhaus, mit Warenlager, mit C-Cube und Parkplatz. Genau genommen müssen wir „Warenlager" konkretisieren, denn das teilt sich auf. Auf dem einen Grundstück werden die gefüllten Flaschen gelagert, auf dem anderen der Wein in Fässern. Was bedeutet das für die Abfüllung? Wir erklären's Ihnen. Und schalten Filmmusik dazu.

Die Szenerie: Stellen Sie sich den wilden Westen vor. Prärie, sandige Straßen, bis zum Horizont nichts. Nur Staub, Himmel, Weite. Denken Sie an Dennis Hopper und Peter Fonda, an Bonnie und Clyde, an Thelma & Louise, an einsame Fahrten auf noch einsameren Strecken. Die Musik setzt ein: „Born to be wild", Steppenwolf, natürlich. Haben Sie's ungefähr im Kopf, vor Augen und im Ohr? Gut. Auftritt: Ulrich Michel als Easy Rider auf dem Stapler. Unterwegs von einem Grundstück zum anderen, immer wieder, immer wieder. Auf der Suche nicht nach Freiheit und Glück (das auch, aber eher selten auf dem Stapler), sondern mit der Mission, die Flaschen zum Wein bzw. den Wein in die Flaschen zu bringen. Und dann die etikettierte Ware ins Flaschenlager. Und die bestellten Weine wieder zurück, um sie einzupacken und schließlich an vorfreudige Cisterzienser-Kundinnen und -Kunden zu verschicken. Das alles ist Handwerk und Handarbeit, nicht nur im Weinberg, sondern auch noch lange danach. Wir geben unsere Weine hier sprichwörtlich nicht aus der Hand und dann nur in gute Hände ab. Das haben sie verdient, und das haben Sie verdient.

Und am Schluss? Bleibt „die Sehnsucht, in die Heimat zurückzukehren und die eigene Identität zu bewahren" (sagt Wikipedia zum Roadmovie). Stimmt schon. Was unpraktisch, aufwändig und kompliziert klingt, gehört für uns einfach dazu und zeichnet Cisterzienser Weine aus. Wir machen das gern, weil wir gern Wein machen. Genau hier, genau so. Und genau deshalb schmecken unsere Weine immer auch nach Rheinhessen, nach Heßloch und ein kleines bisschen nach großer Freiheit.

Weine bestellen ganz easy:

Schauen Sie doch mal in unsere Weinliste und finden Sie Ihre Lieblinge. Oder wie wär's mit einem Probierpaket? Geht direkt nach der Bestellung (per Telefon oder E-Mail) on the road, bis zu Ihnen nach Hause.

Weine bestellen:
06244 4921 oder info@cisterzienser-weingut.de

VENI, VIDI, VINOTHEK

Was lange währt, wird schließlich neu.

Caesar soll's über seinen Sieg bei Zela gesagt haben, anno 47 v. C., und wir haben's in unseren Sprachschatz übernommen: Veni, vidi, vici. Ich kam, ich sah, ich siegte; oder auch: Kaum angekommen, schon gewonnen.

Die neue Cisterzienser Vinothek ist nun nicht gerade, was Caesar einen raschen Erfolg nennen würde. Gefühlt seit 47 vor Corona steht dieser neue große Meilenstein auf unserem Plan, ist unser Traum, unser Ziel und das Objekt, das nicht nur uns, sondern vor allem allen Weinfreundinnen und -freunden viel Freude mit Trauben (Gruß an Caesar und die Römer an dieser Stelle) bringen soll.

Immer wieder in den vergangenen Monaten haben wir sie angekündigt, unsere Vinothek, haben zwischendurch sogar noch größer gedacht und dann müde gelacht, wenn uns schon wieder neue Steine in den Weg gerutscht sind. Aber die Familie Michel wäre nicht die Familie Michel nebst großartigem Team mit noch größerem Durchhaltevermögen, wenn wir diesen Wunschtraum ad acta gelegt hätten. Denn wir merken sogar trotz Pandemie: Sie wollen uns besuchen. Immer mehr Menschen wollen live erleben, wer hinter dem Cisterzienser Weingut steckt und wer ihre Lieblingsweine in die Flaschen bringt. Und je mehr Menschen kommen, desto weniger Platz haben wir. Das Gute: Wir haben ein leer stehendes Haus. Ja, tatsächlich: ein ganzes Haus steht uns zur Verfügung, aber das ist fast wie mit zu vielen Parkplätzen: Die Entscheidung für die beste Option ist wahnsinnig schwer. Das Betreiben eines Weinguts macht das Ganze außerdem nicht leichter, und so lag die Vinothek wieder eine Weile auf Eis (oder auf dem Triclinium, wie die Speisesofas zu Zeiten Caesars hießen).

Dazu kam die Pandemie, keine gute Zeit, eine Stätte der Zusammenkunft zu planen und umzusetzen. Schließlich wollen wir in die Zukunft investieren, in etwas Nachhaltiges. Aber plötzlich waren da ganz neue Fragen; was, wenn wir womöglich wieder einmal ein Jahr oder länger lang keine Besucher*innen empfangen können?

Also haben wir neu überlegt und einen Entschluss gefasst.

QUI AUDET ADIPISCITUR – WER WAGT, GEWINNT

Zu große Abstände sind ungemütlich, viel besser für Sie und uns sind kleinere Einheiten, die den direkten Dialog mit gutem Gefühl ermöglichen. So lag schließlich der Plan auf dem Tisch, der Schreiner war beauftragt. Und dann: Feuer! Die komplette Schreinerei abgebrannt, mit schon fertigen Werkstücken. Ein schwerer Schlag nicht nur für uns, sondern vor allem für den Schreiner und seinen Betrieb. Ein wunderbarer Kollege hat sofort reagiert und im Zwei-Schicht-System angeboten, die Werkstatt zu teilen. Welch beeindruckende Solidarität! „Amicus certus in re incerta cernitur" sagte Marcus Tullius Cicero, einen sicheren Freund erkennt man in unsicherer Lage. Und so konnte auch dieser Rückschlag überwunden werden.

Im Januar 2022 ging's dann endlich wirklich los, aus alten Balken vorheriger Umbaumaßnahmen werden neue Verkostungsmöbel, Boden und Verputz sind draußen, neue Fenster kommen rein. Beleuchtung, Klimatisierung, Innenausstattung: Es geht voran. Und weil im Wein bekanntlich die Wahrheit liegt, blicken wir optimistisch auf die baldige Eröffnung der Cisterzienser Vinothek. Schauen Sie am besten immer mal wieder auf unsere Website, dort halten wir Sie auf dem Laufenden.

◆

Das römische Reich überdauerte mehr als tausend Jahre, und damit auch die römische Ess- und Getränkekultur. Wasser wurde warm oder schneegekühlt getrunken, außerdem natürlich Wein, oft mit Wasser verdünnt. Sogar Glühwein gab's, zumindest einen Vorläufer davon. Und: eisgekühlten Wein. Ein wahres Luxusprodukt, gelagert im Schneekeller – auch im Sommer. Bei Zusammenkünften wurde ein Trinkkönig gewählt, der das Mischverhältnis von Wasser und Wein bestimmte, und sogar, wer wie viel trinken durfte. Machen wir nicht: Bei uns bekommen Sie so viel Wein, wie Sie wollen. Und ein Glas Wasser ebenso, falls Ihnen unsere Auswahl zu Kopf steigt.

DAS GANZE WEINGUT IST EIN QUIZ

Und wir raten, raten, raten.

Zumindest haben viele von Ihnen geraten, haben Sie uns verraten. Was, wann, wo, wie? Das (aber nur das) beantworten wir Ihnen gern: Wir sprechen vom Cisterzienser Pfingstpicknick, das 2021 Premiere hatte. Coronakonform ging's mit Picknick-Proviant den per Sprühkreide gekennzeichneten 4 km langen Rundweg entlang, mit Blick bis nach Heidelberg und in die Rheinebene, auf Taunus, Pfälzer Wald und Odenwald.

