



1874
140 JAHRE
2014



Ahrweiler
WINZER-VEREIN e.G.



Impressum:

Herausgeber
Ahrweiler Winzer-Verein

Texte und Redaktion
Paul Gieler (Seiten 9-18, 31-69, 72-82)
Karin Hardt (Seiten 19-26)
Ulrike Simons (Seiten 3-8, 27-29)
Monika Kortmann (Seiten 70-71)
Irmgard Friedrich (Seiten 27-29,83)

Bildquellen:
Hans-Jürgen Vollrath
Paul Gieler
Anton Simons
Werner Mertens
Monika Kortmann
Stephan Esser
Axel Hausberg

Markus Mainka-,
andrewhagen-,
pilipphoto -Fotolia

Schriftensammlung:
Karl-Heinz Binder
Wilhelm-Josef Sebastian

Layout + Satz:
Warlich Druck RheinAhr GmbH

Druck:
Warlich Druck RheinAhr GmbH



1874
140 JAHRE
2014

140 JAHRE AHRWEILER WINZER-VEREIN

INHALTSVERZEICHNIS

Einblick, Ausblick, Rückblick	3
Unsere Mitarbeiter	5
Wir bilden aus	9
Wo unsere Weine wachsen	19
Wir sind auch königlich	27
Historie	31
Auszüge aus dem Drauwe Böjelche	70
Kulturlandschaft erleben	73
Fakten und Zahlen	82
In stillem Gedenken	83
Danksagung	84

Einblick, Ausblick, Rückblick

Liebe Leser,
viele Persönlichkeiten haben in den vielen Jahrzehnten
der Geschichte unseres Vereins, teils mehr, teils weni-
ger, zum Forterhalt und Erfolg der langen Weinbautra-
dition beigetragen.

Daher möchten wir Ihnen gerne mit dieser Festschrift
– einen Einblick in unsere Genossenschaft,
– einen Ausblick auf unsere schöne Kulturlandschaft
– und einen Rückblick auf die Geschichte unseres
„Vereins“ und des Weinbaus an der Ahr geben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Lesen und Anschauen.



Edgar Bertram
Geschäftsführer
Vorstand



Natascha Gies
Aufsichtsratsvorsitzende



Mitglieder und Aktive des Ahrweiler Winzer-Vereins

Unsere Mitarbeiter

Nicht nur Vorstand und Aufsichtsrat führen mit viel Geschick die Genossenschaft auf neue Wege.

Anteil am Erfolg haben ebenso die Mitarbeiter in der Verwaltung, im Kellereibetrieb und im Verkauf. Auch dürfen die Veranstaltungen nicht vergessen werden, die innerhalb und außerhalb des Hauses organisiert und durchgeführt werden und viel zur Bekanntheit der Genossenschaft und ihrer Produkte beitragen.



Angestellte von links nach rechts: Stephan Esser, Edgar Bertram, Ulrike Simons, Florian Schreier, Felix Brüggert, Jan-Phillip Gorbach, Franziska Gieler, Lukas Schmitz



Unsere Auszubildenden mit Ihren Ausbildern 2014



Unser Verkaufsraum



Unsere Mitarbeiter

Im attraktiv gestalteten Verkaufsraum können im einladenden Ambiente die Weine und Weinspezialitäten des Ahrweiler Winzer-Vereins verkostet werden. Unser junges, fachkundiges und motiviertes Verkaufsteam steht den Kunden jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung. Interne Schulungen unseres Verkaufs- und Probenleiterpersonals garantieren ein hohes Maß an Kompetenz.

Momentan arbeiten im Verkauf:

Ruth Simons, Manuela Kreuzberg, Carina Kortmann, Theresa Friedrich, Roswitha Linden, Gabi Kreuzberg, Gabi Kastenholz, Esther Münster, Maritta Schmitz, Alexander Müller, Johanna Küls, Karin Hardt

Einen interessanten Einblick in die Welt der Weine bieten unsere Weinproben sowie Führungen im historischen Weinkeller, im angrenzenden AhrWeinForum und im Weinberg. Mit viel Enthusiasmus bringen unsere Probenleiter den Kunden aus aller Welt die Welt des Ahrweines im Speziellen und die Produkte unseres Hauses im Besonderen nahe.

Unsere Probenleiter:

Karl König, Albrecht Grebenstein, Paul Gieler, Maritta Schmitz, Rainer Schäfer, Gaby Kreuzberg, Roswitha Linden, Günter Stickel, Andree Thurn, Karin Hardt



Vorstand und Aufsichtsrat von links nach rechts: Martina Münster, Ulrike Simons, Karl Rosenstein, Michael Hewel, Edgar Bertram, Walter Körtgen, Natascha Gies, Irmgard Friedrich



Team Verkauf und Weinproben



Sex im Weinberg?
Bei der Rebblüte (Juni) befruchten die männlichen Pollen (hell)
den weiblichen Knoten (Mitte) jeder einzelnen Beere.

Wir bilden aus

Der Ahrweiler Winzer-Verein bildet laufend junge Menschen im Winzerhandwerk aus. Attraktivität und Begeisterung für diesen Beruf stehen dabei ganz im Vordergrund. So wurde eine Vielzahl junger Menschen in den letzten Jahren hier ausgebildet. Auch bei der Ableistung von Praktika denken Winzer und Winzerinnen an den Ahrweiler Winzer-Verein zurück. So lernte die ehemalige Gebietsweinkönigin der Mosel Carina Dostert aus dem kleinen Ort Nittel (Obermosel) in einem halbjährigen Vorpraktikum zu ihrem Weinbau- und Getränketechnikstudium an der Ahr den Rotwein-Ausbau in der Praxis kennen.

Der Anbau von Rotwein steht an der Mosel inzwischen kurz vor der Fünf-Prozent-Hürde und wird immer populärer. Als ihr Vater es mit Rotwein versuchte, sei ihm das zunächst nicht so richtig gelungen, so Carina Dostert im Jahr 2000. Den Kolleginnen und Kollegen im Ahrweiler Winzer-Verein entging nicht, dass sich Carina auf die Wahl zur Deutschen Weinkönigin im Herbst 2000 vorbereitete. Und als der Tag der Wahl gekommen war, da half ihr vielleicht auch, was sie an der Ahr gelernt hatte. Jedenfalls wurde Carina Dostert zur 52. Deutschen Weinkönigin 2000/2001 gekürt.





Laubarbeiten im Ahrweiler Forstberg



Wir bilden aus

Der Winzerberuf ist eine facettenreiche Herausforderung zwischen Landschaft, Weinkeller, Labor und Marketing ...

Der Winzerberuf zählt wie alle Berufe der Landwirtschaft zu den „Grünen Berufen“. Er stellt eine facettenreiche Herausforderung zwischen Natur, Weinkeller, Labor und Marketing dar. Verbundenheit mit dem Kulturgut Wein, einen guten Geschmacks- und Geruchssinn, handwerkliches Geschick, Interesse an Technik, geistige und körperliche Fitness, gute Umgangsformen, Kreativität, Entscheidungskraft und Verantwortungsbereitschaft sind Voraussetzungen für diesen Beruf. Vom Weinstock bis zum Kunden ist es ein langer Weg. Die Ausbildungsinhalte sind daher vielfältig und breit gefächert. Sie berühren viele Disziplinen.

Im Weinberg gehören dazu die Behandlung der Weinrebe (Anpflanzung, Rebschnitt, Anbinden, Nährstoffversorgung, Blattmanagement), die Bodenpflege (Herrichtung, Bodenart, Bodenbestandteile, Wasserhaushalt, Begrünung) und der Pflanzenschutz (Pilz- und Schädlingsbekämpfung).

Im Keller geht es um Verfahren in der Kellertechnik, beispielsweise Mostbehandlung, Maischestandzeiten, Anreichern, Gärkontrollen, Weinchemie, Entsäuern, Schwefeln, Filtern und Abfüllen. Im Dienst am Weinkunden spielt die Vorbereitung der Vermarktung – Ausstatten und Verpacken der Flaschen unter Beachtung der Transportanforderungen, Beraten von Kunden, Durchführen des Verkaufs – ebenso eine Rolle wie die Organisation und Kontrolle von Produktions- und Arbeitsabläufen sowie Betriebsausstattung, Betriebsorganisation und Betriebserfolg.

Die erste Ausbildung zum Gesellen vollzieht sich im dualen System, d.h., die Ausbildung im Weinberg und Keller wechselt sich mit der Berufsschule ab. Diese findet im Blockunterricht statt. Die Ausbildungsdauer schwankt je nach Vorbildung zwischen zwei und drei Jahren. Eine Verkürzung auf zwei Jahre ist bei Abiturienten und Fachhochschulern die Regel.





