

CZ Z

cisterzienser zeitung

AUSGABE 3
2023

→ EDITORIAL

02

→ AN MORGEN
GEDACHT

26

→ C-DAYS

04

→ TEAM-TIME

30

→ MICHELMOMENTE

08

→ EIN KARTON
BUNTES

31

→ REBENLEBEN

14

→ GESTERN-
GESCHICHTEN

34





→ EDITORIAL

FESTE FEIERN

**Wir finden:
Das Leben darf zelebriert werden.**

Die Weltlage, ganz allgemein, gibt wenig Anlass zur Freude. Wissen wir. Und wir wissen auch, wie schwierig „das mit der Energie, dem Krieg, dem Klima“ ist. Einfach die Augen davor verschließen können wir jedoch genauso wenig wie nur noch düster dreinschauen. Liegt uns nicht. Wir wollen vorwärts gehen, Großes und Kleines bewegen, uns über Erfolge freuen, schöne Momente feiern.

ren festen Platz in Herzen und Postfächern hat. Auch das hat uns dazu inspiriert, diesmal ganz viel Vorfreude, Optimismus und positive Energie zu verbreiten. Für eine Auszeit im Alltag, für ein bisschen Inspiration und den Beweis, dass sich die Welt manchmal schon mit ein paar Tropfen, einem Fest und einem neuen gemütlichen Probierraum ein bisschen besser machen lässt.

DIE DINGE IN DIE HAND NEHMEN.

Genau das tun wir: Wir nehmen das Wetter in die Hand (zumindest ein bisschen), Konfetti (reichlich), unser Aussehen (immer wieder) und, hurra, unseren ersten Bio-Jahrgang. Grund genug, in dieser dritten Ausgabe der CZZ mit Ihnen zu feiern.

Toll übrigens auch, wie Sie Ausgabe 2 gefeiert haben. Danke! Wir freuen uns, dass unsere Zeitung schon jetzt ih-

Wie immer gilt auch diesmal: Teilen Sie mit uns, was Ihnen an dieser CZZ No. 3 besonders gut oder vielleicht gar nicht gefallen hat, was Sie vermischen oder schon immer mal lesen wollten. Einfach per E-Mail an zeitung@cisterzienser-weingut.de, wir lesen alles und freuen uns über Ihre Rückmeldung – nicht nur zur CZZ, sondern auch noch zu einem anderen Thema. Welches? Lesen Sie in der Rubrik Reben-Leben.

Ihre Familie Michel

PS: Wollen Sie mit uns feiern? Können Sie, zwei Tage lang. Einfach umblättern. ♦

Bitte Bio:

Ab jetzt gibt's Grün ins Glas. Der erste Bio-Jahrgang ist da! Mehr auf Seite 28.

FESTIVAL **C-Days** 13.+14. Mai 2023

Was macht eine Party zur guten Party?

Party, die: gesellige Veranstaltung mit mindestens zwei Personen, die zwanglos bei Musik und mehr zusammenkommen. Wir hoffen auf deutlich mehr als zwei Personen; der Rest passt. Für alle Fragen zu Anreise und Übernachtung wenden Sie sich ans Festival-Team unter festival@cisterzienser-weingut.de

→ DER ÖFFNER

C-DAYS 2023 – EIN FESTIVAL DER WEINE

Danke.

Party. Festivität. Feier. Festival! Lange haben wir überlegt, wie wir danke sagen können. Dafür, dass Sie an unserer Seite sind und bleiben, auch wenn (oder grade weil?) wir so viel Neues gewagt haben. Wir haben in den letzten zwei Jahren viel investiert, in den Keller, in unsere Wirtschaftsweise und in Bio, in unser Aussehen. Sie sind all diese Schritte mit uns mitgegangen. Dafür wollen wir Ihnen jetzt etwas zurückgeben. Sie sind eingeladen: zu den C-DAYS 2023. Ein Festival der Weine, des Zusammenseins, der Lebensfreude.

Warum Festival? Weil uns eine Jahrgangspräsentation allein zu steif ist, ein Verkostung zu wenig. Ein ganzes Festival soll's sein. Was macht ein Festival für uns aus? Dass Sie sich Ihr Festival-Programm selbst zusammenstellen können. Dass das Line-Up mit Live-Musik umwerfend ist. Dass es Zeit und Raum für lautes Mitsingen und leise Gespräche gibt, dass Sie sich rund um die Hauptbühne tummeln oder in ruhigere Ecken zurückziehen und in der Genießer-Zone um Ihr Leibliches Wohl kümmern können.

Was gehört noch dazu? Festival-Shirts und -Bänder, ein Infopoint mit Festivalguide und ein Plan vom gesamten Festivalgelände, Foodtruck mit veganen Gerichten und Speisen mit Fleisch. Und: Sie! Kommen Sie allein oder zu zweit, mit der ganzen Familie und allen Freundinnen und Freunden. Kommen Sie alle! Und bringen Sie Festivallaune mit.

Was lassen wir weg? Matsch, tiefendnasse Kleidung und Übernachtung im Zelt – so viel Festival muss dann doch nicht sein. Wir sorgen mit Schlechtwetterkonzept und Hotelzimmerkontingent vor.

Was passiert wann? Die C-DAYS finden statt am 13. und 14. Mai 2023 hier bei uns im Cisterzienser Weingut. Samstag stellen wir Ihnen tagsüber unsere Weine zum verkosten vor, abends ist Party pur. Rundherum gibt's an beiden Tagen kleine Workshops, viel zu sehen, sowie Weinwandern, für die Unermüdeten.

Den genauen Zeitplan finden Sie in Kürze auf unserer Website. Schauen Sie unbedingt bald wieder rein und steigern Sie die Festival-Vorfreude. Wir freuen uns sehr auf das C-DAYS FESTIVAL 23, und auf Sie. *(weiter auf nächster Seite) →*

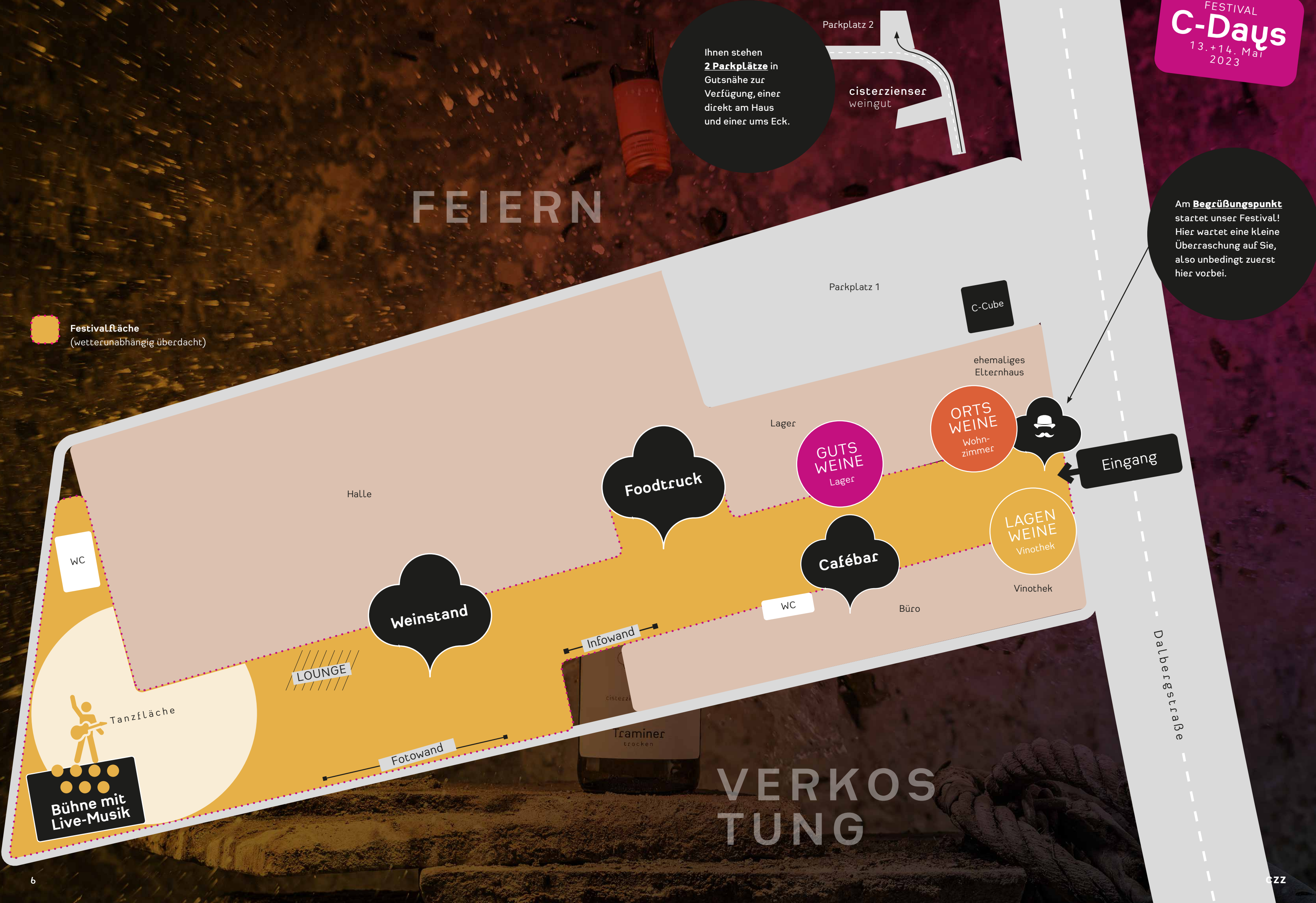
FEIERN

Ihnen stehen
2 Parkplätze in
 Gutsnähe zur
 Verfügung, einer
 direkt am Haus
 und einer ums Eck.