Auf der Strecke warteten die heute schon legendären 17 Quizfragen zu Reben, Rheinhessen & Co., bei denen es um den Jakobsweg, den Kloppberg, geschmolzene Gletscher, großen Zeilenabstand, Merkur, einen Galgen, blaue Anfangsstickel, Doppeltriebe, Rosinen, die Schees-Remi und vieles mehr ging. Dazu gab's Informationen zu den Rebsorten, Tierbilder zum Sammeln und viele Möglichkeiten zum gemütlichen Genießen. Wieder am Weingut angekommen empfingen wir (meist) gut gelaunte Wander*innen, manche allerdings mit Schweiß auf der Stirn – zu schwer, so tönte es zu unserem Quiz hier und da. Aber auch: Danke, toll, wir haben viel gelernt. 17 richtige Antworten schaffte niemand, 3 Fehler war das beste Ergebnis. Wir applaudieren! Und haben etwas für Sie.

FRISCHE QUIZFRAGEN UND EIN GEWINNERPAKET FÜR SIE

Alle, die letztes Jahr dabei waren und mehr wollen, alle, die jetzt neugierig geworden sind: Hier kommen frische Quizfragen. Sie können raten, Ihr Wissen unter Beweis stellen oder nach Ausschlussverfahren vorgehen – Hauptsache, Sie sind dabei. **Denn unter allen Teilnehmer*innen verlosen wir ein Rot-Rosé-Ratepaket.**

Apropos Quiz: Hape Kerkeling hätte auf jeden Fall seine helle Freude an unseren Fragen (und am Picknick), davon sind wir überzeugt. Falls jemand persönlich Kontakt zu ihm hat: Er ist herzlich eingeladen zur Neuauflage am letzten Maiwochenende im Rahmen unserer Jahrgangspräsentation.

Neue Quizfragen!

1.

Bereits im Juni werden die Weinberge „entlaubt". Das heißt, es werden Blätter aus der Traubenzone entfernt – aber warum?

a) Die Luft kann besser zirkulieren und die Trauben trocknen nach einem Regen schneller ab.

b) Die Blätter werden kompostiert und später zur Vitalisierung der Reben als Komposttee im Weinberg ausgebracht.

c) Keine Blätter – keine Rehe – kein Rehfraß. Indem wir die Weinblätter in Fresshöhe der Rehe entfernen sind der Weinberg und die Weintrauben uninteressant für das Wild.

2.

Rheinhessen liegt im Bundesland Rheinland-Pfalz. Im Namen ist jedoch „Hessen" verankert, was sehr verwirrend ist. Wie kommt Rheinhessen zu seinem Namen?

a) Namensgeber für die Region sind die berühmten Rheinesel: Esel, die Lasten den Rhein hinaufzogen. Außerdem konnten im Mittelalter viele weder schreiben noch lesen – dafür wurden Schreiber beauftragt, um Botschaften am Rhein entlang zu übermitteln. Sie wurden nach Anzahl der Buchstaben bezahlt und somit … sagen wir, sehr kreativ. Das als Kombination aus beidem entstandene „Rheinnhesselln" schliff sich in der Zeit zu Rheinhessen ab.

b) Nach dem Wiener Kongress 1815 wurde die Region über den Rhein hinaus dem Großherzogtum Hessen zugeteilt, welches sich ab dann „von Hessen und bei Rhein" nannte. Die linksrheinische Region wurde zur Provinz Rheinhessen.

c) Der Name des Bundeslandes Hessen leitet sich ab vom germanischen Volk der Chatten. Diese lebten ursprünglich links des Rheins, bis sie in der Zeit der Völkerwanderung weiter nach Norden und Westen zogen. Der Name blieb.

3.

Bringen Sie die nachstehenden Rebsorten in die jeweils richtige Reihenfolge, sortiert nach ihrer Anbaufläche in Rheinhessen. Die Rebsorte mit der größten Anbaufläche zuerst.

Weiße Sorten:
- **a)** Grauburgunder
- **b)** Weißburgunder
- **c)** Riesling
- **d)** Müller-Thurgau

Rote Sorten:
- **a)** Portugieser
- **b)** Dornfelder
- **c)** Spätburgunder
- **d)** Regent

4.

Auch das Cisterzienser Weingut baut viele verschiedene Rebsorten aus. Wie viele sind's?

a) 19
b) 11
c) 27

Mitmachen & gewinnen

Schicken Sie uns Ihre Lösungen einfach per E-Mail an quiz@cisterzienser-weingut.de

Je mehr richtige Antworten, desto größer die Chance. Gehen mehrere Einsendungen mit vier richtigen Antworten ein, entscheidet das Los.

czz

BIMBAM, DER WEIN ZUM FILM

And the Oscar goes to … Pinot Blanc.

Glücklich ist, wer Glück hat. Und das hatten wir, sehr sogar, obwohl es erst nach dem Gegenteil aussah. Und dann haben auch noch die Glocken geläutet … Aber von vorn. Fangen wir an bei einer Idee, viel Geduld, Mut und einem filmreifen Abenteuer. Das Drehbuch: Sonne satt, eine motivierte Mannschaft, Handlese und Süßes zum Kaffee. So war's geplant. Wieder mal einen kleinen Cisterzienser-Film drehen, damit unsere Kundinnen und Kunden, Interessent*innen und Sie, die Leser*innen der CZZ, noch näher an uns dran und diesmal (fast) live mit dabei sind, bei der Lese, in den Reben.

KLAPPE, DIE ERSTE: DAS KREUZ MIT DEM KALENDER

Das große Aber: Es kommt ja doch häufig anders als gedacht. Vor allem für Menschen wie uns, die in und mit der Natur arbeiten. Die war diesmal allerdings nicht schuld; viel mehr machte uns der Kalender einen Strich durch die Rechnung. Denn just an jenem Lesetag, den wir filmisch begleiten wollten, fiel unser Kamerateam aus. Dabei hatten wir sprichwörtlich schon die Eimer in der Hand und die Gummistiefel an, um mit der Lese unseres Weißburgunders zu starten. Alles war bereit – dann klingelte das Telefon mit der schlechten Nachricht. Verzögerung. Im Filmbusiness nicht ungewöhnlich, im Weinberg je nach Witterung verheerend. Die Natur wartet nicht gern. Was tun? Abblasen? Hängen lassen? Hängen lassen. Nicht den Kopf, sondern die Trauben. (Dramatische Musik setzt ein.)

KLAPPE, DIE ZWEITE: MIT TRAUBEN WAS TRAUEN

Weil uns eine gewisse Neugier und die Lust auf Ungewohntes eigen ist, haben wir uns getraut. Wir haben die Trauben trotz ungünstiger Wetterlage über zwei Wochen länger hängen lassen (mit angehaltenem Atem), und wir wurden belohnt: mit 107° Oechsle. Entstanden ist mit diesem Weißburgunder ein oscarreifer Pinot Blanc Lagenwein – unsere Maßwerk Sonderedition, limitiert auf 600 Flaschen, der wir nach dieser actiongeladenen Lese die passende Weiterbehandlung gegönnt haben. In kleinen Holzfässern gereift, spontan vergoren, ein sehr besonderer Wein mit niedriger Säure und höchster Qualität.

In jedem Tropfen dieses Gesamtkunstwerks schmecken Sie, was Handarbeit und Handwerk zu leisten im Stande sind, was Arbeit mit der Natur wirklich bedeutet – und dass wir eben nicht immer alles selbst im Griff haben. Wir sind dankbar und froh, was uns hier im Zusammenspiel so vieler Faktoren geglückt ist. Sie dürfen gespannt sein! Übrigens nicht nur auf den Wein, sondern auch auf das, was das gut gelaunte Kamerateam aus unserem Lesetag in den Reben gemacht hat.

◆

Der Film zum Wein:

Maßwerk Lagenwein Weißburgunder ltd. Edition – erhältlich ab sofort über info@cisterzienser-weingut.de oder 06244 4921.