Rotweinmaische



Das Refraktometer bestimmt das Mostgewicht

Wir bilden aus

Edgar Bertram, Geschäftsführer des Ahrweiler Winzer-Vereins, kümmert sich um die praktische Ausbildung des Berufsnachwuchses. Selbstständiges Arbeiten ist bei ihm selbstverständlich. Niemand legt die Gesellenprüfung ab, der nicht gezeigt hat, dass er in der Lage ist, eigenständig einen Weinberg zu bearbeiten und aus dem Most einen Wein herzustellen.

Mit dem Ausbildungsabschluss als Geselle im Ahrweiler Winzer-Verein öffnen sich weitere Berufswege. Für die Wirtschaftler-Ausbildung wird von der Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung: Weinbau und Oenologie (Weinherstellung), in Bad Kreuznach ein einjähriger Bildungslehrgang angeboten. Der Abschluss ist gleichzeitig die Vorbereitung zur Meisterprüfung. Die von den Gesellen des Ahrweiler Winzer-Vereins häufig absolvierte Weiterbildung zum staatlich geprüften Techniker schließt mit einer zweijährigen Ausbildung an dieser Fachschule ab.

Die naturwissenschaftliche und fachliche Kompetenz für ein Studium in Weinbau und Oenologie wird an der Fachhochschule in Geisenheim oder in Neustadt/Weinstraße nach einer Regelstudienzeit von sechs Semestern einschließlich zwei Praxisphasen im In- und Ausland vermittelt. Der Studiengang Weinbau und Oenologie schließt mit dem Bachelor of Science (B.Sc.), früher mit dem Dip.-Ing. (FH) ab. Ist der Bachelor auf Science geschafft, bieten die Justus-Liebig-Universität Gießen und die Hochschule Geisenheim gemeinsam einen zweijährigen Studiengang „Weinwirtschaft“ mit dem Abschluss „Master of Science“ (M.Sc.) an.



*Lukas Schmitz
Weinbautechniker*

Was war die Motivation für Ihren Beruf?

Der Beruf wurde mir sozusagen in die Wiege gelegt. Ich habe schon als kleiner Junge die Arbeiten im Weingut und Weinberg miterleben können. Die abwechslungsreiche Arbeit macht mir viel Spaß. Es macht Freude in und mit der Natur zu arbeiten.

Wann und durch wen wurden Sie ausgebildet?

Meine Ausbildung habe ich im Ahrweiler Winzer-Verein von 2001 bis 2004 gemacht. An meiner Ausbildung waren in erster Linie Edgar Bertram, Dennis Appel und Reinhold Kurth beteiligt. Im Anschluss an die Lehrjahre absolvierte ich eine weiterführende Ausbildung zum Weinbautechniker in Bad Kreuznach.

Was machen Sie heute?

Heute bin ich für den Außenbetrieb des Ahrweiler Winzer-Vereins zuständig. Der Ahrweiler Winzer-Verein bewirtschaftet in eigener Regie rund 4,5ha Weinberge. Neben mir erfordert diese Fläche weiteren Personaleinsatz von zwei bis drei Personenjahren, der organisiert, eingewiesen und teilweise auch angeleitet werden muss. Neben dem Schwerpunkt Weinberg bin ich bei Arbeitsspitzen in der Kellerei tätig.

Wenn Sie die Augen schließen, an was denken Sie, wenn sie Ahrweiler Winzer-Verein hören?

Ich denke an eine kleine Genossenschaft im Ahrtal mit familiärem Flair – jeder kennt jeden. Die Mitglieder und Mitarbeiter produzieren dort harmonische, gehaltvolle Weine, die für jedermann bezahlbar sind.

Stimmen zum Beruf

*Natascha Gies, geb. Henseler
Weinbau Dipl.-Ing. (FH)*

Was war die Motivation für Ihren Beruf?

Mit sieben Jahren war ich das erste Mal mit zur Traubenlese, und seitdem jedes Jahr. Da mir die Arbeit so viel Spaß machte, wusste ich schon sehr früh, dass ich eine Ausbildung zur Winzerin machen wollte.

Wann und durch wen wurden Sie ausgebildet?

1994-1997 Ausbildung zur Winzerin im Ahrweiler Winzer-Verein durch Wolfgang Bünningel und Edgar Bertram, 1997-1998 Fachabitur in Bad Kreuznach. Anschließend Studium der Getränketechnologie mit Abschluss Dipl.-Ing. (FH).



Was machen Sie heute?

Ich bin Aufsichtsratsvorsitzende des Ahrweiler Winzer-Vereins, Mutter und kümmere mich um die Buchhaltung bei Elektro Witsch.

Wenn Sie die Augen schließen, an was denken Sie, wenn sie Ahrweiler Winzer-Verein hören?

(Groß-) Familie Winzer-Verein. Jeder kennt jeden und alle arbeiten wie damals Raiffeisen: „Einer für alle, alle für einen“.

... und alle arbeiten wie damals Raiffeisen: „Einer für alle, alle für einen“.



*Felix Brüggert,
Auszubildender*

Was war die Motivation für Ihren Beruf?

Die Motivation an diesem Beruf ist das Arbeiten in und mit der Natur.

Wann und durch wen wurden Sie ausgebildet?

Ich bin Lehrling seit dem 1. August 2013. Ausgebildet werde ich durch Edgar Bertram, Lukas Schmitz und Florian Schreier, wobei Lukas Schmitz den Schwerpunkt auf den Weinberg, d.h. den Umgang des

Winzers mit der Natur legt. Edgar Bertram und Florian Schreier bringen mir hingegen die kellerwirtschaftlichen Verfahren und Kniffe bei.

Wenn Sie die Augen schließen, an was denken Sie, wenn sie Ahrweiler Winzer-Verein hören?

Ich denke an ein herzliches Umfeld, in dem es sich sehr gut lernen und arbeiten lässt. Ich bin sehr gerne im Winzer-Verein Lehrling.

*Stimmen
zum Beruf*



*Florian Schreier
Weinbautechniker*

Was war die Motivation für Ihren Beruf?

Ich bin in einer Winzerfamilie aufgewachsen und daher schon von klein an mit dem Weinbau verbunden.

Wann und durch wen wurden Sie ausgebildet?

Ich habe meine Ausbildung zum Winzer von 2005 bis 2008 im Ahrweiler Winzer-Verein absolviert. Die weiterführende Ausbildung zum Weinbautechniker an der Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Weinbau und Oenologie, in Bad Kreuznach erfolgte in den Jahren 2010 bis 2012.

Was machen Sie heute?

Ich bin als Weinbautechniker im Ahrweiler Winzer-Verein angestellt und für die Weinbereitung zuständig. Rot-, Rosé- und Weißweine, durchschnittlich etwa 200.000 Liter pro Jahr, werden von mir von der Traubenannahme bis zur Abfüllung verarbeitet.

Wenn Sie die Augen schließen, an was denken Sie, wenn sie Ahrweiler Winzer-Verein hören?

An eine kleine, aber feine Winzergenossenschaft.



Jan Philipp Gorbach
Auszubildender

Was war die Motivation für Ihren Beruf?

Durch meine regelmäßigen Besuche an der Ahr und durch Freunde, die selbst Winzer sind, habe ich einen ersten Einblick in das Thema Weinbau bekommen. Nach einem Praktikum im Ahrweiler Winzer-Verein habe ich beschlossen, den Beruf des Winzers zu erlernen.

Wann und durch wen werden Sie ausgebildet?

Seit dem 1. August 2013 absolviere ich eine Ausbildung zum Winzer unter der Leitung von Edgar Bertram. Meine Ausbilder sind Lukas Schmitz (Weinberg) und Florian Schreier (Kellerwirtschaft).

Wenn sie die Augen schließen, an was denken Sie, wenn sie Ahrweiler Winzer-Verein hören?

Ich denke, dass ich es für meine Ausbildung nicht besser hätte treffen können.



Alexander Müller
Student an der Hochschule Geisenheim

Was war die Motivation für Ihren Beruf?

Die Motivation, diesen Beruf zu erlernen, lag in der Freude an der vorher erlebten Arbeit im Weinberg sowie dem Interesse, auch die bis dahin mir unbekanntem Berufsfelder Kellerei und Vermarktung zu erlernen.

Wann und durch wen wurden Sie ausgebildet?

Meine Ausbildung fand in den Ausbildungsjahren 2010 - 2012 statt. Meine Ausbilder waren Edgar Bertram und Dennis Appel.

Was machen Sie heute?

Zurzeit studiere ich an der Hochschule Geisenheim Weinbau und Oenologie im vierten Semester. Neben meinem Studium helfe ich im Ahrweiler Winzer-Verein aus.

Wenn Sie die Augen schließen, an was denken Sie, wenn Sie Ahrweiler Winzer-Verein hören?