Am **Begrüßungspunkt**
 startet unser Festival!
 Hier wartet eine kleine
 Überraschung auf Sie,
 also unbedingt zuerst
 hier vorbei.

Festivalfläche
 (wetterunabhängig überdacht)



VERKOSTUNG

→ MICHELMOMENTE

PROBIER MAL MIT GEMÜTLICHKEIT

Zwei Lampen und die Kissen fehlen noch.

Bis auf ein paar Kleinigkeiten ist sie (zumindest innen) komplett, unsere Vinothek. Fertig! Tatsächlich! Wir können's kaum glauben, und die, die uns auf dieser Reise schon länger begleiten, bestimmt auch nicht. Ostern wollten wir fertig sein ... Der Nachsatz „Wir haben nur nicht gesagt, in welchem Jahr.“ wurde mit ein bisschen Galgenhumor zum Running Gag.

Gelacht haben sie auch im Sägewerk, als unsere alten Balken aus dem Scheunenumbau angeliefert wurden. „Ist nicht euer Ernst! Daraus soll noch etwas werden?“ Es sollte: Möbel nämlich. Und das hat auch geklappt; für Probiertheke, Tische, Sitzbank und gemütliche Fensterbank hat es gereicht. Schon zum Adventseinkauf Ende 2022 hatten wir die Pforten der neuen Cisterzienser Vinothek geöffnet, auch wenn da noch vieles provisorisch war. So richtig Einweihung gefeiert haben wir dann mit der C-Crew und einem wunderbaren „Houswarming“-Weihnachtsessen am letzten Tag vor der Jahreswechsel-Pause.

Lange haben wir an der Vinothek gearbeitet, haben ge-

plant und verworfen, neu geplant und umgeworfen und schließlich trotz aller Widrigkeiten umgesetzt. Zwischendurch brannte die Schreinerei, rannte die Zeit, und wir waren kurz davor, an schlechte Omen zu glauben. Mama Mia! Dann haben wir mit der uns eigenen Gelassenheit die Zweifel weggeschickt und weitergemacht. Ein bisschen wie auf italienischen Straßen: Hupen, fahren, winken, den Gegenverkehr oder rote Ampeln ignorieren. Und siehe da – wir sind heil am Ziel angekommen.

Da ist ein Raum, der eine einzige große Einladung ausspricht. Mit offenen Armen empfängt er Menschen, die Freude am Wein haben. Und erzählt Geschichten von früher,

mit Möbeln, die aus dem Holz der alten Scheune entstanden sind. Inklusiv Holzwurm-Autogrammen. Die Reaktion der ersten Besucherinnen und Besucher, unisono: „Ach, das ist ja immer noch so gemütlich!“ Wie schön, denn genau das war der Plan von Anfang an. Nicht steril und kalt wie manche Neubauten, sondern zum Wohlfühlen. Mit Holzfußboden und Historie in jedem Tischbein.

2023 steht außerdem noch die Fassade auf dem Programm. Mal sehen welche Geschichten sich daraus noch ergeben. Auf jeden Fall hoffen wir, dass Sie kommen: in die neue Cisterzienser Vinothek, zum Weinprobieren und Plaudern. ◆

**Ciao,
Bella**

La dolce vita, das süße Leben feiern, das können sie, die Menschen in Italien. Im sonnigen Süden ist einst das Konzept der Vinothek entstanden, die dort Enoteca genannt wird. Was wir uns abgeschaut haben: die Freude am einfach Guten. Ganz entspannt genießen können Sie in der neuen Vinothek, und auch mal Neues probieren. Lassen Sie sich ein auf Unbekanntes – wer weiß, vielleicht ist es Liebe auf den nächsten Schluck?

KARTOFFELKATASTROPHE

Wir können Wein und Trauben, aber keine Erdäpfel.

Es lässt sich nicht länger leugnen: Auch wir sind vor Missernten nicht gefeit. Keine Sorge, das betrifft nicht den Wein – es geht um Kartoffeln. Die hatten wir als Familienprojekt letztes Jahr euphorisch gemeinsam angepflanzt und sahen uns im Geiste schon vor Tellern voller Kartoffel- suppe und Reibekuchen, Salz-, Pell- und Bratkartoffeln. Allein, der Drahtwurm hatte et- was dagegen.

DRAHTWURM VS. WINZER

Trotz Bio-Acker und der hin- gebungsvollen Pflege von Ulrich Michel, seines Zeichens Bio-Winzer und Bodenkenner, wollten die Knollen nicht so, wie wir wollten. Das wussten wir natürlich nicht, und so gab es Wasser und warme Worte en masse, denn grade das so trockene Jahr 2022 zehrte am Boden und zerzte an Nerven. Wir ließen uns nicht kleinkrie- gen.

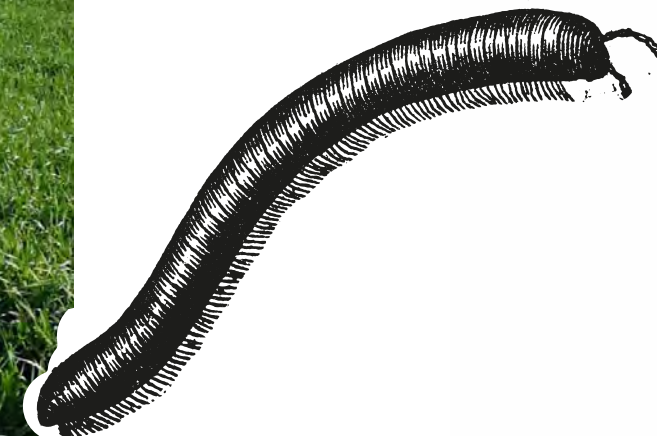
Kartoffeln! Riesige Berge voller dicker Kartoffeln hat- ten wir vor Augen. Das hatten auch die Drahtwürmer, und so ging das alles nach hinten los.

Oder eher: nach unten. Vier Wochen vor Erntestart ergab die erste Proberodung: weni- ger Kartoffeln als gedacht, dafür aber köstlich! Voller Elan starteten wir im Herbst nach der Weinlese zur Ernte – dann kam das trostlose Er- wachen. Die Drahtwürmer hat- ten den Sieg davon getragen, und wir trugen die traurigen Reste größtenteils auf den Kompost.

Fazit: Wir lassen uns von so ein paar Katastrophen-Knol- len nicht aus der Bahn werfen. Und wir sind offensichtlich – ohne dicke Kartoffeln – nicht

GAR NICHT SO DUMM

die dümmsten Bäuerinnen und Bauern. Also feiern wir statt Suppe eben das Unperfekte. Nein, auch wir können nicht alles; nicht mal mit ansonsten so grünen Daumen. Ob wir's noch einmal versuchen? Ja, aber im kleineren Maßstab. Vielleicht gibt es ja dann auch bei der Adventsverkostung Ende November Reibekuchen aus unseren eigenen Kartof- feln für Sie ;) ◆



Da ist doch der Wurm drin

Aufmerksame Leserinnen und Leser haben es vielleicht schon bemerkt – bei uns ist der Wurm drin. Die Drahtwürmer haben uns die Kartoffelernte verdorben, die Holzwürmer beinahe die Vinothek. Aber eben nur beinahe! Und so stehen heute (sehr stabile) Tische in unserer neuen Cisterzienser Vinothek, gefertigt aus altem Scheunenholz, in dem die Holzwürmer getobt haben. Wir finden's charmant und stehen zu unserer Kartoffelkatastrophe. Für einzigartige Möbel verzichten wir gern auf die eigenen Kartoffeln.

NATURBUNTE EIER (NICHT NUR) ZU OSTERN

Wenn der Hahn kräht auf dem Mist, ändert sich's Wetter – oder es bleibt, wie es ist.

Mindestens so zuverlässig wie diese altbekannte Bauernregel ist auch das Eier-Angebot im Cisterzienser C-Cube. Unser 24/7 geöffneter Genuss-Container hält für Frühstück und spontanen Appetit egal zu welcher Uhrzeit viel Feines bereit, unter anderem: die bunte Mischung. Denn zur C-Crew auf dem Weingut gehören auch 18 Hennen, die uns dank ihrer unterschiedlichen Charaktere und ganz nach Lust und Laune (glauben wir) die verschiedenfarbigsten Eier servieren. Grün und dunkelbraun, beige und weiß sind die ovalen Kostbarkeiten. Und vor allem immer ganz frisch.