Mehr über Lagenweine und unsere Qualitätspyramide lesen Sie auf Seite 16ff.

→ REBENLEBEN

MASSWERK, TAGWERK, KUNSTWERK, HANDWERK

Ode an das Gute, an den Ort, an die Lagen.

Ein Uhrwerk steht für Präzision, für filigrane Teile und feinstes Zusammenspiel. Handwerk ist der Schlüsselbegriff für unsere Arbeit im Weingut. Vollbrachtes Tagwerk ist etwas, das ein Glas Wein verdient. Und Maßwerk? Das bezeichnet die filigrane Arbeit von Steinmetzen, oft zu sehen an Kirchenfenstern. Geometrische Muster, kunstvoll in Stein umgesetzt; ein Stück Maßwerk sehen Sie immer dann, wenn Ihr Auge auf unser Logo fällt. Und es ist der Name eines unserer Weine. Unser Maßwerk Lagenwein ist das Beste aus Heßloch, ein Genießerwein nach Maß – und in der 2020er Maßwerk Weißburgunder Limited Edition (limitiert auf 600 Flaschen) ein wahres Kunstwerk. Das Maß aller Dinge eben.

Apropos Lagenweine: Die bilden bei uns die Spitze, im wahrsten Sinn des Wortes. Denn unsere Weine sind, gemäß Weingesetzänderung Januar 2021, in einer Herkunftspyramide, nach Qualitätsstufen sortiert, angeordnet. Aufgebaut ist diese Pyramide von oben nach unten: Lagenweine (Spitzenweine aus Einzellagen), Ortsweine (hervorragende Weine „von hier"), Gutsweine (einfach gute Weine aus dem ganzen Weingut). Entscheidend ist dabei nicht wie früher der Zuckergehalt, sondern die Herkunft und die geerntete Menge. Denn weniger ist mehr – mehr Qualität! Und wozu das alles? Zu Ihrer besseren Orientierung. Die geben wir Ihnen nicht nur mit der Qualitätspyramide selbst, sondern vor allem auch mit den Farben: Unsere herausragenden Lagenweine tragen goldene Kapsel, unsere Ortsweine aus der Mitte Kupfer, unsere Gutsweine aus dem Basis-Segment den Purpur-Beerenton. So finden Sie schnell zu „Ihrem" Wein – wie wär's zum Beispiel mit einem aus unserer Tagwerk-Linie?

Nach getaner Arbeit zurücklehnen und den Feierabend genießen. Ein Glas Wein, einfach, weil Mittwoch ist und die Hälfte der Woche geschafft. Dafür sind unsere Tagwerk-Weine genau die richtigen. Zwei Weißweine (einmal trocken, einmal fruchtig), zwei Rotweine (trocken bzw. halbtrocken) und ein Roséwein warten schon auf Sie. Unkompliziert, unbeschwert, unbedingt genießen: Ein Tagwerk ist das in der Tat wert. Übrigens: Unsere Tagwerk-Linie erkennen Sie an der Purpur-Kapsel – weil's Gutsweine sind. Aber das haben Sie sicher schon längst erkannt. ◆

Guten Tag, hier kommt Ihr neuer Lieblingswein!

Als kleiner Merkzettel:

Gold steht für die Besten, also unsere Lagenweine (an der Spitze der Pyramide).
Kupfer kommt eine Stufe darunter – unsere Ortsweine (nicht aus der Toplage, aber natürlich vor Ort).
Purpur als breite Basis steht für einfach gute Weine, also: unsere Gutsweine.

Alles klar?
Alles klar.

GANZ GROSSER MIST

„Hier riecht's nach Pferd!"

Nein, der Ausruf kommt nicht von einem süßen kleinen Pferdemädchen (Vorurteile oder Rollenklischees sind sowieso nicht so unser Ding), und hier hängen auch keine Ponyposter an der Wand. Der, der bei uns das Näschen für die Huftiere hat, ist Ulrich Michel; Winzer, Familienvater, Visionär und am liebsten Weltverbesserer. Denn wo Pferde sind, da ist der Misthaufen nicht weit. Und Pferdemist ist unser Fundament – als wichtigste Komponente für gesunden Boden. Der wiederum bildet die Basis für unsere Weine. Das ist, grob zusammengefasst, die Cisterzienser'sche Kreislaufwirtschaft: CO^2 speichern, Humus aufbauen, dem Boden damit den natürlichen Impuls geben, von selbst aktiv zu werden. Biodynamik made by Pferdestärke.

BIODIVERSITÄT LIVE ERLEBEN

Diese Dynamik setzt so einiges in Gang. Die Pflanzen, die im Weinberg wachsen, die Tiere, die sich hier tummeln: Die Reben leben, und der Kompost lebt auch. Langsam zwar, dafür umso intensiver. Die Nährstoffe werden durch die Zersetzung langsam freigesetzt, die Struktur des Bodens verbessert und das Wasserhaltevermögen des Bodens erhöht. Eben langsam aber nachhaltig. Stichwort Kompost: Der besteht bei uns aus besagtem Pferdemist, dazu bio-zertifizierter Grünschnittkompost – alles, was bei der Weingutsarbeit mit anfällt. Abfall gibt es nicht, fast alles lässt sich mehrfach umsetzen und weiterverwerten, wie zum Beispiel der Trester.

Ziel dabei ist nicht etwa exorbitantes schnelles Wachstum. Viel mehr wollen wir die schon so oft erwähnte Biodiversität fördern, und dazu gehören auch unsere heiß geliebten (und oft belächelten) Blühstreifen im Weinberg. Zwischen den Zeilen wächst Gras, das gemäht wird. In jeder zweiten Zeile wird im Juli/August die Winterbegrünung eingesät – beispielsweise Buchweizen oder Ölrettich, als bodenauflockernder Tiefwurzler, breit aufgefächerte Kleesaat und anderes, aber nie das Gleiche und immer individuell zusammengestellt für den jeweiligen Standort. Standard? Kommt nicht in den Boden. Stattdessen die eigene Einsaat, denn ja, falls Sie sich fragen: Wir bauen auf einem Acker an, was wir dann in unserem Weinberg aussäen. Kreislaufwirtschaft, Sie wissen schon.

Diese mit Liebe zum Detail angelegte Begrünung dient damit vor allem der Stärkung der Pflanzen (und ein bisschen auch der Laune der hier arbeitenden Menschen). Je stärker sie sind, die Pflanzen, desto widerstandsfähiger und weniger anfällig gegenüber Krankheiten sind sie auch. Der industrielle Luxus-Drink aus nur wenigen Nährstoffen lässt Zellwände längst nicht so fest werden. Wenn dann Schädlinge und Konsorten zum Angriff blasen: keine Chance. Also besser mit Muße und Maß. Überhaupt ist Maßhalten unser Motto. Das steckt sogar im Namen mancher Weine (siehe Maßwerk), und es begleitet uns jeden Tag. Respekt- und eben maßvoll mit den Ressourcen, der Natur, uns selbst und den Menschen um uns herum umgehen: Das treibt uns an.

FANCLUB RECYCLINGSPRITZE

Antrieb, das bringt uns auf etwas ganz Besonderes. Biowinzer mit Herz und 100 Prozent Begeisterung ist Ulrich Michel sowieso. Aber vor allem ist er Fan: von Blühstreifen im Weinberg (siehe oben), vom ganz großen Mist – und von der Recyclingspritze.

Was erst mal seltsam klingt in Zeiten von Corona, ist ein technisches Wunderwerk für begeisterte Wiederverwerter. Oder in den Worten des Fanclubvorsitzenden:

„Eine total coole Kiste!"