An eine lehrreiche und abwechslungsreiche Ausbildungszeit, in der ich viel Spaß an meinem Beruf, aber auch mit meinen Kollegen hatte.

*Stimmen
zum Beruf*



Wo unsere Weine wachsen

Im Wind- und Regenschatten der Eifel und des Hohen Venns gelegen ist der Niederschlag hier mit durchschnittlich 650 mm als relativ gering einzustufen. Gemäß dem Klima der gemäßigten Breiten fällt der Hauptteil der Niederschläge im Sommer, allerdings meistens in der Form von Platzregen, wohingegen die Winter als zumeist trocken einzustufen sind. Die Sonnenscheindauer im Mittel (2009-2013) beträgt zur Zeit 1950 h pro Jahr.

Die steilen Hänge werden optimal von der Sonne beschienen. Die Trockenmauern aus Schiefer und Grauwacke speichern die Sonnenwärme tagsüber und geben sie in der Nacht wieder an die Rebe ab.

Dem besonders milden,
nahezu mediterranen
Mikroklima des Ahrtals
haben wir es zu verdanken,
dass hier solch‘ hervorragende
Weine gedeihen.

Der tiefe Taleinschnitt schützt die Weinberge zusätzlich vor kalten Nord- oder Ostwinden. Weinbergparzellen und die typischen Terrassenlagen prägen unser einzigartiges Landschaftsbild und sind ein Kulturerbe, das wir Winzer mit viel Hingabe und Handarbeit am Leben erhalten. Wir bewirtschaften etwa 25ha, vor allem in Ahrweiler, aber auch in Bachem, Dernau, Marienthal und Walporzheim.

Im folgenden sollen die Ahrweiler Lagen kurz vorgestellt werden.



Wo unsere Weine wachsen

AHRWEILER DAUBHAUS

Die Lage Ahrweiler Daubhaus, die den Übergang der Ahrweiler zu den Neuenahrer Lagen bildet, umfasst eine Fläche von 35ha, davon 13ha mit Reben bestockt.

Die relativ flachen Hänge (80% steil, 20% hängig) sind süd- bis südöstlich und damit optimal ausgerichtet. Es herrschen schwere und fruchtbare Lößlehme und Lößböden, zum Teil mit Grauwackeverwitterungen durchsetzt, vor.

Es werden hauptsächlich Spätburgunder (10ha) und Portugieser (3ha) angebaut, die zu kräftigen, körper- und extraktreichen Weinen ausgebaut werden.



Rebschnitt im Ahrweiler Daubhaus

AHRWEILER FORSTBERG

Die Lage Ahrweiler Forstberg zieht sich in ihrer südwestlichen Ausrichtung in das Tal der „Ellig“ hinein. In südlicher Ausrichtung grenzt sie an die Lage Daubhaus. Der Forstberg umfasst eine Fläche von 34ha, davon 11ha bestockt.

Die Hänge sind zumeist sehr steil (100% steil) und nach süd-, südwestlicher Richtung hin ausgerichtet. Nur im oberen Bereich ist die Hangneigung ein wenig flacher. Als Bodenart herrschen überwiegend stark lehmige Grauwacke- und Schieferverwitterungsböden vor, teilweise mit Lößlehm versetzt.

Die vorherrschende Rebsorte ist auch hier natürlich der Spätburgunder (8ha), gefolgt von Portugieser (2ha) und anderen Sorten wie Frühburgunder oder sogar Cabernet Sauvignon. Die Weine aus dem Forstberg sind sehr elegant und feinfruchtig.

Wo unsere Weine wachsen



Rosenthal mit Pfarrkirche St. Laurentius

AHRWEILER ROSENTHAL

Mit 50,75ha definierter Rebfläche, davon momentan 21ha bestockt, handelt es sich beim Ahrweiler Rosenthal um eine der großen Einzellagen des Ahrtals und um die größte Lage im Bereich der Stadt Ahrweiler. Sie erstreckt sich direkt gegenüber der Altstadt.

Die nach Süd bis Südost ausgerichtete Steillage auf Schieferverwitterungs-Boden mit Grauwacke im östlichen Teil, Gehängelehm im oberen Bereich und Löß im westlichen Teil ist überwiegend mit der Rebsorte Spätburgunder (15ha) bestockt. Ergänzt wird der Rebbestand durch Blauer Portugieser (2ha), je 1ha Frühburgunder und Dornfelder sowie 1ha verteilt auf Müller-Thurgau, Ortega und Riesling.

Die unterschiedlichen Bodenarten ergeben verschiedene Weine. Ob feinfruchtig und charaktervoll auf Grauwacke oder körperreich und wuchtig auf Lößböden, sie gehören zu den Spitzenweinen aus den Ahrweiler Lagen.

AHRWEILER SILBERBERG

Die Lage Ahrweiler Silberberg umfasst eine Fläche von 29ha, davon sind 14ha bestockt.

Die zu 100% steilen Hänge haben eine süd-südwestliche Ausrichtung. Die Lage ist der Übergang von Grauwacke- und Schieferverwitterungsböden zu Löß- und Gehängelehmböden in der unteren Weinanbauregion.

Bei den Rebsorten sind vor allem Spätburgunder 11ha, Portugieser und Dornfelder mit je einem 1ha vorzufinden.

Demzufolge variieren die Weine von feinfruchtig bis körperreich und fülliger auf den Löß- und Gehängelehmböden.



Traubenlese im Ahrweiler Silberberg

Ursulingarten und Riegelfeld
mit Kloster Calvarienberg



Wo unsere Weine wachsen

AHRWEILER URSULINENGARTEN

Die 24ha des Ahrweiler Ursulinengartens (davon 9ha bestockt) erstrecken sich in westlicher Ausrichtung in das Tal des Wingsbaches hinein. Die Lage genießt, wie die meisten rechts der Ahr gelegenen Weinbergslagen in der unteren Region, durch die südliche Ausrichtung der Seitentäler und die flacheren Hänge noch die frühe Morgensonne, aber vor allem durch das breite Talbecken der Ahr ausgiebig die Abendsonne.

Die Hanglage ist zu 70% als steil, zu 20% als hängig und zu 10% als flach klassifiziert.

Vorzufinden sind unterschiedliche Bodenarten, vom Gehängelehm über Grauwacke- und Lößböden bis zum Basalt (steiniger, krusiger Lehm).

Neben Spätburgunder (7ha), Frühburgunder (1ha) hat sich zunehmend der Weißburgunder (1ha) etabliert. Je nach Bodenart entstehen unterschiedliche Weine von fruchtig bis interessant auf Basalt.

AHRWEILER RIEGELFELD

Die Lage Riegelfeld (19ha, davon 6ha bestockt) schließt sich in östlicher Richtung an den Ursulinengarten an. Die nach Nordwest ausgerichtete Lage wird durch die flachere Hangneigung (80% steil, 20% hängig) etwas ausgeglichen. Trotz der nordwestlichen Ausrichtung wachsen noch erstaunlich gute Qualitäten. Dies ist insbesondere auf die Nachmittags- und Abendsonne, die die Lage noch einmal richtig aufheizt, zurückzuführen.

Bei den Böden sind hauptsächlich mittelschwere oder sogar tiefgründige Löß- und Lößlehm Böden, zum Teil auch Grauwackeverwitterungsböden vorzufinden.

Neben dem Spätburgunder (4ha) wird anteilmäßig viel Frühburgunder (1ha) hier angebaut.

Die Weine aus dem Riegelfeld sind sehr blumig und abgerundet.



*Wir sind auch
königlich!*

Unsere Genossenschaft ist eine große „Familie“ und so ist es nicht verwunderlich, dass aus dieser Wurzel eine ganze Reihe Burgundien hervorgegangen ist und vielleicht noch hervorgehen wird. Sie alle fühlen sich dem Ahrweiler Winzer-Verein in vielerlei Hinsicht sehr verbunden. Allen voran und beispielhaft sei hier Maritta Heinzen, 1962/63 Burgundia von Ahrweiler und als 14. Deutsche Weinkönigin die erste in diesem Amt aus dem Ahrtal, genannt. Seit langem ist sie Weinprobenleiterin und kann auf eine Fülle von Erfahrungen zurückgreifen und an die Weinliebhaber weitergeben.



Alle der hier erwähnten Burgundien stammen aus Mitgliederfamilien der Genossenschaft oder sind im Verkauf unserer Produkte tätig gewesen und haben durch ihr Mitwirken in vielfältiger Weise ihren Anteil am hohen Bekanntheitsgrad unserer Genossenschaft beigetragen.