Die bunte Mischung ist beliebt bei den C-Cube-Kundinnen und -kunden, und Caruso (mit C vorn, mit viel Herz drin) war wiederum bei unserer Familie sehr beliebt. Ein Hahn wie aus dem Bilderbuch, bunt schillernd, stolz, wunderschön. Ein Zwergitaliener, der uns und die Hennen sechs Jahre begleitet hat – bis der Marder kam und Caruso von uns ging. Um nicht auf die bunte Mischung und das fröhliche Hühnervolk zu verzichten, starteten wir alsbald die Suche nach einem Ersatzhahn. DEM Ersatzhahn. Zunächst ohne Erfolg. Denn ein großer Hahn sollte es

nicht sein, gab es schon, hat die Kinder gejagt; dieses Risiko wollten wir nicht noch einmal eingehen. Ein Zwerghahn sollte es wieder werden. Aber woher nehmen?

**DIE HÜHNER
WAREN WIE
IM WAHN,
SIE WOLLTEN
ENDLICH 'NEN
NEUEN HAHN!**

Die Suche wurde ausgeweitet, und prompt meldeten sich Bekannte bei der Hahn-und-Hühner-Herrin Karen Michel. „Schau mal, dieser hier, der wäre doch was?!“ Ein Foto zeigte Vielversprechendes. Bunter Zwergniederländer, dem verblichenen Caruso äußerst ähnlich. Nicken, Zusage, Kikeriki, bald ist der Hahn wieder hie!

**NICKEN,
ZUSAGE,
KIKERIKI,
UND SCHON
KOMMT DAS
FEDERVIEH!**

Was dann kam, kam überraschend. Zunächst: die Bekannten mit dem Hahn. Oder etwas, das einer werden wollte. „Ja, stimmt, das kam auf dem Foto eventuell möglicherweise vielleicht nicht so rüber, aber er ist schon sehr klein, der Hahn.“ Wir wünschten uns einen kleinen Hahn. Aber SO klein?

**EINEN DER
ORDENTLICH
KRÄHT UND MIT
ZWEI BEINEN,
DANN NEHMEN
SIE AUCH EINEN
GANZ KLEINEN.**

Seinen Namen hatte er damit im gleichen Atemzug weg: Napoleon hielt Einzug auf dem Cisterzienser Weingut. Und er machte seinem prominenten Vorbild von Anfang an alle Ehre. Erst sorgten wir uns – machen ihn die Hennen platt? Doch das Gegenteil war der Fall. Seine Auserwählte: die dicke Berta, größte Henne im Stall. Die merkte gar nicht, dass der Hahn an ihr hing (im allerwahrsten Sinn des Wor-

tes) ... Beim Rest bewahren wir Stillschweigen; es Lesen Kinder mit. Sagen wir einfach, er hat seinen Weg gefunden. Denn sich in Pose werfen, das kann er.

**JETZT IST
ER DA — DIE
HÜHNER GANZ
VERZÜCKT,
UND LEGEN EIER
WIE VERRÜCKT.**

Nun führt Napoleon das Regiment: Mit halber Größe, aber doppelter Power nutzt er jede Chance, die sich ihm bietet. Und er sorgt dafür, dass es derer viele sind. Für Nachschub an bunter Mischung ist gesorgt.

Eier und
mehr im
C-Cube

Die naturbunten Eier bekommen Sie im C-Cube, unserem Container im Hof. Rund um die Uhr, ohne Öffnungszeiten, mit Leckerem von uns. Passend zur Saison sind auch bald wieder Erdbeeren und Spargel, Grillfleisch und die passenden Weine ganz automatisch verfügbar. Einfach herkommen und auswählen, worauf Sie spontan Lust haben.





HUT AB, VORHANG AUF FÜR DEN ROTWEINPREIS 2022

Wenn ein Traum wahr wird, gehen wir vor Freude in die Luft.

Zum 36. Mal wurde der Deutsche Rotweinpreis 2022 vergeben. Als diese renommierte Auszeichnung Premiere feierte, war auch Ulrich Michel noch 36 Jahre jünger. Und er hatte einen Traum. Denn mit diesem ersten Rotweinpreis seinerzeit geschah Revolutionäres. Ein Rotweinpreis in Weißwein-Deutschland? Spektakulär, ungewohnt, faszinierend. „Wow“ dachte sich damals der heutige Cisterzienser-Winzer. „Das wäre schon was.“

Schneller Vorlauf, Herbst 2022. Ulrich Michel ist nicht mehr Jungwinzer, findet den Rotweinpreis aber immer noch oder vielleicht mehr denn je „wow“. Und ist niedergeschlagen. Das Weinguts-Ehepaar unter sich, eines Abends beim Glas Wein:

„WARUM FRUCHTET DAS NICHT?“

„Mensch Karen, jetzt haben wir die letzten Jahre nochmal so viel Gas gegeben. An den Weinen gefeilt, in Fässer investiert und uns so viel getraut. Trotzdem kommt das bei den ganzen Winzern irgendwie nicht an.“

An jenem Abend hatten weder Karen noch Ulrich Michel eine Antwort. Aber am NÄCHSTEN Tag, da flatterte (noch digital) eine Nachricht ins Haus. Da fragte der gerade noch frustrierte Winzer wedelnd mit der Nachricht in der Hand

(jetzt ausgedrückt), „Karen, guck mal, wie liest du das? Versteh ich das richtig? Jetzt guck doch mal!“

Karen guckte mal, las, las noch einmal, sagte: „Das sieht doch wohl so aus, als wären wir dabei. Herzlichen Glückwunsch!“

„WIE JETZT, WIR SIND DABEI?“

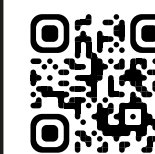
Wir sind dabei. Ganz vorn, ganz oben. Ein großer Traum ist wahr geworden: Wir wurden mit dem Deutschen Rotweinpreis 2022 ausgezeichnet. Es hat gedauert, bis wir es wirklich fassen konnten, dann durchströmte uns Freude

pur. So intensiv, dass Uli beim Fotoshooting im alten Theater in die Luft ging. Selbst die Fotografin zog den Hut bei so viel Dynamik. Apropos Hut – das geliebte Stück vom Vater musste unbedingt mit aufs Bild, als Dank an alle Vorfahren, die einst den Grundstein legten, und als Symbol fürs ganze Team „unter einem Hut“.

Ach so: Gewonnen hat in der Kategorie St. Laurent/Frühburgunder unser 2018er St. Laurent trocken Hesslocher Liebfrauenberg. Auf Seite 16 widmen wir unserem Siegerwein seinen eigenen großen Auftritt; den hat er wahrlich verdient. Übrigens: Angestellt wurden 1.500 Weine in 11 Kategorien. ◆

**Deutscher
Rotweinpreis
2022**

Vinum, das Magazin für Weinkultur, vergibt seit 1987 jedes Jahr den Deutschen Rotweinpreis an „das Beste, was Deutschland zu bieten hat“ und will damit die deutschen Top-Rotweine und ihre Macher auszeichnen. „Qualität auf breiter Front“ hat die Jury unserem Cisterzienser Weingut bestätigt. Hurra!



Zum Vinum-Bericht geht's hier

→ REBENLEBEN

BÜHNE FREI FÜR DEN SIEGERWEIN

2018er St. Laurent trocken Hesslocher Liebfrauenberg.

Ist der Liebfrauenberg prädestiniert für St. Laurent? Nicht unbedingt. Er ist zwar eine klassische Burgunderlage: karger, toniger Kalkmergel, sehr kalksteinreich. Aber dass ausgerechnet St. Laurent gepflanzt ist? Spannend. Hätten wir vielleicht selbst gar nicht so entschieden – wächst doch direkt nebenan unser Spätburgunder-Lagenwein.

Und doch, und doch. Er fühlt sich wohl, grade mit den sich verändernden klimatischen Bedingungen. Wir haben ihn sehr interessiert beobachtet, bald das Potential erkannt und konnten ihn 2015 pachten.

Aus tiefem lehmigen Ton mit viel Tonmergel und reichhaltigem Kalkstein kommt er. Steinreicher Boden, die Reben von Hand entblättert für die volle Aromareife, selektiv gelesen in den letzten Tagen der Weinlese – beste Behandlung für unseren Lagenwein vom Liebfrauenberg. Anschließend klassische Maischegärung mit

DEUTSCHER ROTWEINPREIS 2022, PLATZ 1 KATEGORIE ST. LAURENT/ FRÜHBURGUNDER

mehrwöchiger Mazerationszeit, dann malolaktische Fermentation, in Ruhe gereift in neuen Tonneaus/Barriques.

Schon die Franzosen hat er in Lyon begeistert, im Herbst dann die Vinum-Jury unter Leitung von Rudolf Knoll beim Deutschen Rotweinpreis betört. Vinum sagt „Viel Holz, viel Vanille, untermalt von delikater Beerenfrucht (Holunder, Johannisbeere) und etwas Bitterschokolade. Auf der Zunge ist das Tannin gut eingebunden, wird von feiner Frucht gut abgepuffert. Sehr harmonisch, ausdauernd im Abgang“ und gibt 93 Punkte.