Wenn er dann aufdreht, wird's schwer, Schritt zu halten. Denn was nun folgt, ist eine Brandrede pro Raumkultur und dreidimensionale Feldbesprühung. Übersetzt heißt das in etwa: Wenn die aufrecht stehenden Rebzeilen zum Schutz zum Beispiel mit einer Lösung mit Backpulver oder Schwefel besprüht werden. Da fliegt links auch mal was am Ziel vorbei – und genau das fängt die Recyclingspritze rechts wieder auf. Diese „Reste" werden gereinigt und den Reben direkt wieder zugeführt. Kreislaufwirtschaft, auch hier. Das lohnt sich, obwohl die Wunderspritze nur in passenden Weinbergen zum Einsatz kommt; das Fahrwerk ist empfindlich. Plötzlich wird die Bereifung zum Thema, fast fühlen wir uns wie beim Autorennen und nicht wie im Reben-Recycling. Denn die Standard-Bereifung funktioniert nicht im Feuchten, statt dessen trägt der Recyclingbolide jetzt Terra-Bereifung, jedoch fast ohne Bodendruck … Jedenfalls: Vorsichtig fahren ist die Devise. Und spätestens seit der umgefallenen Lesemaschine weiß Ulrich M., dass seine Karriere als Formel-1-Pilot hier nicht gefragt ist. Dann doch lieber über Biodiversität sprechen.

Machen Sie das mal: Fragen Sie ihn nach der Recyclingspritze. Und bringen Sie Zeit mit. (Aber Vorsicht, Sie werden danach ein zweites Standbein als Biowinzer*in aufbauen wollen.)

WIR SIND AUF DEM WEG.

Sprechen ist das eine, Handeln das andere, wichtigere. Gewagt haben wir den Sprung, weil wir überzeugt sind: davon, dass wir als „Naturarbeiter*innen" etwas zurückgeben wollen und sollen. Und davon, dass die Umstellung auf Bio dafür ein guter Weg ist. Ein Weg, der Mühe macht, den wir aber beschreiten wollen. Wir wissen, dass diese drei Buchstaben längst nicht allein für eine komplett heile Welt sorgen, und erst recht nicht wollen wir mit dem Zeigefinger auf andere losgehen. Im Gegenteil. Wir wollen die Hand reichen und mitreißen. 100 Prozent gut geht (noch) nicht, aber hundertprozentig dafür einstehen, das aktuell Mögliche zu realisieren sehr wohl. Übrigens: 34 Prozent Recyclingquote sind uns 2021 gelungen. Ein guter Wert, finden wir. Den wir das nächste Mal wieder toppen wollen.

Und so machen wir uns auch weiterhin Gedanken, was noch besser geht und anders muss. Mit „Bio" auf dem Etikett sind wir längst nicht angekommen, aber haben einen Meilenstein erreicht. Einen, der hart erarbeitet ist: mit Pferdemist (und so viel mehr).

ZEITSTRAHL

Weil wir viele Fragen dazu bekommen, wann denn nun die Cisterzienser Bioweine genussreif sind, haben wir das Ganze etwas anschaulicher gestaltet. So wird deutlich, was, wann, wie, wo mit Cisterziensers Bio.

IRGENDWANN VOR 2019

Wir wollen Bio:
Unsere Überzeugung wird zum festen Entschluss – Cisterzienser soll Bioweingut werden.

SEPTEMBER 2019

Wir starten
die Umstellung auf komplett ökologische Bewirtschaftung aller Rebflächen (Kontrollstelle DE-ÖKO-022).

HERBST 2022

Die dreijährige Umstellungsphase
der 2019-er Flächen ist geschafft – mit der Weinlese 2022 werden die ersten Cisterzienser Bioweine produziert.

FRÜHJAHR 2023

Die ersten Bio-Weißweine und Bio-Roséweine werden angeboten.
Achtung: Nicht alle unsere Weine sind jetzt bereits Bio. Die letzten Jahre sind wir in der Fläche etwas gewachsen, dadurch beginnt die Umstellungsphase hier erst. Soll heißen: Wein von Rebflächen, die wir erst 2020 oder später aus konventionellem Betrieb übernommen und auf Bio umgestellt haben, sind erst jeweils drei Jahre später soweit.

IRGENDWANN NACH FRÜHJAHR 2023

Mehr Vorfreude:
Damit unsere Rotweine so herrlich samtig daherkommen, lagern sie erst ein paar Jahre hier bei uns. Deshalb vergeht noch eine Weile bis unser 2022er Biojahrgang in Rot auf den Markt kommt.

C-CREW CHAMPIONS: TEAM-LIEBLINGSWEINE

Wir haben das Cisterzienser-Team nach Lieblingsweinen gefragt. Und Antworten bekommen.

A wie Auftragsannahme: Wir starten bei den dreien, die sich um Ihre Bestellungen kümmern.

Silke Fruth, unsere Weinbotschafterin und „wandelndes Lexikon", liebt den ***2020 Maßwerk Grauburgunder trocken Lagenwein***: „Der Schmelz und das Aroma von reifen gelben Früchten und der Hauch Haselnuss haben es mir angetan."

Isabel Feth, Mops-Fan und Möglichmacherin für alle Arten von Kund*innenwünschen, genießt saisonal: „Im tiefsten Winter ist es der ***Glühwein*** und im Sommer der ***Muskateller***".

Ilona Balzhäuser, die mit ihrer Schwester einen Catering-Service betreibt, hat einen Allzeit-Favoriten: „***Sauvignon blanc Fumé trocken Ortswein*** – perfekt! Der hat einfach alles. Ich habe noch nie so einen leckeren Wein getrunken!"

VIER, DIE ALLES IM GRIFF UND IM BLICK HABEN, ÜBERNEHMEN.

Logistik und Versand wuppt **Roxana Siewert**. Die Jugendtrainerin im heimischen Fußballclub mag's auch beim Wein flott: „***Frühburgunder trocken, Ortswein*** – er hat diese tolle fruchtige Note im Abgang."

Jutta Jochem, die Backstage Brot backt, den Kochlöffel schwingt und rote Fäden im Chaos findet, hat ganz oben auf ihrer Liste: „***Tagwerk Rosé und Tagwerk weiß fruchtig*** – so fruchtig wie ich!"

Helga Schnabel hat die Buchhaltung in fester Hand und am liebsten diesen hier im Glas: „***Sauvignon blanc trocken, Ortswein***. Weil er mich an Südafrika erinnert, weil ich die Geschichte zu dem Wein kenne (Anbau in Deutschland erst seit 2002 erlaubt, vorher als Versuchsanbau) und weil ich Bukettweine gerne mag."

Ingrid Karius im Außendienst, unsere Messefrau und Meganetzwerkerin, mag's unkonventionell: „***Chardonnay-Riesling trocken Gutswein*** – eine total ungewöhnliche Cuvee. Zwei tolle Weine, die sich umarmen und hervorragend ergänzen. Oder: ***Roter Traminer***, wunderbar reintönig und glasklar! Schöner kann ein trockener Traminer nicht schmecken!"

DIE HERREN IM AUSSENBETRIEB MÖGEN'S ÜBERWIEGEND FRISCH.

Michael Erbeldinger zum Beispiel schwört auf den ***2021 Kerner trocken Gutswein***: „MEGA fruchtig und herrlich frisch."

Auch **Lucas André**, unser Fels in der Brandung, greift nach 2021: „***Merlot Rosé trocken*** – DER perfekte Sommerwein."

Lucas Balzhäuser, genannt Lucky, ist mit diesem hier glücklich: „***Chardonnay-Riesling trocken Gutswein*** – das weiche, volle vom Chardonnay in Kombi mit der Frische vom Riesling – alles was man braucht!"

Und **Gerhold Kranz**, unser Mann im Wingert, bringt's trocken auf den Punkt: „***Sauvignon blanc trocken Ortswein*** – Weil er mir einfach schmeckt!"

Recht hat er, genau darauf kommt's an: dass es schmeckt. Vielleicht inspiriert sie unsere C-Crew ja zum Ausprobieren und zu einem neuen Lieblingswein. Lassen Sie uns doch wissen, ob's gefunkt hat.

Immer noch unentschlossen?

Unsere Probierpakete bringen Ihnen unsere Vielfalt direkt nach Hause. Einfach auf www.cisterzienser-weingut.de bei „Unsere Weine" ganz unten „Probierpakete" klicken und Paket wählen.