1936/37

Marga Grams geb. Bier

1937/38

Elly Mausberg geb. Schwarz

1949/50

Christel Schmitz geb. Eller

1950/51

Helene Fürsatz geb. Schäfer

1952/53

Agnes Gemein geb. Heinzen

1955/56

Christel Kototschenko
geb. Jakobs

1958/59

Annemie Josten geb. Hörsch

1962/63

Maritta Schmitz geb. Heinzen

1977/78

Elisabeth Effertz

1981/82

Monika Kortmann geb. Knieps



Monika
Kortmann

*Wir sind auch
königlich!*

1982/83

Marlene Seeliger geb. Küls

1984/85

Ulrike Simons geb. Bünntagel

1989/90

Martina Küls

1992/93

Alexandra Rohleder geb. Küls

1994/95

Stefanie Koll-Bensberg geb. Koll

1995/96

Petra Kurth geb. Krah

1997/98

Sabrina Koll

1999/00

Rebecca Henseler

2000/01

Christina Anders

2003/04

Melanie Giffels

2009/10

Katharina Dietenhofer

2010/11

Stefanie Rath





Historie

Der Ahrweinanbau
und der Ahrweiler Winzer-Verein
1800 – 2013

Um 1800

Die linksrheinischen Departements werden mit Frankreich gleichgestellt. Die Ahr ist nun Teil Frankreichs. Napoleon löste den letzten Klosterbesitz auf. An der Ahr befanden sich aber rund 70% der Weinberge im privaten Eigentum.

**JAHRGÄNGE
WENIG ABER GUT**



Historische Karte – Tranchot, Blatt 111 Ahrweiler – aufgenommen 1808-1810
genehmigt: „Geo-Basis-DE/LVerm.Geo RP 2014-06-17“

1811

Abriss des
Kautenturms

JAHRHUNDERTWEIN
UNTER DEM KOMETEN
FLAUGERUES

Kautenturm

Der Kautenturm, auch Roter Turm genannt, war Teil einer mittelalterliche Wasserburg auf unserem heutigen Betriebsgelände. Zu seinem Besitztum gehörten 6 Morgen Weinberge in der Flur „Im Turmberg“ (Weinlage: Ahrweiler Silberberg). Die Burg war lange Zeit Wohnsitz kurkölnischer Adelige. Die Besitzer wurden mit dem kölnischen Erbschenkenamt belehnt. Ein Hebe-Register aus dem 15. Jahrhundert führt 58 Personen auf, welche Zinsen und Pachtgelder zu leisten hatten. Die Abgaben wurden in Geld, Wein, Getreide und Hühnern getätigt. Im 15. Jahrhundert gelangte der Turm als

Erblehen in den Besitz des Grafen von Arenberg. Als die Franzosen um 1800 den Adelssitz als Staatseigentum beschlagnahmt hatten, verkauften sie das baufällige Gebäude an den Tabakfabrikanten Konrad Bohl; dieser ließ das Gebäude 1811 abreißen.

Zwei Weine werden heute im Ahrweiler Winzer-Verein unter der Bezeichnung Kautenturm und Roter Turm angeboten. Ein Spätburgunder der absoluten Spitze steht in jedem Weinjahr mit einem sehr begehrten Cuvée aus Spätburgunder, Portugieser und Regent in unserem Angebot.

(Quelle: Jakob Rausch, Heimatjahrbuch Krs. Ahrweiler 1956)

*„Lieferrn könnt ihr,
den Preis
bestimmen wir“*

1815

Nach der Niederlage Napoleons wird auf dem Wiener Kongress die Ahr zur Rheinprovinz geschlagen und damit ein Teil Preußens. Der Weinhandel floriert, da Preußen für auswärtige Waren Zölle erhob.

**SEHR HARTER WINTER
KÄLTESCHÄDEN**

1834

Preußen tritt dem deutschen Zollverein bei. Damit entfielen die Zölle. Weine aus Süddeutschland strömen auf den Markt und beeinträchtigen den Absatz von Ahrweinen erheblich.

VIEL UND SEHR GUT

1834-1860

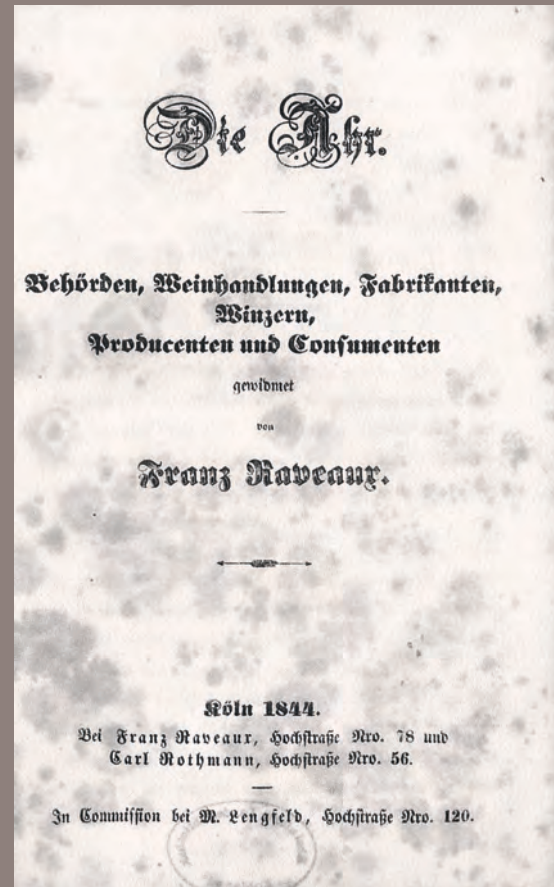
Die Winzer an der Ahr leiden bittere Not. Sie lieferten ihre Trauben an Weinhändler, vornehmlich Peter Josef Brogsitter & Com., Johann Josef Roßbach, Peter Josef Kreuzberg, Dahmen und Maxrath, ab. „Lieferrn könnt ihr, den Preis bestimmen wir“ war die Einstellung der Weinhändler.

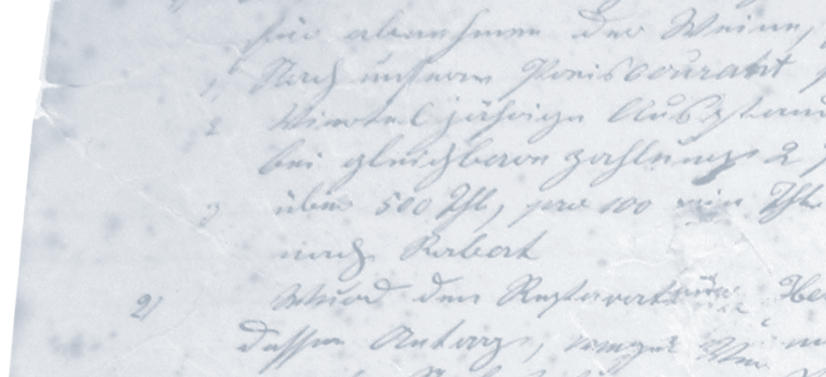


1844

Franz Raveaux, Kölner Zigarrenhändler und Mitglied des Preußischen Landtages klagte im „Kölnischen Anzeiger“ Weinhändler der Ahr der Weinverfälschung an. Der gute Ruf des Ahrweines gerät mit den Machenschaften der Fabrikanten (Zusatz von Farb- und Zuckerstoffen sowie spirituöse Beimischungen) in Verruf, obwohl Raveaux den ehrlichen Winzern helfen wollte. Nachdem der Konflikt ausgetragen war, zeigten sich die Weinhändler einsichtig und bezahlten die Trauben besser.

WENIG, MITTLERE GÜTE





1860

Franz Bresgen,
Jurist und Besitzer der
Burg Lantershofen, setzte sich
für die Winzer ein.

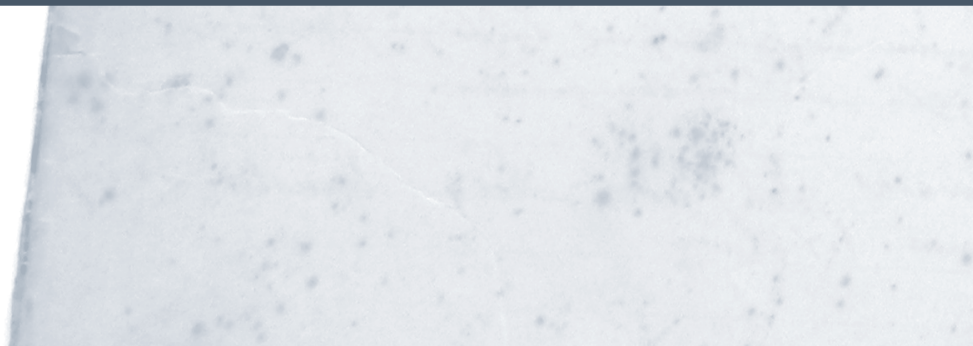
**VIEL, ABER SAUER
UNREIF**

Obwohl sie sich nie begegneten, sind Friedrich Wilhelm Raiffeisen und Hermann Schulze-Delitzsch zweifellos die Pioniere des deutschen Genossenschaftswesens. Schulze-Delitzsch liberaler Politiker, suchte den ökonomischen Ansatz, damit sich kleine Handwerker und Kaufleute in Selbsthilfe behaupten konnten. Raiffeisen, tiefergläubiger Kommunalbeamter, suchte eher nach einer Form der karitativen Hilfe für die Landwirte.