Wir sagen, für alle, die mit Mazeration, Malolaktik und

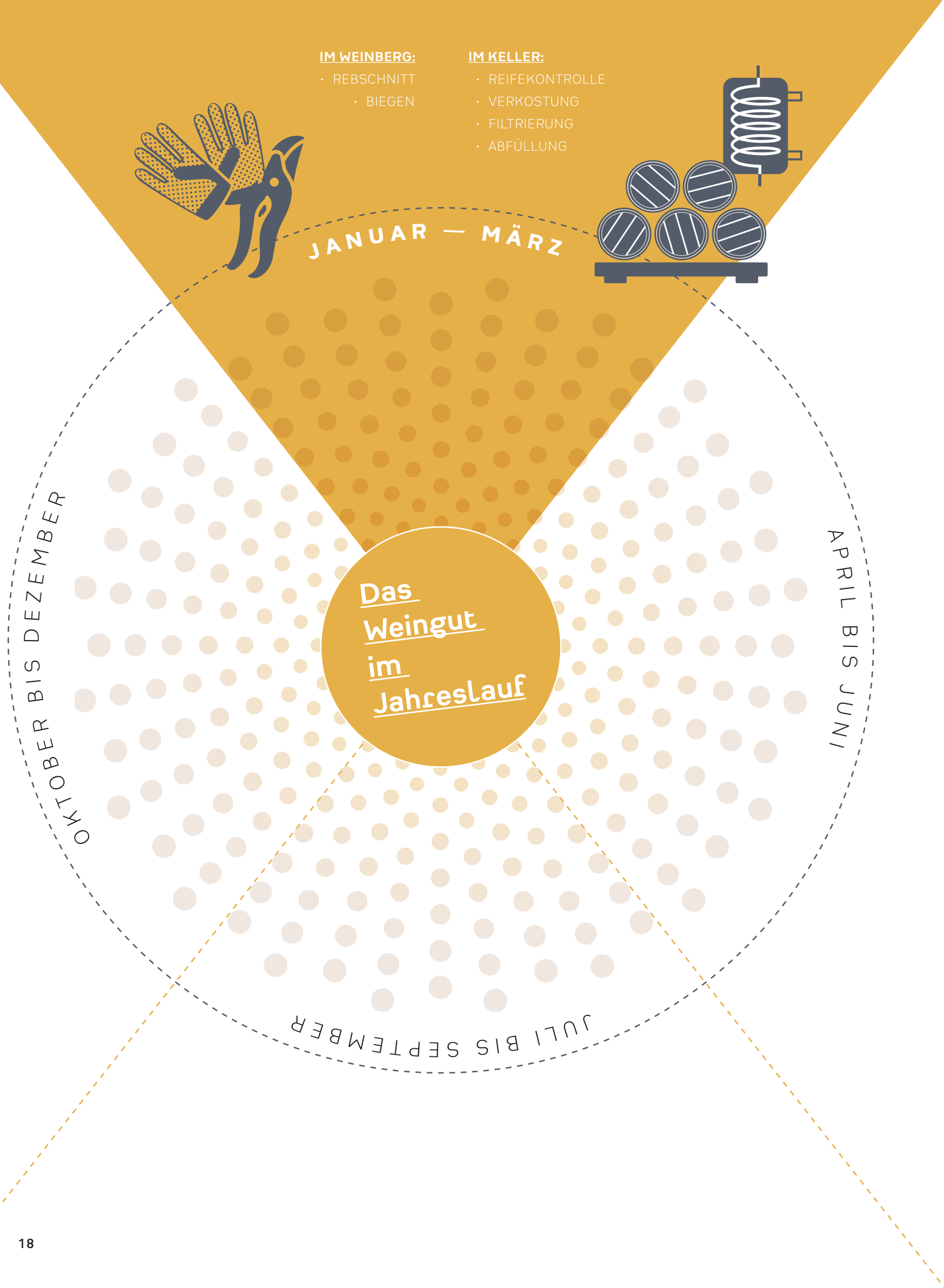
abgepufferten Tanninen nicht so richtig viel anfangen können: Dieser Wein klopft als guter Freund an die Tür und ist sofort voll präsent. Einer mit Kraft, mit Opulenz, einer, der hervorragend zu dunklem Fleisch, Wildspeisen oder Ente passt und mit Pilzen harmonisiert. Wer ihn noch ungeöffnet zu Hause hat: Wir empfehlen eine Trinktemperatur von 16 bis 18° C.

Diese Auszeichnung und die Lobeshymnen auf unseren St. Laurent bestätigen uns darin, weiter mutig zu sein, auch in Zukunft auf unser Bauchgefühl zu vertrauen, mit Fingerspitzengefühl ans Werk zu gehen und auch Unkonventionelles zu wagen. ♦

Gibt's ihn
noch?

Damit möglichst viele unsere Begeisterung teilen und sich mit uns freuen können, war unser Siegerwein auf zwei Flaschen pro Einkauf limitiert. Gut so, denn sonst wäre er in Nullkommanix weg gewesen. So konnten ihn zum Glück viele mit nach Hause nehmen – jetzt aber ist unser Keller leer. Unser Tipp: Werfen Sie doch mal einen Blick in unsere neue Weinkarte, dort warten frische Favoriten auf Sie.





→ REBENLEBEN

„SIE HABEN DOCH JETZT FREI BIS MÄRZ?!“

Ein Jahr im Cisterzienser Weingut, Teil 1:
Was wir 365 Tage lang tun und warum wir jetzt nicht die Füße hochlegen.

Schon mehrfach haben wir es gehört, aus den unterschiedlichsten Richtungen: „Wie schön, Sie haben ja jetzt frei bis März.“ Das süße Nichtstun zu genießen und einfach mal die Beine hochzulegen würde uns ja schon gefallen – theoretisch. Praktisch sind wir nicht der Typ dafür, sonst wären wir nicht im Weingut. Denn zum einen ist die Arbeit in und mit der Natur unberechenbar, da fällt auch gern mal am Sonntagnachmittag Arbeit an, ohne Rücksicht auf das Wochenende. Zum anderen gibt es in Weinberg und Weingut immer viel zu tun. Auch, wenn es auf den ersten Blick nicht so aussieht.

Wenn Sie wollen, dann nehmen wir Sie mit, in Keller und Reben. Schauen Sie uns draußen und drinnen über die Schulter, wir zeigen Ihnen, was wir 365 Tage lang so alles anpacken. Bereit? Los geht's mit unserer Serie „Ein Jahr im Cisterzienser Weingut“. **Teil 1: Januar bis März.**

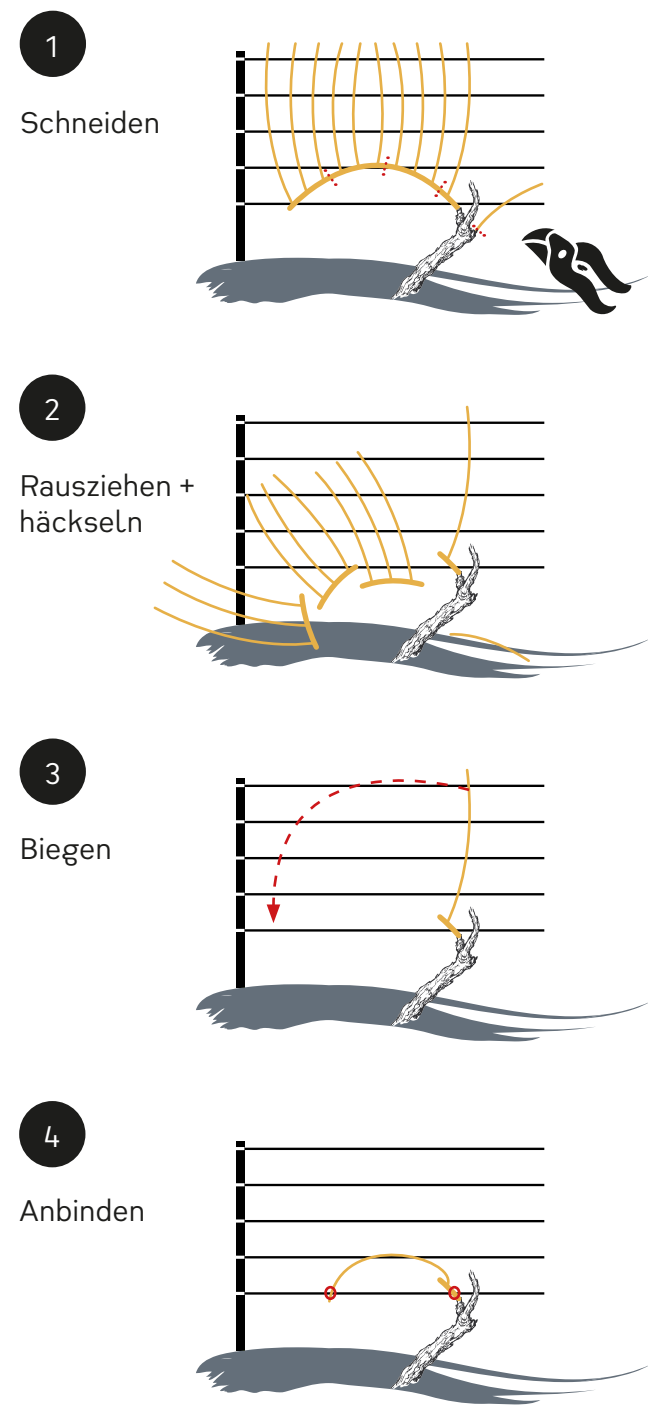
DRAUSSEN IM WEINBERG PASSIERT:

- der Rebschnitt bis Anbinden

Sobald die Blätter fallen und die Reben in die Winterruhe gehen, gehen wir an den Rebschnitt. Das bedeutet nicht nur „ein bisschen hier, ein bisschen da“, sondern „radikal rangehen“ – denn es bleibt nur ein Trieb stehen. Der Rest (eine Menge Material!) wird ausgehoben, also rausgezogen, ordentlich zwischen die Zeilen gelegt und gehäckselt (muss in Reih und Glied sein, sonst klappt's mit dem Häckseln nicht). Der verbleibende Trieb wird später gebogen und angebunden – so werden die Augen auf dem Trieb in die Horizontale gebracht und die austreibenden Sommertriebe haben nun Sonne satt.

Rebschnitt bis Anbinden klingt nicht nach viel Arbeit, dauert aber lange; Pi mal Daumen 100 Stunden pro Hektar. Bei unserer Gesamtfläche von 45 Hektar im wahrsten Sinn des Wortes ein Haufen Holz. Zumal wir natürlich nicht einfach blind drauflos schneiden, sondern mit Sinn und Verstand entscheiden, wo abgeschnitten werden soll. Je mehr Erfahrung, desto schneller – trotzdem braucht es seine Zeit.

(weiter auf nächster Seite) →



**DRINNEN
IM WEINGUT
STEHT
MOMENTAN
AUF DEM
PROGRAMM:**

• die Weinbereitung

Seit Herbst reifen die Weine im Keller, jetzt ist Zeit für die Reifekontrolle. Wie weit ist der Wein? Können wir schon füllen? Es wird gemessen, verkostet, überlegt, gewartet und wieder verkostet ... dann irgendwann filtriert und grünes Licht für die Abfüllung gegeben. Dabei starten wir mit den unkomplizierten Literweinen und arbeiten uns durch: abfüllen, etikettieren und die neuen Weine in die Weinkarte aufnehmen.

Mit April bis Juni geht es dann im zweiten Teil in der nächsten Ausgabe der CZZ weiter – ein Grund mehr, wieder reinzublättern.

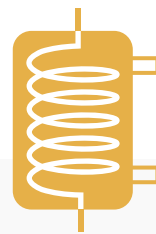
1 Reifekontrolle



2 Verkostung



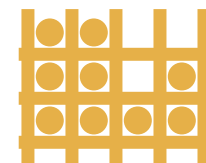
3 Filtrierung



4 Abfüllung + Etikettierung



5 Lagerung



6 Weinkarte



Wie,
was, wo?
Vinothek!

Unsere Weinkarte (über die Sie auf der gegenüberliegenden Seite mehr lesen können) listet alle Cisterzienser Weine auf, mit Jahrgang und kurzer Notiz zum Wein. Aber was, wenn Ihnen „Wie in der Sonne räkeln“ oder „Köstlich, knackig, Knallerwein“ nicht reicht? Kommen Sie kosten: In unserer Vinothek wird probiert und verführt, überrascht und vernascht. Hier können Sie live erleben, was das ganze Jahr über bei uns – drinnen und draußen – entsteht.



MEHR PLAN MIT MEHR PLAN

Sie wünschen, wir falten: unsere neue Weinkarte

Schade, dass wir hier keine Audio-Effekte zeigen können. Stellen Sie sich bitte Folgendes vor: ein Telefonat, alternativ eine Weinprobe. „Wo war denn noch gleich dieser eine Wein?“ [Blättergeräusche] „Mensch, wo waaaaa er denn?“ [heftigere Blättergeräusche] „Jetzt hab ich's gleich ...“ [noch mehr Blättergeräusche]

Klar, wir arbeiten tagtäglich mit unserer Weinkarte und finden uns problemlos darin zu recht. Das geht unseren Kundinnen und Kunden und allen Menschen, die die Karte nur hin und wieder nutzen, anders. Das Format ist für die Menge der Weine offensichtlich eher unübersichtlich. Wir haben verstanden – und die Weinkarte umgebaut.

Was Sie jetzt in der Hand halten, sorgt (hoffentlich) für mehr Orientierung. Mit unserer neuen Faltechnik bekommt die Karte auch wirklich Kartencharakter, sie ist zum Plan für mehr Plan geworden. Damit bringt sie auch gleich viel mehr Vorfreude: Sie können schneller und einfacher auswählen, welche Cisterzienser Weine Sie zu sich nach Hause holen.

Auch im neuen Format finden Sie selbstverständlich alle wichtigen Infos und kurze Notizen zu unseren Weinen, Lagen und Qualitätsstufen. Jetzt alles auf einen Blick und ganz ohne [Blättergeräusche].



Feedback erwünscht!

Die neue faltbare Weinliste gefällt Ihnen? Oder vielleicht haben Sie doch noch Anregungen? Ausprobieren und kommentieren – gerne unter zeitung@cisterzienser-weingut.de

→ REBENLEBEN

LET'S TALK ABOUT SEKT, BABY

*Pardon, aber dieser Wein schäumt!
Ein Missgeschick sorgt für viel Prickeln.*

1,02 Euro
*Schaumweinsteuer
pro Flasche Sekt!*

1902 eingeführt von Kaiser Wilhelm II, um die Kriegsflotte zu finanzieren, wird sie bis heute erhoben: die Schaumwein- oder Sektsteuer. Nach Schaumwein- und Zwischenerzeugnissteuergesetz (SchaumwZwStG) zahlen wir pro 0,75 l-Flasche Sekt 1,02 Euro Verbrauchssteuer, die neben Schaumwein auch für andere Spirituosen mit einem bestimmten Alkoholgehalt gilt und abhängig ist von der Füllmenge. Schon damals traf sie als Luxussteuer nicht die Ärmsten, und so kam einiges zusammen. In Deutschland wurden im Jahr 2021 insgesamt 340,6 Millionen Euro durch die Sektsteuer eingenommen. Prosit! Apropos – jede sechste weltweit geöffnete Flasche Sekt wird in Deutschland konsumiert.

*Die ganze Wahrheit über Sekt. Lesen
Sie auf den nächsten Seiten →*

Wer feiern will, braucht Prickeln – sonst können die Korken nicht knallen. Und weil wir in der vorliegenden CZZ-Ausgabe jede Menge Korken knallen lassen, sprechen wir an dieser Stelle über Sekt. Zum Beispiel darüber, dass bereits um das Jahr 1540 französische Benediktiner-Mönche im Tal der Aude in Südfrankreich einen nicht vollständig vergorenen Wein verkorkt und den Korken wiederum an der Flasche verschnürt haben sollen. Der Durchbruch aber sollte noch auf sich warten lassen; bis etwa 1650 waren stille Weine weiter an der Tagesordnung. Bläschen? Blasphemie!

Einzig in England fand der prickelnde „Ausschuss“ seine Fans. Das wiederum brachte die findigen Kellermeister in der Champagne, Frankreich, auf eine völlig neue Geschäftsidee. Unfertige Weine abfüllen und verkaufen, oh la la. So begann im 17. Jahrhundert der Siegeszug des Champagners. Mit ihm erlangte die Region Champagne Weltruhm, und das lockte Ende des 18. Jahrhunderts junge Unternehmer aus Deutschland an. Der eine oder andere blieb gleich dort, was erklärt, weshalb viele französische Champagnerhäuser ganz und gar unfranzösische Namen tragen (die sich wunderbar mit französischer Note aussprechen lassen). Wer sich in Deutschland zuerst traute? Ist nicht sicher überliefert. Vielleicht Prälat Spengler im Zisterzienser-Kloster Maulbronn, vielleicht

der kurfürstliche Kellermeister Gimbel in Mainz. Fest steht aber: Auch in Deutschland fand die Hautevolee Gefallen am feinen Getränk. Zur Einordnung: Die Geschichte des Zisterzienser Weinguts geht bis ins 12. Jahrhundert zurück. Hier prickelte es also von Anfang an.