→ TEAM-TIME

ARMIN SOLUTION

Ist es kaputt, repariert er es.
Braucht's eine Lösung, findet er sie.

Armin Solution heißt selbstverständlich nicht wirklich so. Nur bei uns im Weingut wird er so genannt. Auf dem Personalausweis steht ein anderer Nachname, aber der passt weniger gut. Denn Armin Solution hat für alles eine Lösung. Immer.

Der gelernte Schlosser gehört zum Weingut-„Inventar", im besten Sinn. Schon seine Großmutter hat hier gearbeitet, und klein Armin hat mit acht Jahren zum Besen oder anderen Werkzeugen gegriffen, die Straße gekehrt, mit angepackt. Vor zwei Jahren ist er dann, mittlerweile „geländegängiger Rentner", beim Spaziergang hier bei uns stehen- und hängengeblieben, und weil in einem Weingut (vor allem in einem, das sich in der Umstellung auf Bio-Betrieb befindet) immer irgendwo irgendetwas zu tun ist, hat er getan, was er am besten kann: Er hat nicht lange geredet, sondern gemacht. Seitdem ist er für uns im Einsatz, als … Allrounder. Alleskönner. Als Armin Solution eben.

UNIVERSALGENIE UND KNOTENLÖSER

Wenn wir eine Lösung suchen, ist er zur Stelle. Netter Nebeneffekt: Wir alle lernen unheimlich viel, denn Armin kann nicht nur lösen, er kann auch erklären. Er lässt andere machen und begegnet allen auf Augenhöhe. Obwohl er so hoch angesehen ist, blickt er niemals von oben herab. Armin Solution ist Universalgenie und Multitalent, Weingutheld, Situationenretter und Motivator, und vor allem ist er ein warmherziger Mensch. Einer, der auch mal zum Hammer greift und dahin geht, wo's wehtut. Im übertragenen Sinn.

Armin sagt: Geräte von der Stange lassen sich immer optimieren, und so wird aus dem x-beliebigen Werkzeug genau das Spezial-Tool, das uns grade fehlt. Zum Glück geht er immer noch jeden Tag spazieren und hält hier bei uns an, kontrolliert, ob die Hühner rausgelassen wurden, ob der C-Cube funktioniert, ob die Schlepper im Einsatz sind und alle an ihren Aufgaben arbeiten. Dann geht er seine morgendliche Runde, und auf dem Rückweg bringt er die Lösungen mit, die der Tag und das Team heute brauchen. Nicht irgendeine Lösung, sondern eine 1a-Armin-Solution, durchdacht und perfekt ausgearbeitet. Wenn wir noch denken, „hm, so etwas in der Richtung vielleicht?", zieht er schon den Plan aus der Tasche. Oder die Idee aus dem Kopf, damit wir gemeinsam ausklügeln, wie's wohl am besten funktioniert. Er optimiert, wo andere gar nicht erst hinkommen, und er holt uns ab, wo wir grade feststecken.

Was für ein wundervoller Mensch und was für ein Wunderwerke vollbringender Magier er ist: Wir können es nicht oft genug sagen. Toll, dass Du das machst. Danke, dass Du immer eine Armin Solution in petto hast. ◆

Hat Sie die Neugier gepackt?

Kommen Sie uns doch zu einer Weinprobe besuchen (am besten vorher kurz anrufen). Vielleicht schaut Armin Solution grade nach den Hühnern. Dann stellen wir Sie gerne vor.

→ EIN KARTON BUNTES

SHERLOCK HESSLOCH-HOLMES DECKT AUF

Das Rätsel um die Etiketten ist gelöst.

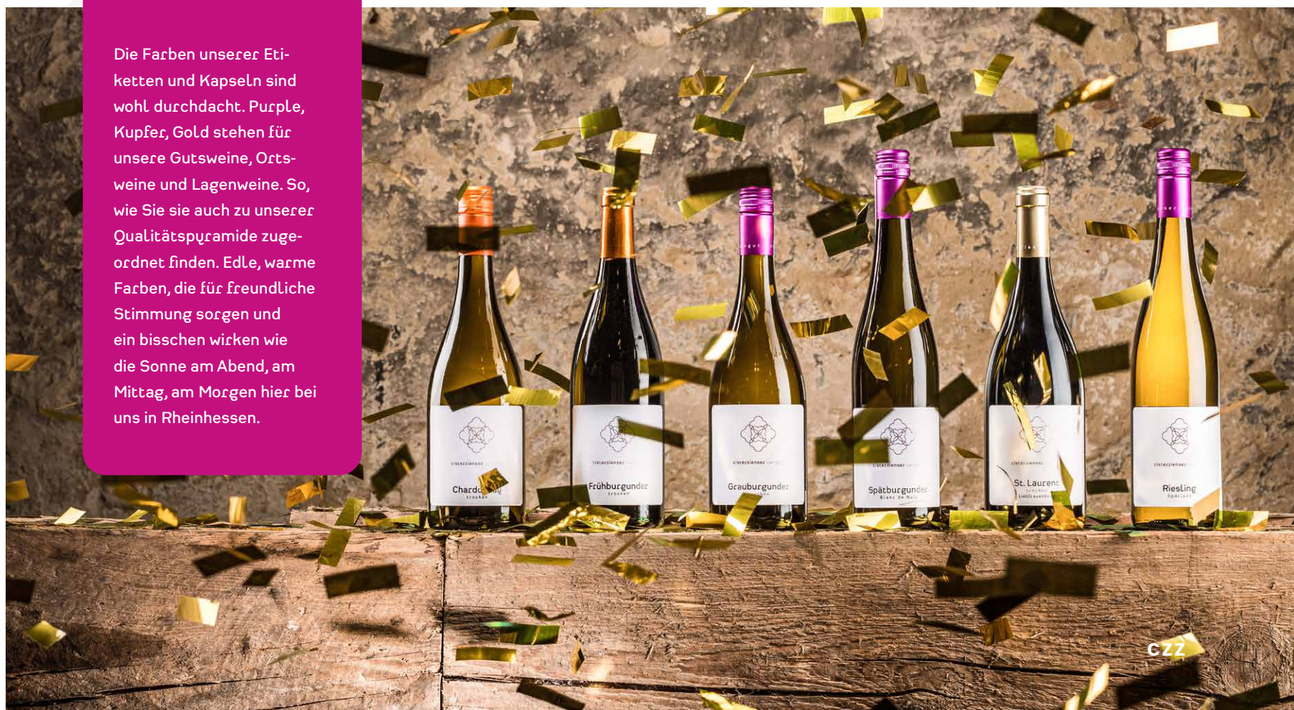
Wenn Sie zu den Leser*innen der ersten CZZ-Ausgabe gehören, kennen Sie den Artikel von Seite 20 und unsere Detektivarbeit in Sachen Etikettendesaster. In kurz: Wir suchten nach der Lösung für ständig demolierte Weinetiketten, probierten andere Etiketten in kleinerer Stückzahl, kamen und kamen der Sache nicht auf den Grund. Dazu noch das ganz allgemeine pandemiebedingte Lieferproblem von Papier & Co. … Watson, Holmes und alle Michels rauften sich die Haare.

NEUER FALL, ALTES PROBLEM

Von einer Erklärung für das Mysterium der unschön kaputten Etiketten also weiter keine Spur. Bis, ja bis ein weiterer Fall an anderer Stelle auftrat. Auch in Rheinhessen, mit dem gleichen Papier, entdeckt durch das zufällige Gespräch zweier, die sich um den Druck der Etiketten hüben und drüben kümmerten. Auch, wenn Sherlock H. nicht an Zufälle glaubt: Der hat uns einen großen Gefallen getan. Der Zufall, nicht Mister Holmes.