Am wichtigsten für die Gründung der Winzergenossenschaf-

Franz Bresgen

ten der Ahr war aber Franz Bresgen. Er war Jurist, seine Frau Sybilla Knieps aus Ahrweiler besaß neben einer Gerberei auch Weinberge. Bresgen kaufte 1851 die Burg mit Gutshof in Lantershofen. Wie Schulze-Delitzsch war er linksliberal und gehörte der Nationalversammlung 1848 und dem Preußischen Landtag (9. Wahlkreis Mayen) an. Vor Ort in Ahrweiler war er Direktor des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen. Von hier aus unterstützte Bresgen, der einen guten Draht zum Kollegen Schulze-Delitzsch hatte, die Ahrwinzer. In



Die Gründung des Ahrweiler Winzer-Vereins

10.08.1874

Gründung des Ahrweiler Winzer-Vereins mit 51 Genossen. Der erste Präsident war Franz Heinrich Mies. Der junge Winzer-Verein setzte auf Rotwein und im Vertrieb auf Weinreisende und Weinhändler vor Ort.

GUTER HALBER HERBST

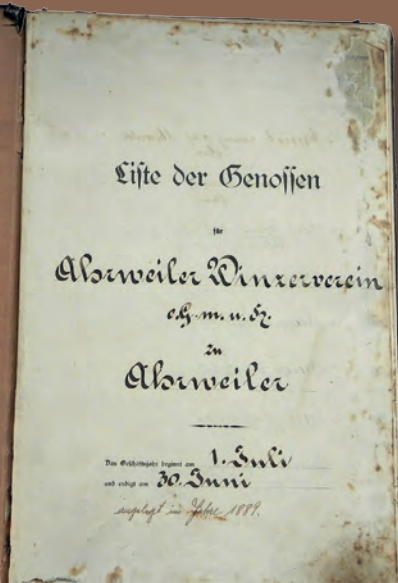
Der junge Ahrweiler Winzer-Verein setzte von Anfang an auf den Rotweinanbau und auf Weinreisende sowie auf Weinhändler vor Ort. Aus einer Preisänderung, die auf der Vorstandssitzung vom 28. Mai 1885 beschlossen wurde, sind die Qualitätsstruktur und die Flaschenpreise (in Liter absteigend) festgehalten.

Auslese	2 Mark
Walporzheimer	1 Mark 50 Pfg.
Ahrweiler Rosenthaler	1 Mark 50 Pfg.
Ahrweiler Daubhauser	1 Mark 40 Pfg.
Ahrweiler Silberberger	1 Mark 20 Pfg.
Ahrweiler Thurmberger	1 Mark
Ahrbleichert	90 Pfg.

Alle Weine stammten aus roten frühen und späten Trauben (heute Früh- und Spätburgunder). Die Weinberglage hatte hohen Stellenwert und stuft sich zu einer Qualitätspyramide auf. Der Ahrbleichert (Rosé), einst berühmtester Ahrwein, verkam zu Tresterwein (Zuckeraufguss auf bereits gekelterten Treber). Alle Weißweine (Riesling, Kleinberger und Malinger) wurden für 80 Pfg/l verkauft.

Zum Vergleich der Traubenpreise: ein Kellerarbeiter verdiente 2 Mark/Tag; der Kellermeister 3 Mark/Tag.

Nach bewährter Erfahrung des Mayschossener Winzer-Vereins setzte man im Vertrieb Weinreisende ein, bzw. gewann Weinhändler vor Ort. Beispiele gehen aus den Protokollen des Vorstandes vom 16. September 1877 hervor: Schröder in Neuenahr, Fuchs in Neuwied, Brise in Berlin und Andre in Coblenz erhielten 5% auf den Verkaufspreis.



1875

Zwei Weinkeller, eine Remise und das Gebäude des Restaurants werden auf dem Gelände des früheren Kautenturms gebaut.

**SEHR GUTER WEIN
VOLL UND REIF**

1881

Die Reblaus tritt in Heimersheim auf.

SEHR GUT

1883

Gründung des Ahrweiler Weinbauvereins.

**VOLLER HERBST
WENIG SÄURE**



1884

Weinqualität in hausgemachter Krise

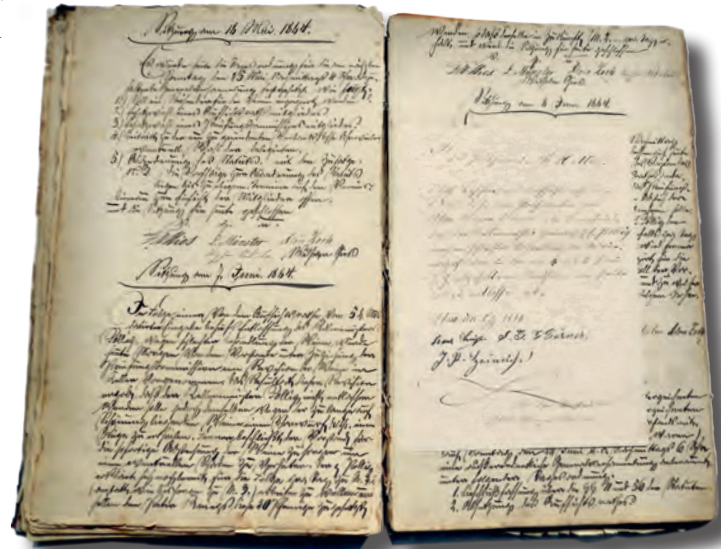
GUT, ABER WENIG

Nicht immer hatte der Ahrweiler Winzer-Verein Glück mit seinen Kellermeistern. Besonders deren Umgang mit Alkohol führte nicht nur gelegentlich zu einigen Problemen. Der Verdacht, dass der 1883er Wein kurz vor dem Verderben steht, erhärtete sich Anfang Juni 1884. Franz Knieps, S.J. Werner und J.P. Heinrichs oblag es den Weinkeller zu überprüfen. Im Prüfbericht empfahlen sie:

„Auf Beschluß des Aufsichtsrates vom 6. Juni d.J. dem Präsidenten des Ahrw. Winzer Vereins zu Kenntniß, daß der Kellermeister Heinrich Jos. Pollig wegen schlechter Behandlung der Weine, vorgefunden in der am 4. und 5. Juni d.J. abgehaltenen Revision, von heute ab zu entlassen ist. Ahrweiler 6./6. 1884“

Festgestellt wurde, dass Pollig im Juni den Wein noch nicht abgestochen, d.h. von der Grobhefe getrennt hatte. Dies führt erfahrungsgemäß zum Kamigwerden der Weine, zu unangenehmen Böckern und im schlimmsten Fall zum totalen Verderb. Der Vorstand beschloss indes in der Sitzung am 7. und 8. Juni Pollig nicht zu entlassen, aber seinen Lohn von 3 auf 2 Mark/Tag zu kürzen. „Pollig sollte zukünftig die großen Fässer flicken und alle etwaigen Arbeiten besorgen.“

(Quelle: Vorstandsprotokolle v. 7.6., 8.6., und 24.6.1884)



1885

Kelleranbau (Saal)

GUTER TISCHWEIN

SCHLECHTE BEZAHLUNG

1888

Der Ahrweiler Winzer-Verein
erhält Brennrechte.HALBER HERBST
SEHR SAUER

1889

Zunächst rätselhafte Blätter-
krankheit (später Peronospora).
Sie wurde in den Folgejahren mit
Kalk und Kupfervitriol bekämpft.

GUTES JAHR

Geschichte um die Brennrechte

Welch großen Einfluss der Alkohol auf die Geschichte der Menschheit hat, entzieht sich jedem Versuch einer umfassenden Darstellung. Kleine historische Anekdoten lassen nur erahnen, wie oft der Alkohol, insbesondere wenn er im Schnaps destilliert war, der unsichtbare Dritte gewesen sein muss. Dies wussten auch die Winzer ganz genau. Die Destillation von Branntwein im Rahmen des Branntweinmonopols erfolgt traditionell in Verschlussbrennereien; d.h., die gesamte Produktion geht in zollamtlichen Verschluss über; alle Flanschen und Verbindungen werden vom Zoll verplombt. Die Zöllner sind zu jeder Zeit geach-

tete Staatsbeamte. Während sie in den 1950er Jahren mit dem Motorrad von Brennerei zu Brennerei – natürlich unangemeldet – fuhren und strengste Kontrollen anlegten, kamen sie in der Anfangszeit uniformiert zu Pferde.