Der Schaumwein kam Siebzehnhundertungerade in Mode. Aber wie kommt das Prickeln in den Wein? Das Zauberwort heißt: traditionelle Flaschengärung, auf Französisch Méthode Champenoise oder Méthode Traditionelle. Die Basis bildet der trockene und filtrierte Grundwein – er bestimmt die Qualität des Sekts. Wir nehmen dementsprechend voll ausgereifte aromatische Trauben. Dieser Sektgrundwein erhält eine Dosis aus Hefe mit 60-prozentiger Zuckerlösung und Wein. Das ist unser Starter: Nur damit kann die Hefe ihr Werk tun, kennen Sie vielleicht vom Hefeteig. Blasen wollen wir! Als nächstes: dosierten Wein auf Flaschen füllen und per Kronkorken fest verschließen, dann geht's richtig los.

WIR TUN'S NACH ALTER TRADITION

Es beginnt zu gären, und weil der Wein selbst ja schon vergoren war, sprechen wir von einer zweiten Gärung; etwa

vier bis sechs Wochen lang. Während dieser Zeit verbindet sich das Kohlendioxid, das durch die Gärung entsteht und nicht entweichen kann, mit dem Wein. In der Flasche ist ordentlich was los: Druck baut sich auf, bis zu 6 bar können das werden.

Hat die Hefe ihr aktives Werk getan, setzt sie sich an der Flaschenwand ab. Damit beginnt die oben genannte traditionelle Flaschenreife, der Sekt lagert neun Monate „auf der Hefe“ – „sur lie“ wie der Franzose sagt – im wahrsten Sinn des Wortes. Wichtig für die Aromenbildung! Sind die neun Monate vergangen, muss die Hefe aus der Flasche degorgieren wird das genannt, und – MOMENT. So schnell geht das nicht; überhaupt ist die Schaumweinherstellung nur etwas für Geduldige. Denken Sie an die Hefe: Die hat sich an der Flaschenwand abgesetzt, der Wein hat monatelang nichts weiter getan als zu gären und zu reifen. So einfach kriegen wir die Hefe da nicht wieder raus. Erst müssen wir sie abrütteln.

Dafür kommt das Rüttelpult ins Spiel. Treue Leserinnen und Leser erinnern sich vielleicht: Ein solches haben wir zweckentfremdet und damit einst fast den Verkehr in der Dalbergstraße zum Erliegen gebracht. Andere Geschichte, wer sie noch nicht kennt, darf gern nachfragen. Beim Schaumwein aber tut das Rüttelpult, wofür es ge-

macht wurde. Die Flaschen werden kopfüber in die Löcher im Brett gesteckt, was dann folgt, ist Handwerkskunst der Extraklasse. Oder Magie. Denn es braucht sehr viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung, um im festen Schema jede Flasche genau das richtige Bisschen zu rütteln. Drei bis vier Wochen lang, ein Stückchen und noch ein Stückchen, bis die Hefe vollständig in den Flaschenkopf gewandert ist.

Flaschenhals heraus (den Vorgang nennt man degorgieren). Was mit dem Mengenverlust ist? Der wird je nach Geschmack mit Sekt oder einer Dosage wieder aufgefüllt, die Flasche verkorkt und mit dem Drahtkörnchen (die Agraße, die im Französischen übrigens „muselet“ = Maulkorb heißt) verschlossen. Etikett auf drauf, et voilà.

FREIE SCHUSSBAHN FÜR DIE LUZIE

Der Flaschenhals wird nun in einem Kältebad eingefroren, der Kronkorken entfernt und ab geht die Luzie, oder eher: die Hefe. Denn die schießt mit dem Eispfropfen aus dem

Und wie kriegen Sie das Ganze wieder auf? Zwei Tipps: Nicht den Korken drehen, sondern die Flasche. Diese beim Öffnen schräg halten, denn die Kohlensäure drängt naturgemäß nach oben – in der schrägen Flasche entsprechend gegen die Flaschenwand statt schwungvoll oben hinaus.

CHAMPAGNER, CRÉMANT, CA... WAS?

Werden Weine mit traditioneller Flaschengärung zur zweiten Gärung gebracht, also

zum Schaumwein gemacht, bekommen sie einen neuen Namen. Welchen? Das hängt davon ab, wo sie entstehen. Seit dem Friedensvertrag von Versailles von 1919 dürfen deutsche Hersteller den Begriff „Champagner“ nicht mehr verwenden, und auch innerhalb Frankreichs ist der Begriff gebietsgeschützt – nur aus der Champagne kommt Champagner. Andere französische Regionen sprechen von „Crémant“. In Spanien wiederum heißt es „Cava“, in Italien „Spumante“. Hier in Deutschland? Dürfen Sekte aus traditioneller Flaschengärung die Bezeichnung „Winzersekt“ tragen. ♦



→ AN MORGEN GEDACHT

HURRA, DER ERSTE BIO-JAHRGANG IST DA!

So können Sie ihn erkennen und genießen.

„Lass uns doch auf Bio umstellen“ wirkt toll und grün und durchdacht, wirkt nachhaltig und vorausschauend. Und es wirkt einfach. Ja, die Umstellung auf Bio ist toll und grün, sie ist nachhaltig und vorausschauend, aber eins ist sie ganz sicher nicht – einfach. Und trotzdem gibt es für uns keine Alternative zu diesem Weg. Wir arbeiten in und mit der Natur, wir verdanken Erde und Klima all das, was in Flaschen abgefüllt im Keller steht. Wir fühlen uns der Erde verpflichtet aus Respekt vor der Natur.

KEINE KOMPROMISSE.

Deshalb bewirtschaften wir unsere Rebfläche schon seit einigen Jahren mit Blick auf Bio, um zu sehen, ob das für uns funktioniert und wir das hinkriegen. Deshalb haben wir September 2019 offiziell auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt (Kontrollstelle DE-ÖKO-022). Und deshalb können wir jetzt unseren ersten Bio-Jahrgang 2022 feiern.

Warum das alles so viel Zeit braucht? Drei Jahre müssen wir nach den Richtlinien der Öko-Kontrollstelle arbeiten, erst dann darf der Wein auch wirklich Bio-Wein heißen und als solcher verkauft werden.

Heißt also: Ab jetzt geht's so richtig los. Das heißt aber auch: Nicht jeder Cisterzienser Wein ist schon Bio. Alles hängt mit besagten drei Jahren zusammen; die Rotweine, die länger lagern, brauchen entsprechend noch Zeit. Und nachdem wir vor zwei Jahren noch ein paar Hektar dazubekommen haben und hier eben noch nicht so lange biologisch arbeiten ... Sie wissen schon, drei Jahre. Es ist ein Prozess. Für Sie bedeutet das zusammengefasst:

- Schon jetzt sind viele unserer Weißweine Bio.
- Rund 95 % der Cisterzienser Weine sind mit dem Jahrgang 2023 Bio und kommen 2024 ins Regal.
- Orts- und Lagenweine von unseren Top-Lagen sind bereits Bio und kommen nächstes Jahr auf die Flasche.

- Einige Rotweine brauchen noch ein paar Jahre für das offizielle Bio-Label.

Apropos Label. Damit das alles nicht nur im Kleingedruckten steht und für Verwirrung sorgt, erkennen Sie Bio an unseren Etiketten mit Biolabel (siehe rechts oben). Das eindeutige Erkennungsmerkmal weist Sie sofort darauf hin: Hier ist offiziell Bio drin.

Wir freuen uns, wollen uns aber nicht ausruhen auf dem Bio-Boden, sondern immer weiter vorangehen. Mehr tun, mehr lernen, mehr Menschen mitreißen und natürlich auch: zuverlässig die Biokontrolle schaffen. Die kommt zweimal im Jahr, einmal unangemeldet, und dreht einen Tag lang jeden Stein um.

Sprechen die Kontrolleur*innen dabei sogar ein Lob aus, wissen wir, wir können zufrieden sein. Dass zum Beispiel unsere Tankkarten an den Tanks mit Biowein grün gestaltet sind (im Gegensatz zu den anderen in Weiß): hervorragend! Alles eindeutig, alles in Ordnung.



Deutsche Landwirtschaft
DE-ÖKO-022



Pflanzenschutz im Bio-Anbau

Nach Bio-Kriterien Wein anbauen heißt, auf konventionelle chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel zu verzichten – nicht aber komplett auf Schutz. Auch wir lassen unsere Reben nicht allein mit Infektionen und Risiken fertig werden. Wir nutzen statt der konventionellen Mittel nur naturstoffliche Pflanzenschutzmittel wie Netzschwefel, Kupfer und Backpulver für den Bio-Anbau. Mit vielen Maßnahmen fördern wir die Pflanzengesundheit und stärken ihre Selbstregulierung. Außerdem stellen wir unseren eigenen Bio-Kompost her, um das Bodenleben zu fördern und das Wasserhaltevermögen zu erhöhen. Wichtiges Ziel: das ökologische Gleichgewicht erhalten und für die harmonische Nährstoffversorgung der Reben sorgen.

→ AN MORGEN GEDACHT

SOON MAY THE WETTERMAN COME

Mit eigener Wetterstation sind Regentänze in Rheinhessen passé.