Und so ist es gelöst, das Rätsel ums abgerollte Etikettenpapier. Tatsächlich war das Papier selbst schuld; das haben wir sofort gewechselt. Jetzt wird auf anderem Papier völlig problemlos gedruckt. Sie können wieder einwandfrei lesen, was denn drin ist in der Flasche. Oder Ihre Weine dekorativ ausstellen, sieht ja jetzt alles wieder tiptop aus. Und natürlich in großen Mengen bestellen – wir sind bestens ausgestattet. ◆

Die Farben unserer Etiketten und Kapseln sind wohl durchdacht. Purple, Kupfer, Gold stehen für unsere Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine. So, wie Sie sie auch zu unserer Qualitätspyramide zugeordnet finden. Edle, warme Farben, die für freundliche Stimmung sorgen und ein bisschen wirken wie die Sonne am Abend, am Mittag, am Morgen hier bei uns in Rheinhessen.



→ EIN KARTON BUNTES

WIR BRAUCHEN EINEN SCHAL! BEHIND THE SCENES BEIM FOTOSHOOTING

Sie sind die Models, und sie seh'n gut aus.

Wenn's klickt, ist es keine Bombe, sondern ein Besuch behind the scenes beim Fotoshooting. Donnerstag, 08:30 Uhr im Hof. Der Fotograf rückt an mit dem ganz großen Equipment, von Objektiv bis Stativ, von Blitz bis Reflektor, dazu jede Menge Akkus, Kabel und mehr. Die Agentur fährt vor mit einem Kofferraum voller … Brennholz? In der Tat: Fotoshootings beim Cisterzienser Weingut sind immer etwas Außergewöhnliches. Wenn Sie sich also hin und wieder fragen, wie wir an unsere besonderen Bilder kommen: mit Blut, Schweiß, Tränen und Konfettikanonen. Und zumindest letztere sind definitiv wörtlich gemeint.

ROTWEIN OHNE GREEN SCREEN

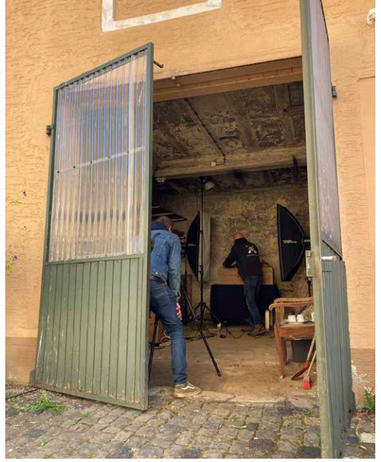
Gute Fotos bedeuten viel Arbeit, viel Mut und viel Zeit, außerdem Improvisation und ja, auch viel Spaß. Wir freuen uns jedes Mal neu auf die Ergebnisse und an jedem einzelnen Bild. Wir freuen uns an Ihren Reaktionen und geben Ihnen unser Wort: Alle unsere Fotos sind echt. Nichts mit Green Screen oder Studio-Montage. Wir sind Weinmacher*innen, wir arbeiten draußen – wenn's regnet oder schneit, wenn der Boden staubt und die Sonne brennt. Selbstredend sind wir uns für das beste aller Motive nicht zu schade. Denn genau das zeichnet uns aus. Unser Mut macht den Unterschied, und so behalten Sie uns im Kopf: als diejenigen, die sich selbst und Ihre Weine mit guter Erde bewerfen lassen. (Auch, wenn das für Fotograf und Helfer bedeutet, eine Stunde lang ohne Treffer zu zielen und wieder zu zielen und noch mal neu zu zielen.) Wir sind die, die Glühwein wörtlich nehmen und Flaschen auch mal in bzw. vor glühenden Kohlen und lodernden Flammen platzieren (lassen). Die, die filigrane Weinflaschen in den handfesten Schraubstock spannen.

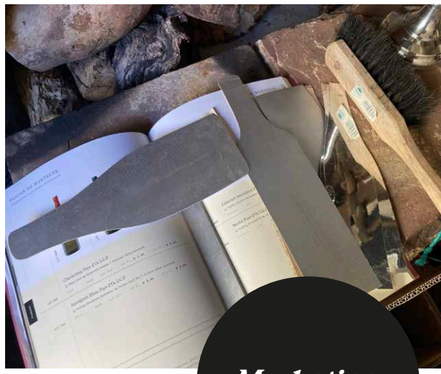
Dazu braucht es Vertrauen. Das haben wir in unseren Hof-Fotografen und unsere Agentur, die uns bei der gesamten Cisterzienser-Kommunikation unterstützen. Und das haben jene auch in uns. Sie wissen, dass sie uns die verrücktesten Aufgaben stellen können. Und wir können sicher sein, dass etwas Überraschendes, Beeindruckendes, Großartiges dabei herauskommt.

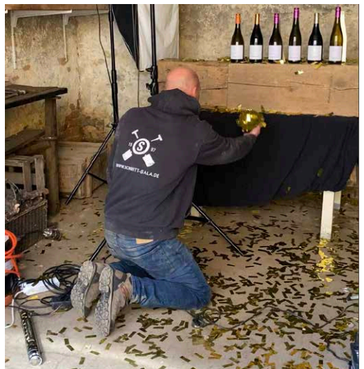
DAS ERGEBNIS SPRICHT FÜR SICH

Das bringt auf den Punkt, was Sie immer wieder sehen: auf der Cisterzienser Website und auf allen Postkarten, in der Cisterzienser Weinliste, hier in der Cisterzienser Zeitung. „Wir brauchen Fell, und Lichterketten. Und Handschuhe." Und schon rennen wir los, opfern den Lieblingsschal, schaffen Gläser aus der Küche herbei, unserer guten Seele Jutta unter den Händen weg. Staunend stehen wir daneben, wenn Fotograf und alle Anwesenden Konfettikanonen zünden, „Auf 3, aber Ihr müsst mit ordentlich Kraft dran ziehen!", wenn besagte Kanonen dann doch nicht gleichzeitig losgehen – oder so sehr, dass vom Wein nicht mehr viel zu sehen ist. Dann wird noch mal von Hand geworfen und immer wieder abgedrückt. Ein Hoch auf die digitale Fotografie! Die lässt zumindest eine erste Orientierung auf dem Display zu. Nicht wie einst, das bange Warten auf den entwickelten Film.

Für uns ist das die kompromiss- und alternativlose Methode, weil es mit unserem Qualitätsanspruch zusammenhängt. Wir machen hervorragende Weine, und wir wollen diesen Weinen, die unsere wahren Stars (und Models) sind, die Bühne bieten, die sie verdienen. Damit Sie als Weinfreundinnen und -freunde nicht nur sehen, was wir zu bieten haben, sondern ein Gefühl dafür bekommen, was uns wichtig ist. Das hat viel mit Wertschätzung und Respekt zu tun, dem Produkt gegenüber, unseren Kund*innen gegenüber, und auch gegenüber uns selbst und dem, was wir tun. ◆







Marketing …

… ist mehr als Weinlisten und Preise. Für uns ist es die Möglichkeit, uns zu präsentieren. Sie sind uns wert, dass wir das auf die bestmögliche Art und Weise tun – deshalb geht bei uns nichts ohne roten (bzw. purpurnen, kupfernen, goldenen) Faden. Wir wollen Ihren Geschmack treffen und uns näherbringen. Mit jeder Konfettikanone und jedem Holzscheit noch ein Stückchen mehr. Damit Sie wissen, was Sie von uns erwarten dürfen.

CZZ

→ EIN KARTON BUNTES

DER VERFLIXTE 7. VERSUCH

Der Name ist Programm. Oder nicht?

So ein Automat funktioniert automatisch, wie der Name schon sagt. Sollte man meinen. Hatten wir gedacht. Haben wir falsch gedacht. Was wird bloß alles falsch gemacht, bei unserem Exemplar. Kein Vorwurf! Wir kümmern uns selbstverständlich gern darum, es Ihnen noch leichter zu machen. Auf manch einfallsreiche Art der Automatenbedienung allerdings kämen wir selbst im Traum nicht. Dafür ein herzliches Danke – wir lernen weiter dazu und lassen Sie mit uns hinter die Kulissen blicken, für ein kleines Schmunzeln zwischendurch. Also: Vorhang auf für den verflixten siebten Versuch.