So kontrollierte 1899 dann auch der königlich preußische Beamte die Ahrweiler Brennerei. Eine Kontrolle ohne Probe des edlen Brandes wäre undenkbar gewesen. Das wussten auch die Winzer, die mehr oder weniger zur zweiten, dritten...u.s.w. Probe animierten. Als der Zollbeamte sein Pferd bestieg, hatte er sichtliche Schwierigkeiten. Das Aufsteigen fiel schon

schwer, aber oben angekommen fiel er unter dem Unmut des Pferdes auf der anderen Seite wieder von diesem.

Zufällig anwesende Mitglieder des Vorstandes zeigten sich hilfsbereit. Sie halfen bei Aufsteigen und hielten den Amtmann bis zur nächsten Brennerei fest. Ob nun die Winzer einen Vorteil durch diesen Vorgang hatten, lässt sich heute nicht mehr genau feststellen. Es wäre ohnehin verjährt, amtliche Recherchen wären daher müßig.

Anmerkung: Das Branntweinmonopol läuft mit Wirkung vom 31.12.2017 in der jetzigen Form aus.

(Quelle: Genossenschaftsprotokoll;
Verordnung EU Nr. 1234/2010)

1899

- Nikolaus Mies wird Präsident
- Winzer-Verein feiert das 25-jährige Stiftungsfest
- Schwierige Absatzlage ergab einen hohen Verlust von 90.000 Mark

30-50% HERBST



Defizit von 90.000 Mark

Die letzten Jahrzehnte des 19. Jahrhunderts waren mit schweren Jahren begleitet. Niedrige Erträge, schleppender Verkauf und die harte Konkurrenz machten den Winzern das Leben schwer. Im würdigen Rahmen feierte man 1899 unter dem neuen Präsidenten Nikolaus Mies das silberne Jubiläum, zumal die Bilanz einen für die damaligen Verhältnisse stattlichen Gewinn von

78.000 Mark auswies. Die Freude dauerte nicht lange, denn bei der Revision durch den Genossenschaftsverband Köln, dem der Ahrweiler Winzer-Verein beigetreten war, ergab sich ein Defizit von 90.000 Mark. Ein Rechenfehler war die Ursache.

Dies hätte beinahe das Aus für den Verein bedeutet, berichtete der langjährige Präsident Theodor

Knieps 1954, denn „Die Mitglieder wurden anteilmäßig mit dem Verlust belastet und mussten in jedem Jahr ein Zehntel hiervon abtragen. Unzufriedenheit und Missstimmung waren die Folge. Mehr als 20 Mitglieder traten aus dem Verein aus“. Es dauerte sieben Jahre bis sich der Verein wieder erholt hatte.

(Quelle: Chronik 125 Jahre Ahrweiler Winzer-Verein)

Gründung der Provinzialweinbauschule

Später Landes-Lehr- und Versuchsanstalt

1902

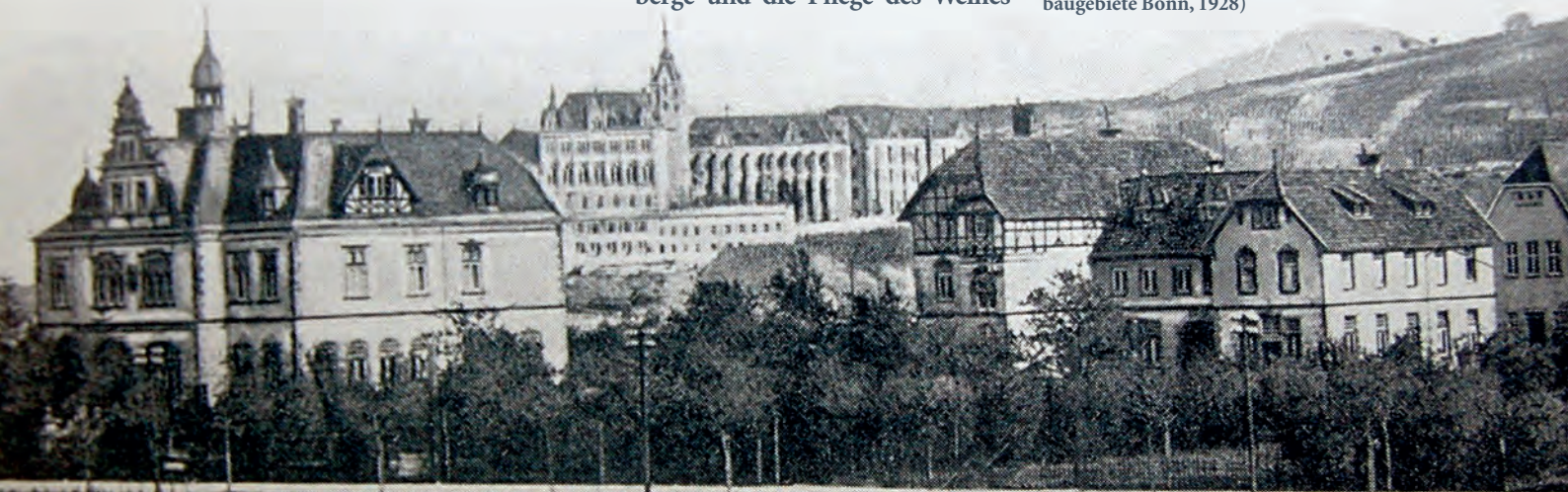
- Gründung der Provinzial Wein- und Obstbauschule Ahrweiler (später Landes-Lehr- und Versuchsanstalt od. Weinbauschule)

50% HERBST
RASSIGER HANDELSWEIN

Im Jahr 1899 fasste der Provinziallandtag den Entschluss, zwei neue Weinbauschulen, eine für die Nahe und Rhein in Kreuznach und die andere für das Rotweingebiet in Ahrweiler zu errichten. Im Oktober 1902 wurde die Schule in Ahrweiler eröffnet. Die Ausbildung junger Winzer wie auch Empfehlungen zur Bearbeitung der Weinberge und die Pflege des Weines

waren die Aufgabe der Weinbauschule. Die Einführung einer Entrippmaschine, die als erste von den Winzer-Vereinen angeschafft wurde, war ein großer Anfangserfolg. Jetzt wurden auch die Ahrrotweine weicher und von den harten grünen Tanninen befreit.

(Quelle: Landrat Dr. Meyers, Ahrweiler in Rotweine von Ahr und Rhein – Propagandaverbund Preußischer Weinbaugebiete Bonn, 1928)





Wegen Differenzen im Ahrweiler Winzer-Verein bestand bis um 1935 an der Bachemer Brücke der Central Winzer-Verein, auch Ippendorf-Verein genannt. (Quelle: Gedächtnisprotokoll Otto Schäfer, 2014)

Gründung der Rotweinzentrale

1904

- Philipp Mies wird Präsident
- Ausbau der Remise in einen großen Saal
- Gründung der „Rotweinzentrale“

75% HERBST
GUT

Die schwierige Situation um den Absatz des Ahrrotweines spitzte sich im Jahr 1903 zu. Aufgrund einer Initiative des damaligen Landrats Heising traten Vertreter der Staatsregierung, der Provinz und der Landwirtschaftskammer in einer „Kommission zur Hebung des Rotweinanbaues“ zusammen. Die Kommission erarbeitete mehrere Vorschläge, unter anderem die Gründung einer „Geschäftsstelle der Vereinigten Winzergenossenschaften des Ahr- und Rheintales GmbH“ kurz auch als „Rotweinzentrale“ bezeichnet. Ihr Standort war am heutigen Weingut J. J. Adeneuer.

31 Winzergenossenschaften an Ahr und Rhein traten bei. Allerdings war der Erfolg von nicht langer Dauer. Anfänglich konnte man geringwertige Weine abstoßen, dann aber mangelte es an Betriebskapital und an den hohen Geschäftskosten. Auch verbesserte sich der Absatz der angeschlossenen Genossenschaften nicht und die Bezahlung der Weine durch die Rotweinzentrale schob sich hinaus. Die Rotweinzentrale wurde schließlich in den Jahren 1922/23 aufgelöst.

(Quelle: Landrat Dr. Meyers, Ahrweiler in Rotweine von Ahr und Rhein – Propagandaverband Preußischer Weinbaugebiete Bonn, 1928)



1920

- Theodor Knieps wird Präsident
- Mit 1030ha bisher größte Weinbergfläche der Ahr.
- Anzahl der Winzer- und Weinbauvereine steigt auf über 20 an.