Das Wetter können wir nicht ändern, das weiß auch Napoleon (siehe S. 12). Die Kleidung, ob nun falsch oder richtig, schlecht oder gut, hilft uns auch nur bedingt. Wenn es tage- und wochenlang nicht regnet wie 2022, oder sehr plötzlich viel zu viel wie 2021, dann sind unsere Reben arm dran. Wer wie wir so viel mit der Natur arbeitet, ist abhängig vom Klima – aber nicht völlig ausgeliefert. Wir wissen uns zu helfen: mit unseren zwei Wetterstationen.

Schon vor ein paar Jahren haben wir nach einer Wetterstation gesucht; da waren diese technischen Hilfsmittel noch extrem teuer und nicht ganz das, was wir wollten. Als dann ein Kollege und Mitspieler in der Fussballmannschaft auf uns zukam, lagen die Dinge anders. Jetzt teilen wir uns zwei Stationen, strategisch über die Weinberge verteilt, und haben damit nicht nur Zugriff auf unsere eigenen Daten, sondern zusätzlich auf die von fünf weiteren Stationen in der Nähe. Heißt: Wetterdaten von überall dort, wo unser Wein wächst. Heißt auch: Ulrich Michel ist jetzt nicht mehr nur Winzer, Familienvater und Bio-Fan, sondern außerdem auch noch Wetterman. Super Sache, denn damit können wir (fast) das Wetter vorhersagen.

**VORHERSAGE:
(KEIN) REGEN FÜR
DIE REBEN**

Die beiden Mehltau-Varianten, die die Rebe am meisten bedrohen, lassen sich nicht kurativ behandeln. Das heißt, ist eine Krankheit erst einmal in den Pflanzen, haben wir keine Chance mehr. Deshalb müssen wir rechtzeitig vorher aktiv werden. Das tun wir mit bioverträglichen Kontaktwirkstoffen, die nur auf den Pflanzen aufliegen, nicht eindringen. Sie ahnen, worauf wir hinauswollen – wenn's mit frisch aufgebrachtem Pflanzenschutzmittel stark regnet, war die Arbeit umsonst. Wenn es bereits viel geregnet hat, und wieder Regen droht, können wir nicht abwarten bis alles abgetrocknet ist. Da braucht's viel Fingerspitzengefühl, und es braucht Daten. Jede Menge Daten. Zum Beispiel über die gefallene Regenmenge und wieder aufziehende Gewitter.

Umgekehrt funktioniert das Ganze natürlich auch. Wenn – wie 2022 – die Trockenheit anhält, können wir über moderne Tröpfchenbewässerung gezielt für Feuchtigkeitsszufuhr sorgen. Gerade bei den jungen Anlagen, bei denen die Wurzeln noch nicht so ausgebildet sind, kommt durch die eingezogenen Tropfschläuche jeder Tropfen an und sichert das Anwachsen und Überleben. Anders als mit einer Flächenbewässerung, können wir die Rebe gezielt versorgen. Sie hängt dann aber nicht dauerhaft "am Tropf", sondern erhält ein- oder zweimalig eine größere Wassermenge und muss dann allein klarkommen.

Kommt sie auch, denn – hätten Sie es gewusst? – die Weinrebe ist die am tiefsten wurzelnde Kulturpflanze überhaupt. Bis 15 Meter in die Tiefe kann sie wurzeln, dazu aber braucht sie Zeit. Und Wasser. Mit unserem Bewässerungssystem schaffen wir es, die jungen Wurzeln zu unterstützen und die Erde bis zu 60 cm tief feucht zu halten, ohne zu viel zu verschwenden. Haben wir extra einmal nachgemessen. Und auch hier kommt unsere Wetterstation ins Spiel, denn wenn wir wissen, dass Regen kommt, bleibt die Bewässerung aus. Übrigens: Regennmengen bestimmten unseren Alltag weit mehr, als Sie vielleicht denken. Auch am Telefon. Karen Michel verrät: „Spreche ich am Wochenende abends mit meinen Eltern, ist die erste Frage häufig: Und, wie viel hat's bei Euch geregnet?“ Gut, dass der Wetterman dazu exakte Daten liefern kann. ♦

GEFAHR ERKANNT, GEFAHR GEBANNT

Ein Beispiel: 26 Liter pro Quadratmeter Regen hatten wir einmal direkt am Hof. Zu viel, um in den Reben zu arbeiten. Ohne die Infos der Wetterstation wären wir nicht rausgefahren; die aber verriet uns: Schon zwei Kilometer weiter waren es nur 2 l/m². Also haben wir dort angefangen und uns vorgearbeitet, um am Schluss auch in den Weinbergen bei uns zu Hause aktiv zu werden, denn da war der Boden über den Tag abgetrocknet. Infektion abgewendet.

→ TEAM-TIME

AGRARBETRIEBS- SEKRETÄRIN ANTE PORTAS

Unsere erste Innenbetriebs-Mitarbeiterin ist uns seit 2003 treu.

Als uns vor 20 Jahren (Jubiläum, Frau Schnabel!) die Arbeit im Büro über den Kopf zu wachsen drohte, wussten wir: Es muss was passieren. Ein gedruckter Aushang von uns, ein gedachtes „Sie wäre genau, was wir brauchen“ und ein „Ach ja, da mach ich doch noch mal was anderes“ später stand Helga Schnabel an der Tür, bereit, uns unter die Arme zu greifen. Und oh, sie griff ordentlich zu. Zum Glück. Mit ihrem Mann führt sie selbst ein kleines Weingut im Nebenerwerb und kam als gelernte Agrarbetriebssekretärin (ja, das gibt's hoch offiziell) erst für zwei halbe Tage zu uns, später für zwei volle Tage, noch später wollten wir mehr, sie weniger, und die C-Crew wurde größer.

STADION UND STREICHELZOO

Den Zeigefinger übrigens hob und hebt sie sich für uns Erwachsene auf. Als unsere beiden Großen noch klein waren, bekamen sie Helga Schnabels ganze Hand. Beide Hände! Zum Jubeln war sie mit dabei im Stadion, zum Streicheln und Tiereregucken mit im Zoo. Wir wollen sie nicht „Ersatz-Oma“



nennen, aber irgendwie doch, ein bisschen wenigstens. Ach, Frau Schnabel, was wären wir ohne Sie.

Zu Vinissima gehört sie auch und hat Karen Michel dort eingeführt. Beim bundesweiten Berufs-Netzwerk für Frauen in der Weinbranche hat sie schon vieles mitorganisiert.

Wir hoffen beide bleiben uns noch lange erhalten – Frau Schnabel und ihre geheime Superkraft. Die setzt sie mittlerweile für die Buchhaltung ein, und zwar so wie einst beim Versand: mit Herz und Hand.

Die Lieblinge der C-Crew

In Ausgabe 2 der CZZ haben wir die Lieblingsweine unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vorgestellt. Das haben Sie verpasst? Kommen Sie uns doch mal besuchen, dann stellen wir sie Ihnen persönlich vor. Die C-Crew und die Weine. Einfach kurz vorher Bescheid geben, damit wir auch Zeit für Sie haben.

→ EIN KARTON BUNTES

DOPPELT LECKER

Rezepte aus der Rebenküche

Hunger? Wir schon. Wer an der frischen Luft arbeitet, hat ständig Hunger. Zum Glück haben wir Ilona Balzhäuser, die vor der Cisterzienser'schen Auftragsannahme einen eigenen Catering-Service geführt hat – und Ihnen heute zweimal Leckerer serviert, einmal normal, einmal mit Fleisch. Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.



→ EIN KARTON BUNTES

VEGANES PILZRISOTTO

(4 PORTIONEN)

Zutaten:

600 g gemischte Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze, Kräuterseitlinge nach Geschmack und Jahreszeit)
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
400 g Risottoreis
400 ml Weißwein (z. B. Cisterzienser Tagwerk weiß trocken)
1 l Gemüsebrühe (selbstgekocht)
4 Zweige Thymian

Zubereitung Risotto:

Pilze putzen (nicht waschen!), Schalotten und Knoblauch schälen. Pilze in mundgerechte Stücke schneiden, Schalotten und Knoblauch fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch ca. 1 min farblos anschwitzen. Den Reis und die Hälfte der Pilze dazugeben und ca. 2 min mit anbraten, dabei gelegentlich rühren.

Risotto mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Thymian waschen, trockenschütteln, zum Risotto geben und ca. 15 min bei mittlerer Hitze mitkochen, dabei ständig umrühren. In der Zwischenzeit die restlichen Pilze in Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, Thymian entfernen und das Risotto mit den gebratenen Pilzen servieren.

Dazu passt Weißwein, z. B. der bereits im Rezept verwendete Cisterzienser Tagwerk weiß trocken.



Kartoffel-Sellerie-Püree

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
600 g Sellerie
200 ml Milch · 4 EL Butter · 1 Prise Muskat · Salz

Zubereitung Ragout:

Am Vortag die Thymianblättchen von 3 Zweigen zupfen. Mit Nelken, Wacholder und Pfefferkörnern im Mörser fein zerstoßen. Mit Zitronenschale und Spiritus Sanctus verrühren. Das Fleisch damit vermengen und kalt stellen.

Am nächsten Tag Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Möhren putzen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Pilze vierteln.