AUTOMATEN BEDIENEN FÜR ANFÄNGER*INNEN

Vorab: Ähnlichkeiten zu lebenden Personen sind im Bereich des Möglichen, aber nicht böse gemeint. Zum Schutz der persönlichen Daten bleiben wir anonym. Sollten Sie sich selbst erkennen: Nehmen Sie's uns nicht krumm. Wir sind froh um jede neue Form des Falschbedienens, denn so können wir die Anleitung noch präziser formulieren und für eine lange Lebensdauer unseres Automaten sorgen. Schließlich soll der C-Cube ganz automatisch für Genuss sorgen, nicht für Groll und Ungemach.

VERSUCH 1: MIT GEWALT GEHT ALLES (KAPUTT)

Wir staunten nicht schlecht, als uns morgens vor dem Automaten eine Lache und im Automaten zwei zerbrochene Flaschen begrüßten. Auf dem Anrufbeantworter fand sich dann eine zerknirschte Meldung mit dem Versprechen, für alle Schäden aufzukommen. Da hatte ein ungeduldiger C-Cube-Nutzer einfach mal an der ganzen Installation kräftig geschüttelt, weil es nicht so klappte wie gedacht. Zwei Flaschen folgten der Schwerkraft, aber rauszubekommen waren die dann trotzdem nicht. Rütteln und Schütteln hilft also leider nicht – lieber die Notfallnummer wählen, wir können Ihnen die gewünschte Ware heil und am Stück aushändigen.

VERSUCH 2: WER BIN ICH, UND WENN JA, WIE VIELE?

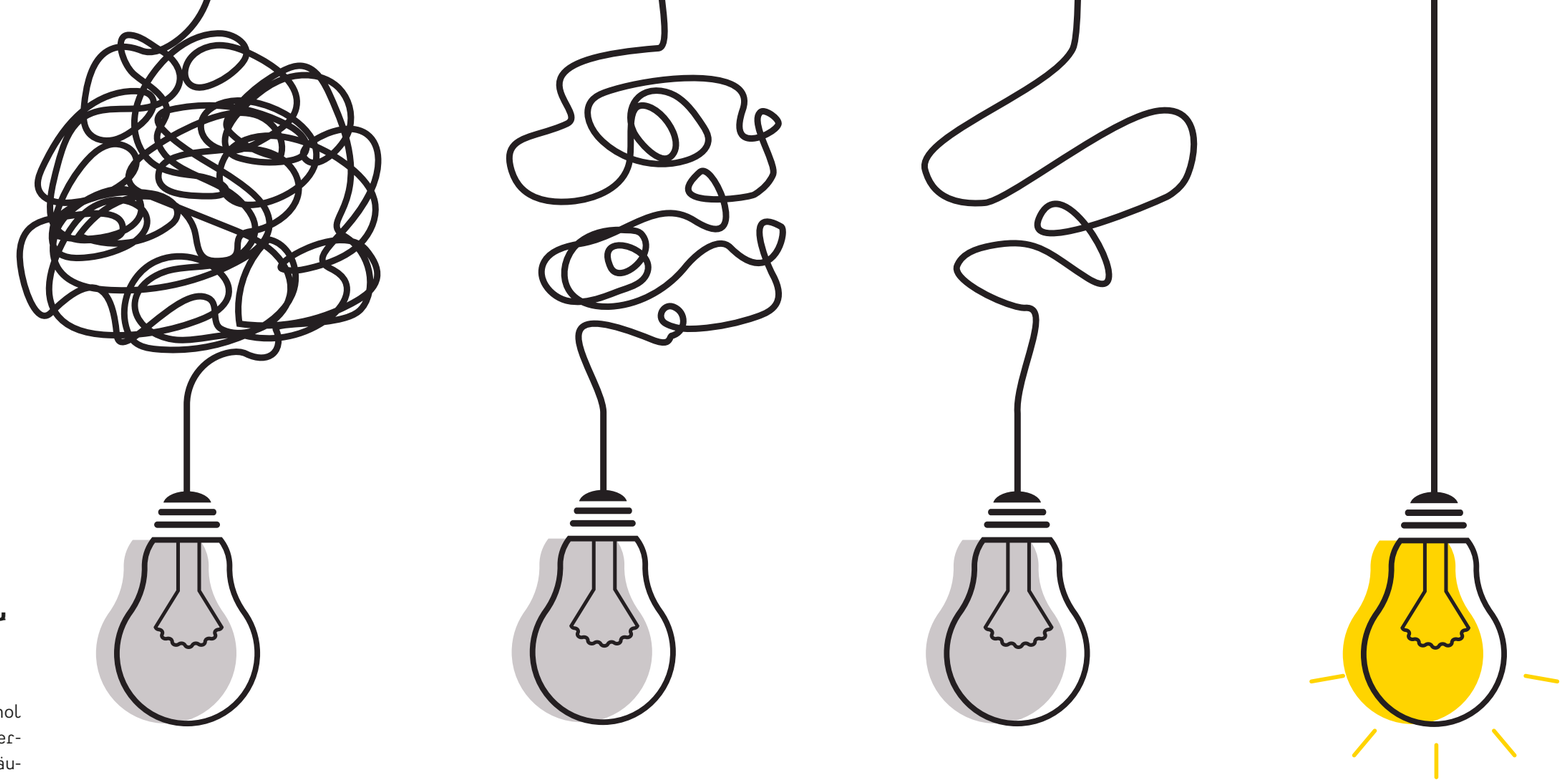
Da wir im C-Cube Alkohol verkaufen, müssen wir sicherstellen, dass Automaten-Käufer*innen 18 Jahre oder älter sind. Dazu weisen Sie sich mit Ihrem Personalausweis aus. Bezahlen können Sie mit diesem Dokument allerdings nicht – so weit ist Deutschland noch nicht, auch wenn es eine C-Cuberin versucht hat. Verwenden Sie dafür stattdessen bitte Ihre EC-Karte. Diese wiederum taugt allerdings nicht dafür, Ihr Alter zu bestätigen. Egal, wie viel oder wenig auf Ihrem Konto liegt.

VERSUCH 3: FREMDE PÄSSE, FREMDE SITTEN

Apropos Personalausweis. Sie stehen in einem Automaten. Hier sind alle Vorgänge automatisiert. Mit einem ausländischen Reisepass kommt unser Container nicht klar, wenn Sie ihn zur Bezahlung nutzen wollen. Das hat nichts mit Ihrer Herkunft zu tun, sondern mit dem falschen Dokument. Auch hier gilt, siehe Versuch 2: Nur die Bankkarte und auch kein Bargeld.

VERSUCH 4: GEDULD IST EINE TUGEND (UND DER SCHLÜSSEL ZUM WEIN)

Wir freuen uns, wenn Sie auf Anhieb die passende Karte zur Zahlung parat haben. Sie sich offensichtlich auch – hektisches Herumwedeln mit der Karte vor der Kontaktlouserfassung allerdings macht den Automaten genau das: hektisch. Er kommt dann nicht hinterher. Und nein, nachfolgendes wildes Herumdrücken auf allen Tasten, lautes Schimpfen und mit wehenden Fahnen und Karten den C-Cube verlassen auch nicht. Was hilft, ist ein winziger Moment der Geduld. Stellen Sie die EC-Karte mit Funktion zum kontaktlosen Bezahlen (das Symbol mit den Wellen) einfach auf die kleine Ablage vor dem Kartenlesegerät. Ein Piepton meldet, wenn's geklappt hat, und schon können Sie wieder ausatmen und wild gestikulieren. Vor Freude, zum Beispiel.



VERSUCH 5: VERGISS-MEINNICHT

Blumen haben wir noch keine im C-Cube, könnten wir mal überlegen. Was wir aber sehr wohl schon öfter hatten: vergessene Karten. Bitte prüfen Sie vor Verlassen des Containers, dass Sie sowohl Altersnachweis als auch EC-Karte und ggf. Ihre Einkaufsliste, Liebesbriefe, Fitnessstudioausweise oder was Sie sonst so aus Ihrem Portemonnaie geholt haben (auf der Suche nach dem Perso) wieder mitnehmen.