GUTE QUALITÄT
25% WENIGER MENGE

1924

- 50-Jahr Feier Ahrweiler Winzer-Verein.
- Die Erntemenge des Ahrweiler Winzer-Vereins liegt bei 400 – 600 Fuder (je 1000 l).
- Weinhandelsabkommen mit Spanien drückt den deutschen Weinmarkt.

50-60% HERBST
MITTLERE QUALITÄT

1927

Erweiterung des Restaurants um eine Glas-Veranda

60% HERBST
MITTLERE QUALITÄT





1934

- Erstes Winzerfest in Ahrweiler
- Reichsnährstand propagiert den deutschen Wein „Deutscher Wein soll Volksgetränk werden“.

VOLLER HERBST
GUTER JAHRGANG
WENIG SÄURE
FASSMANGEL!

Trinkt Wein der Ahr

Der im Rahmen der Reichspropaganda kreierte Satz „Trinkt deutschen Wein, deutscher Wein soll Volksgetränk werden“ wurde vom Bad Neuenahrer Bürgermeister Dr. Felix Meyer ergänzt:

„Trinkt Wein der Ahr, der nutzt und frommt, drum trinkt und trinkt, daß Absatz kommt.“

(Quelle: Ahrweiler Zeitung v. 17.8.1934)

Weinpatenschaften mit norddeutschen Städten wurden geschlossen. Ahrweiler erhielt die Patenstädte: Königsberg, Stralsund, Stargard, Stettin, Frauendorf, Randow, Podejuch und Züllchow-Pommern. Der Weinverkauf mit den Städten florierte. Ein Fuder (1000l) brachte relativ wenig und lag bei 360 und 400 Reichsmark. Der Ahrweiler Winzer-Verein sah dies als Verschleuderung des guten Ahrweines an und hielt sich im Weinverkauf zurück, während die Winzer-Verein

ne in Mayschoß und Walporzheim den Weinverkauf als schönen Erfolg feierten. Allein 1936 konnten 270 000 Liter Wein an die Patenstädte abgesetzt werden.

(Quelle: Dr. Alois Döring, Heimatjahrbuch 2001)

Der Eifelmaler Prof. Fritz von Wille malte aus den Orten der Ahr Weinpatenschaftsbilder. Das Bild von Ahrweiler stand unter dem Titel „Ahrweiler – Die 700 jährige Rotweinstadt.“

Das Bild wurde aber nie an eine Weinpatenstadt ausgehändigt, es hing vielmehr im Rathaus in Ahrweiler. Um nach dem verlorenen Krieg die Alliierten nicht zu verärgern schnitt man die Hakenkreuze aus den Fahnen heraus. Der Ahrweiler Künstler Hanns Matschulla restaurierte das Bild wieder, allerdings ohne die Fahnen.



Französische Kriegsgefangene

1942

Französische Kriegsgefangene
als Helfer der Genossen

MITTELMÄSSIG
WARMER ABER TRÜBER
HERBST

Die Situation im Weinbau während des Krieges war nicht einfach. Die meisten Männer waren zum Wehrdienst eingezogen. Die schwere Weinbergsarbeit fiel den Frauen zu. Aber es gab auch Auswege. So zum Beispiel im Weinbaubetrieb des Genossenschaftsmitglieds Frau Ww. Katharina Lingen. Hitlers Blitzkrieg gegen Frankreich ließ der Deutschen Wehrmacht rund 1,5 Mio.

Kriegsgefangene in die Hände fallen.

Die meisten dieser Kriegsgefangenen wurden in Arbeitskommandos in Industrie, Landwirtschaft und Handwerk verteilt. So erhielt die Ww. Katharina Lingen auch die Kriegsgefangenen Viktor und Albert für den Einsatz im Weinberg und in der Landwirtschaft. Hierfür musste sie einen Geldbetrag an die Kreisbauernschaft abführen. Viktor und Albert waren rund zwei Jahre im Betrieb Lingen tätig. Über Nacht gelang ihnen unbemerkt die Flucht. Der Kontakt der Familie Lingen zu Viktor und Albert bestand bis in die 1980er Jahre.

(Quelle und Bild privat: Viktor schmückt den Ochsen während der Weinlese).





1948

- Währungsreform. Der Traubenpreis sank auf 0,05 DM/Pfund.
- Mathias Ippendorf wird Präsident

VOLLER HERBST HARMONISCHER WEIN

193	
Umstehend Unterzeichneter bestellt hierdurch beim Ahrweiler Winzer-Verein in Ahrweiler auf Grund der ihm bekannten Lieferungsbedingungen:	
Ahrburgunder-Rotweine	Preis pro Flasche
1951er Ahrweiler Thurmberger Ahrburgunder	1,50
1951er Ahrweiler Silberberger Spätburgunder natur	1,80
1950er Ahrweiler Daubhauser Spätburgunder natur	2,40
1950er Ahrweiler Rosenthaler Spätburgunder natur	2,80
1949er Ahrweiler Frühburgunder natur	3,10
1949er Ahrweiler Rosenthaler Spätburgunder natur bestes Füller	3,30
Perlender Ahrburgunder	3,—
Ahr-Weißweine	
1951er Ahr-Weißwein	1,30
1951er Ahr-Riesling	1,50
1950er Ahrweiler Berg - Riesling	1,70
Süßer Traubensaft naturrein, alkoholfrei	2,—
Aus eigener Brennerei	
Ahr-Trester 45 Vol.-%	6,50
Hefe 45 Vol.-%	7,—

1950

- Starker Rückgang der Mitglieder infolge Berufsaufgabe (1. Welle). Viele Weinberge wurden von Winzern der Mitteljahr (Mayschoß, Dernau, Rech) erworben oder als Pachtland bearbeitet.
- Geburtsjahr des lieblichen Weines.
- Strohhuttourismus setzt ein.

VOLLER HERBST, ABER GERINGE QUALITÄT SÄURE SPÄTBURGUNDER 13-16 PROMILLE PORTUGIESER 12-14 PROMILLE



Winterfrost wurde zur Katastrophe

1956

Starker Winterfrost. Das Thermometer sank Mitte Februar auf -26 Grad C. Viele Weinstöcke waren, besonders von Ahrweiler bis Heimersheim, bis zu den Wurzeln erfroren. Die Weinmenge im Ahrweiler Winzer-Verein fasste ein Doppelstückfass (2400 l).

KATASTROPHE: 1-2% ERNTE.

1957

Die Jahre 1957 und 1958 waren gekennzeichnet durch den Winterfrost des Jahres 1956. Der Ernteausfall war groß.

**25-30% HERBST
GUTE QUALITÄT**

Der Winterfrost 1956 hatte den Weinbau an der Ahr zurückgeworfen. Überall Rätselraten, wie man die erfrorenen Stöcke ersetzen sollte. Im Heimersheimer Kapellenberg, wo sich der Frost am stärksten ausgewirkt hatte, entschloss man sich beschleunigt ein Flurbereinigungsverfahren durchzuführen. Ausreichende Stecklinge um die erfrorenen Reben zu ersetzen standen nicht zur Verfügung.

Der Ausweg war schließlich die Vermehrung durch das Einlegen von Rebstöcken. Schon aus Quellen um 1300 geht hervor, dass man sogenannte Senkreben von einem Trieb der Mutterrebe abzweigte. Man grub sie ein und trennte sie, nachdem sie Wurzeln geschlagen hatten, von der Mutterrebe. Genau das machten die Winzer des Ahrweiler Winzer-Vereins in den Jahren 1957 und 1958. Der Vorteil dieser Methode war, dass die Reben schon im

ersten Jahr nach dem Eingraben Früchte trugen, während man bei normal untersetzten Rebstecklingen drei Jahre lang warten musste. Eine den Forst überstandene „Mutterrebe“ hatte bei ausreichenden Trieben für bis zu vier neue Rebstöcke in unmittelbarer Nachbarschaft zu sorgen. Heute ist das Einlegen verboten. Die eingelegten Rebstöcke sind wurzelecht und bieten keinen Schutz gegen die Reblaus, wie etwa die Pfropfreben auf amerikanischen Unterlagen.



Eingelegte Reben



1959

Weißherbst

Ausgezeichneter Jahrgang. Erstmals stellte der Ahrweiler Winzer-Verein einen Weißherbst her. Außerdem steht erstmals der Müller-Thurgau als Riesling x Silvaner im Angebot.

**JAHRHUNDERTWEIN
MENGE SEHR GUT
HOHE QECHSLE**

Rosé schimmernde Weine haben an der Ahr eine lange Tradition. Sie wurden vom 15. bis 18. Jahrhundert als Ahrtaler Bleichert sogar berühmt. Da die Maischegärung, d.h. die Vergärung mit der farbgebenden Traubenschale bis dahin nicht bekannt war, präsentierte sich der Spätburgunder stets als heller Wein.