RINDERRAGOUT MIT ROTWEIN, GEMÜSE UND KARTOFFEL- SELLERIE-PÜREE

(8 PORTIONEN)

Rinderragout

Zutaten:

5 Zweige Thymian, 3 Nelken, 10 Wacholderbeeren
10 schwarze Pfefferkörner
fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone
4 EL Spiritus Sanctus (oder anderen Tresterbrand)
1,2 kg Rindergulasch
200 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
300 g Möhren
400 g Champignons
5 EL Olivenöl
Salz
400 g passierte Tomaten
500 ml Rotwein (z. B. Cisterzienser St. Laurent)
250 ml Rinderfond (selbstgekocht oder aus dem Glas)
1 EL Speisestärke
1 Bund Petersilie

Zubereitung Püree:

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Sellerie schälen und in ähnlich große Stücke schneiden. Beides in Salzwasser ca. 20 min kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Kartoffeln und Sellerie abgießen, dann mit Milch und Butter mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Rinderragout mit Kartoffel-Sellerie-Püree servieren.

Dazu passt Rotwein, z. B. der im Rezept verwendete St. Laurent.

850 JAHRE CISTERZIENSER

1173 bis 2023 – ein Blick zurück und einer nach vorn.

850 Jahre? So alt fühlen wir uns noch gar nicht. Wer hier so viel auf dem Buckel hat, sind die Mönche, die das Weingut seinerzeit gründeten. Wir haben in den Scheunen und auf dem Dachboden gekramt und viel gefunden. Bitte vorsichtig anfassen, die Fenster schließen und von offenem Feuer fernhalten. Diese Dokumente sind kostbar.

Wer an einer solch geschichtsträchtigen Stätte zu Hause ist wie wir, würde 850 Jahre ganz groß feiern. Wir blicken gern zurück und sind tief beeindruckt von der Geschichte unserer Ahnen und Vorgänger, aber bei aller Historie sind wir uns unserer Verantwortung für die Zukunft bewusst – deshalb blicken wir nie nur zurück, sondern immer auch nach vorn. So, wie es im Übrigen auch die Cisterzienser-Mönche von einst getan haben. Das ist der Grund, weshalb wir unseren ersten Bio-Jahrgang mindestens so ehrfürchtig feiern wie 850 Jahre unseres Hofguts.

IN DER VERGANGENHEIT VERWURZELT

Was Sie vielleicht noch nicht wussten: Wir produzieren immer noch Messwein, als kleine feine Hommage an unsere klösterliche Vergangenheit. Seit 1820 kümmert sich die Firma Schreibmayr in München um Kirchenbedarf. Vom Weihwasserkessel über Ewiglichtölkerzen und Kollektorkörbchen bis Oblate und Messgewand gibt es dort alles, was Kirche & Co. so brauchen; auch Messwein, und den unter anderem vom Cisterzienser Weingut. Grauburgunder Weißwein, Messwein weiß Riesling Spätlese, Der Weiße Rote kommen von uns. Früher waren wir approbierte Messwein-Erzeuger, mittlerweile gelten eher weltliche Maßstäbe und das hochoffizielle Dokument des Bischöflichen Ordinariats Mainz ist nicht mehr nötig. Produzieren aber tun wir ihn nach wie vor.

Wie kamen sie überhaupt nach Heßloch, die Cisterzienser? Sie wollten sich aufs Arbeiten fokussieren, und sie haben Reben aus Frankreich mitgebracht. Hier erwarteten sie nicht etwa kahle Ländereien, sondern alte Reben, die auf den Ehrgeiz der wissbegierigen und experimentierfreudigen „jungen Wilden“ trafen. Der Schrift mächtig machten sie sich Notizen zu immer neuen Züchtungen, probierten aus, wagten Neues nach dem Motto „Mal sehen, was passiert“. Was passierte, war Wein. So gut, dass sie blieben. Und weitermachten. Der Rest ist Geschichte; unsere Familiengeschichte, die weit zurückreicht.

Anno 1098 gründete der Benediktiner Mönch Robert von Molesme mit 20 Brüdern in der Abgeschiedenheit burgundischer Wälder einen Orden. Sie hatten genug von Pracht und Prunk des Benediktiner Ordens und wollten zurück zum einfachen monastischen Dasein und dem Ideal, von der eigenen Hände Arbeit zu leben. Um 1300 gab es in allen wichtigen Ländern Europas insgesamt 742 Klöster, davon 91 in Deutschland. Eines davon: Kloster Eberbach im Rheingau. Als die Otterburg (Otterberg bei Kaiserslautern) an das Kloster gestiftet wurde, geschah das mit der Auflage, dass dort eine Abtei entstehen soll. 1143 wurde also ein Zisterzienserklaster gegründet, und 1173 eine sogenannte Grangie, wie die Wirtschaftshöfe damals genannt wurden, die Laienbrüder mit verringerter Gebetspflicht bearbeiteten. Diese Grangie – eine der ersten überhaupt in Rheinhessen – war der Gutshof in Heßloch, den wir heute Cisterzienser Weingut nennen.

1098
Gründung des Cisterzienser Ordens durch Robert von Molesme

1143
Gründung des Cisterzienser Klosters Otterburg

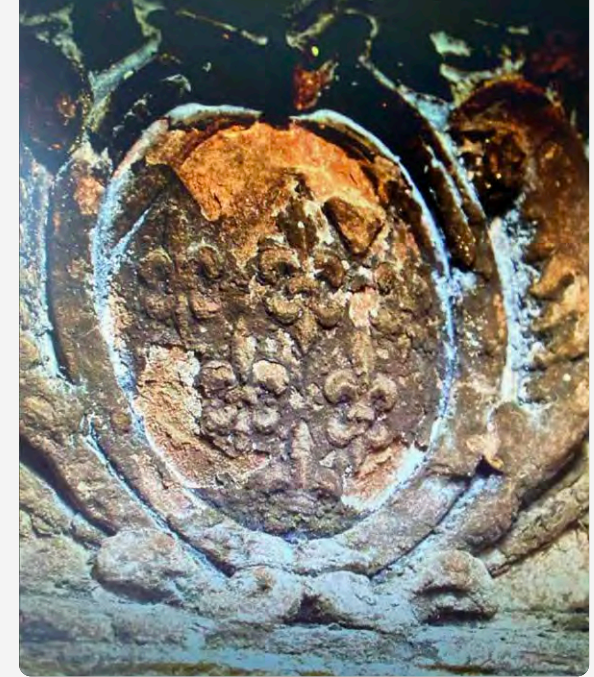
1173
Gründung der Cisterzienser Grangie in Heßloch

ab 1645
Verwaltung des Guts durch unsere Ahnen. Familie Hoß als Erbhofbeständer.

IN DIE ZUKUNFT VERWEISEN

Ab 1645 wurde das Gut von unseren Ahnen verwaltet, um 1780 ging es in den Besitz der Familie Michel über, genauer: an die Vorfahren der Großmutter Magdalena Michel, Familie Hoß; Christian Hoß konnte als Erbhofbeständer (vererbbarer Pachtanspruch) und Schultheiß (sowas wie der Bürgermeister) den Hof käuflich erwerben. Um 1870 kam im Französischen Krieg das C nach vorn. Heute führen wir in achter Generation das Cisterzienser Weingut, und wir fühlen uns verpflichtet. Wie könnten wir am Alten hängen bleiben, wenn sogar die Glaubensbrüder von einst so offen waren für Neues?

Also gehen auch wir mit Pioniergeist voran und verharren nicht in der Vergangenheit. Jeden Tag schauen wir uns an, was wir anders und besser machen können, immer in den Fußstapfen der mutigen Cisterzienser. Auch wenn oder vielleicht gerade weil wir schon das eine oder andere graue Haar auf dem Kopf haben, kümmern wir uns um die Zukunft, und bald auch um die Zukunftswine ... Aber das ist eine andere Geschichte, eine für kommende Ausgaben. Sie können sicher sein: Wir bleiben nicht stehen.



Altes Sandsteinwappen im Gewölbekeller des Weinguts mit der Jahreszahl 1645

Saint Bernard von Clairvaux (um 1090–1153), mittelalterlicher Abt, Kreuzzugprediger und Mystiker. Er war einer der wichtigsten Mönche des Zisterzienserordens (der "zweite Gründer") – für dessen Verbreitung in ganz Europa war er verantwortlich.



Kell

die Kellerräume zu

Beizers

Gegenwärtiges Buch enthält

Antweifung

... 14 gemäß die Angabe der Wein

CZZ

IMPRESSUM

Herausgeber: Cisterzienser Weingut, Ulrich und Karen Michel GbR
Dalbergstraße 28 · 67596 Dittelsheim-Heßloch
Gestaltung: Werbeagentur Stockhorn · Sarah Sarajlić, Markus Höft
www.stockhorn.de
Fotos: Timo Volz · Malte Kahl
Text: Confettication by Sandra Walzer
Druck: Print Media Group GmbH
Grafiken: Sarah Sarajlić · iStock · Freepik
Erscheint: April 2023