VERSUCH 6: WAS ZU VIEL IST, IST ZU VIEL

Ab und zu kommt es vor, dass sich eins der Produkte im C-Cube verselbstständigt. Soll heißen: Alles, was nicht in festen Behältnissen angeboten wird, kann hin und wieder herunterfallen. Bitte erschrecken Sie nicht – und bitte versuchen Sie auch nicht, an das unerwartete „Geschenk" zu gelangen. Der Automat reagiert empfindlich auf gewaltsame Öffnungsversuche; können wir verstehen. Falls Ihre bezahlte Ware klemmt: Dafür ist die Notfallnummer da. Wir befreien Sie und Ihren Wein oder Ihre Eier aus der Notlage.

VERSUCH 7: JA, WO LAUFEN SIE DENN …

Unsere C-Cube-Notfallnummer haben wir schon ein paarmal erwähnt. Die prangt am Automaten aus besagten Gründen: Klemm-Fälle, Störungen, all sowas. Und Sie dürfen Sie wirklich gerne benutzen. Amüsant ist häufig die Reaktion, die unser Erscheinen nach so einem Anruf erzeugt: „Wo kommen Sie denn jetzt her?" ist die verblüffte Frage, wenn wir flott um die Ecke geeilt kommen. Nein, nicht von draus vom Walde, sondern vom Haus nebenan. Der C-Cube gehört nicht nur auf dem Papier, sondern auch geografisch zum Cisterzienser Weingut. Das heißt auch: Wenn Sie ein Problem haben, melden Sie sich – wir helfen direkt!

Sie sehen mit so einen Container gibt es eine Menge zu erleben. Vielleicht auch, weil sich das Klischee bewahrheitet, mit dem Ulrich Michel das Ganze vorausschauend kommentiert hat: „Männer lesen eben keine Gebrauchsanweisung." Frauen aber auch nicht immer. Anhalten, auswählen, abwarten, annehmen, so einfach geht's – theoretisch. Die Praxis beweist machmal das Gegenteil.

Haben Sie auch ein C-Cube Erlebnis? Teilen Sie uns doch Ihre Panne mit, vielleicht können wir etwas verändern, das Problem lässt sich leicht abstellen und der Nächste hat es dann leichter.

HIER NOCH EINMAL FÜR ALLE, DIE SICH SCHON VOR DER ANFAHRT ZUM AUTOMATEN VORBEREITEN WOLLEN.

Container betreten. C-Cube-Angebot bestaunen.

1. Auswahl bedenken. Nummer merken.
2. EC-Karte auf die kleine Ablage vor dem Lesegerät stellen und während des ganzen Vorgangs dort stehen lassen.
3. mit Ausweis oder Führerschein bestätigen. Dazu von oben nach unten durchziehen. Licht muss durchgehend grün leuchten.
4. Produktnummer eingeben. Kurz Geduld beweisen.
5. Produktausgabe beachten. Jedes Produkt gleich entnehmen – so bleibt alles heil. Klappe blockiert nach 30 Sekunden als Schutz gegen Vandalismus. Ruhe bewahren. Etwas funktioniert trotzdem nicht? Notfallnummer wählen, schon naht Rettung.

Besuch beenden – natürlich mit Ihrem C-Cube-Einkauf.

Wir wünschen guten Appetit, Prost und viel Genuss und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch. Übung macht den bzw. die Meister*in, versprochen.

PS: und alle Karten wieder einsammeln ;-)

◆

— ANZEIGE —

Metzgerei David
seit 1924

IBÉRICO NACKENSTEAK

WWW.METZGEREI-DAVID.DE

METZGEREI DAVID • BINGER STR. 23 • 67549 WORMS
TEL.: 0 62 41 / 75 27 2

IMPRESSUM:
Herausgeber: Cisterzienser Weingut, Ulrich und Karen Michel GbR, Dalbergstraße 28, 67596 Dittelsheim-Heßloch
Layout: Werbagentur Stockhorn, www.stockhorn.de
Fotos: Timo Volz; Malte Kahl
Text: Confettication by Sandra Walzer
Grafiken: iStock; Freepik
Erscheint: im April 2022

→ GESTERNGESCHICHTEN

WEINBAU BEI MÖNCHS

Terroir, Trauben und Tonsur: Wie war er eigentlich, der Cisterzienser-Alltag damals?

Als Cisterzienser-Weingut sind zwei Dinge untrennbar mit uns verbunden: die Mönche und die Weinbautradition. Gut, außerdem natürlich auch der Pioniergeist, das C vorn und das Händchen für Genuss, aber hier und heute konzentrieren wir uns auf unsere Trauben verehrenden und Tonsur tragenden Vorgänger. Oder eher Vor-Vor-Vorgänger, anno 1173. Das Zisterzienserkloster Otterberg gründete ein Hofgut in Heßloch, hauptsächlich für Brot und Wein. Damals noch mit Z vorn, und schon damals mit Hingabe und Herzblut. Der Wein gelang den hiesigen Mönchen prompt so gut, dass sie ihn nachhaltig etablierten. Und mehr als das: Bis auf die Einführung des C im Namen (um 1870 im Französischen Krieg) blieb das Zisterzienser'sche Vermächtnis erhalten. Die Reben, die wir heute schneiden, die Weinberge, auf denen wir Riesling, Grauburgunder und Weißburgunder, Spätburgunder und Frühburgunder, Regent, St. Laurent, Chardonnay und Cabernet Sauvignon, Gewürztraminer, Merlot und Muskateller anbauen: In allem steckt der Geist der Glaubensbrüder, weiterentwickelt mit unseren Ideen.

Dabei profitieren wir von der vorbildlichen Bodenbewirtschaftung des Ordens: Perfektionismus trieb die Mönche schon damals an. Sie experimentierten mit verschiedenen Bodentypen, mit Techniken für Rebschnitt, Veredelung und Weinbereitung. Vor allem aber verschrieben sie sich dem Terroir- bzw. Cru-Gedanken. Cru, schon wieder mit C vorn, steht wie auch die heutige Terroir-Definition für weit mehr als nur den Boden. Für die besten Ergebnisse den besten Platz, die beste Bearbeitung, das beste Klima finden: Darum ging es jeden Tag aufs Neue. Ihre Erkenntnisse kamen nicht nur dem Hof in Heßloch zugute, sondern allen Städten und Ländern, in denen der Orden tätig war. So gelten die C/Zisterzienser neben den Benediktinern und Kartäusern bis heute als diejenigen, die die größte Entwicklungsarbeit im europäischen Weinbau leisteten.

Gepflanzt wurden hier in Heßloch zu Beginn die aus dem Burgund mitgebrachten Rebstöcke, darunter Noirien und Fromenteau – Vorfahren des heutigen Pinot Noir und Pinot Gris, also Spät- bzw. Grauburgunder. Apropos Pinot Gris:

DER GRAUE MÖNCH MACHT DEN ANFANG

Der Name „Grauer Mönch" spielt genau auf diese Herkunft an. Aber auch an der Kultivierung von Riesling und Silvaner hatten sie maßgeblichen Anteil.

Für die Mönche gab's einst Schulterklopfen und still nickende Anerkennung, für uns Michels und das ganze Team gibt es regelmäßig Prämierungen und Preise, über die wir uns ganz besonders freuen. Empfohlen in Vinum, Eichelmann und Gault Millau, honoriert von Falstaff, Weinwelt und vielen mehr, ausgezeichnet mit Gold und Medaillen … Unsere Weine kommen an. Obwohl's sehr weltlich ist: Das hätte sicher auch den Mönchen gefallen. ◆

Mit C vorn, mit Charakter drin heißt es bei uns. Warum wir uns mit C schreiben, haben wir in der ersten Ausgabe der CZZ verraten. Wie wir uns aussprechen, können Sie sich hier anhören – falls Sie sich nicht sicher sind.