Ab Anfang des 20. Jahrhunderts wurden die blauen Trauben allesamt maischevergoren und die hellen „Rotweine“ verschwanden. Mit dem Terrassino, einem Cuvée, und weiteren Ahrweiler Spätburgundern haben wir heute 5 aus Rotweintrauen gewonnene blass-

bis hellrote Weine im Angebot. Der Weißherbst hebt sich vom Roséwein dadurch ab, dass er mindestens Qualitätswein aus einer einzigen Rebsorte sein muss.

Unseren Terrassino, einen Roséwein, haben wir aus den Rebsorten Portugieser und Rotberger komponiert. Er präsentiert sich leicht und beschwingt und ist der richtige Wein um auf einer sommerlichen Terrasse höchstes Genussgefühl zu erreichen.

Im Übrigen: Der fast weiße Blanc de Noirs, unser Weißer Turm, ist weinrechtlich ein Weißherbst.

Ahr-Weißweine

- 1959er Ahrweiler Riegelfeld Weißwein
- 1959er Ahrweiler Riesling x Silvaner
- 1959er Ahrweiler Berg Riesling
- 1958er Ahrweiler Berg Riesling Natur



Ablösen alter Etiketten im heißen Bad

Müller-Thurgau

Erst im Weinjahrgang 1959 fällt auf der Weinkarte des Ahrweiler Winzer-Vereins die Rebsorte Müller-Thurgau als „Riesling x Silvaner“ ins Auge. Der Rebenzüchter Hermann Müller aus Thurgau in der Schweiz hatte bereits 1882 die Rebblüten von Riesling und Silvaner (wie sich erst 1997 herausstellte Rebsorte Riesling und Madeleine Royal) gekreuzt.

Bis in die 1950er Jahre gab es immer wieder heiße Diskussionen um die Frage, ob die Rebsorte auch durch Eintragung in die Sortenliste überhaupt anbauwürdig war. Die Erträge waren hoch und die Qualität war am Anfang sehr gering. Erst 1956 erfolgte die sortenrechtliche Genehmigung.

Heute sind die Müller-Thurgau Weine mit die beliebtesten in Deutschland. Die Rebsorte steht nach dem Riesling an Nummer 2 der deutschen Anbaufläche.

Obwohl die Ahr ein Rotweinanbaugebiet ist, hat sich hier der Müller-Thurgau stabil durchgesetzt. Ertragsreduziert bringt er leichte alkoholärmere Weine hervor. Wahlweise wird die Rebsorte als Müller-Thurgau, Riesling x Silvaner oder Rivaner angeboten. Im Ahrweiler Winzer-Verein wird er als Müller-Thurgau halbtrocken und als Rivaner trocken ausgebaut. Hervorragend sind diese Sommerweine zu Fisch und leichten Fleischspeisen oder nur so zum Genießen.



Fassreinigung

1961

Zusammenschluss von Ahrweiler Winzer-Verein und Ahrweiler Weinbauverein zum Ahrweiler Winzer-Verein e.G.

**DURCHSCHNITT
ERHÖHTE SÄURE
BURGUNDER 75°**
(Durchschnitt Spät- und Frühburgunder nach Oechsle)



Reinigung der Flaschen

1963

- Peter Gasper wird Präsident
- Maritta Heinzen, Mitglied des Ahrweiler Winzer-Vereins, wird deutsche Weinkönigin

GUT IN MENGE UND
QUALITÄT
BURGUNDER 78°



Maritta Heinzen

Das Ahrweiler Mädchen Maritta Schmitz geb. Heinzen wurde am Sonntag, dem 30. September 1963, zur deutschen Weinkönigin in Neustadt an der Weinstraße gekürt. Sie ist schon von ihrer Jugend an Mitglied des Ahrweiler Winzer-Vereins. Auf ihrer Fahrt zur Wahl wurde sie von ihrem Vater, Peter Heinzen, als Vertreter des Ahrweiler Winzer-Vereins von Theo Hörsch und als Pressefotograf von Herrn Vollrath sen. begleitet. Wir saßen am Vortag bei der Probe im

Saal, so Maritta heute, schüchtern und bescheiden, denn keiner von uns dachte ernsthaft daran, dass ich am anderen Tag glanzvoll als deutsche Weinkönigin auftreten würde. Als ich im ersten Wahlgang 16 Stimmen bekam, war es mir dann nicht mehr ganz egal. Hilfesuchend blickte ich zu meinem Vater, der sich in der vordersten Reihe des Publikums befand. Die erforderliche absolute Mehrheit hatte ich aber nicht erreicht und es folgte ein zweiter Wahlgang. Aus

den 16 Stimmen wurden 30, eine klare absolute Mehrheit. Maritta wurde stürmisch gefeiert. Einem amerikanischen General, der seine Glückwünsche in gebrochener deutscher Sprache anbringen wollte, half Maritta bereitwillig: „Sprechen sie ruhig englisch, ich verstehe es auch, mich in Englisch mit Ihnen zu unterhalten.“ Heute ist Maritta Schmitz mit der Durchführung von Weinproben im Ahrweiler Winzer-Verein äußerst engagiert.



1964

90-jähriges Stiftungsfest

**60% HERBST
HOHE SÄURE
BURGUNDER 79°**

1965

Bau einer neuen Lagerhalle mit
drei Tanks und einem Fassungs-
vermögen von 70.000 l.

**HALBER HERBST
QUALITÄT UNTER
DURCHSCHNITT
BURGUNDER 74°**



1968

Gründung der Ahrtalkellerei der Vereinigten Winzergenossenschaften (Mitglieder Winzergenossenschaften Ahrweiler, Mayschoß, Rech, Dernau, Bachem, Lantershofen, Heimersheim und Weinbauverein Dernau). Die Ahrtalkellerei unter der Geschäftsführung eines Generals a.D. war ein Flop.

**GERINGE QUALITÄT
KAUM FARBE IM ROTWEIN
80% VERARBEITUNG ZU ROSÉ
BURGUNDER 63°**

1969

- Gemeinsame Agrarordnung der EU. In Deutschland neues Weingesetz (1971)

**75% ERNTE
GUTE QUALITÄT
BURGUNDER 77°**

GEMEINSAME AGRARORDNUNG DER EU (1969)

In der Folge der gemeinsamen Agrarordnung der EU wurde in Deutschland ein neues viel bewegendes Weingesetz verabschiedet. Wesentliche, für damals revolutionäre, Neuerungen waren:

- Einführung von Güteklassen (Tafelwein, Qualitätswein, Qualitätswein mit Prädikat), diese bestimmen sich nach Öchslegraden, der Qualitätswein wird amtlich chemisch und sensorisch geprüft und erhält eine amtliche Prüfungsnummer
- Festlegung von Mindest- und Höchstalkohol
- Neue Qualitätsweinstufe mit der Bezeichnung „Kabinett“
- Neues Bezeichnungsrecht (strenge Maßstäbe an Bezeichnung und Beschriftung)
- Alte Begriffe wie „Natur, naturrein, bestes Fass“ dürfen nicht mehr verwendet werden
- Stufenweise Abschaffung der Nassverbesserung (Zugabe von Zuckerwasser) der Moste.

Auch unsere Winzer mussten sich umstellen. Der Kernsatz hieß: „Klasse statt Masse“. Das neue Weingesetz war ein erfolgreicher Weg ein höchstmögliches Maß an Weinqualität im Weinberg, d.h. in der Natur zu erreichen.

Schell's Hein freute sich

Eine lustige Weingeschichte spielte sich bei dem selbstständigen Winzer Heinrich Schell, hier genannt „Schell's Hein“ am Kanonenwall, ab.

Das neue EU-Recht belastete durch eine Menge Büroarbeit. Bei Schell's Hein beanstandete der Weinkontrolleur die mangelnde Kellerbuchführung. Hein sagte, er sei mit dem Bürokratismus überfordert und bat den Weinkontrolleur um Hilfe. Dieser stimmte zu und machte eine Bestandsaufnahme des Kellers. An einem Fuder (1.000 Liter) mit einem Wein der Rebsorte Portugieser angelangt, meinte der Weinkontrolleur „feiner Spätburgunder“ und hielt dies im Kellerbuch fest. Schell's Hein freute sich über diesen Weg zu einer höherwertigen Rebsorte und natürlich auch zu einer besseren Bezahlung gefunden zu haben.

(Quelle: Gedächtnisprotokoll Winzer Otto Schäfer, 2014)

1970-2003

Schrumpfungprozess: Weniger Wein durch die Flurbereinigungsverfahren und Betriebsaufgaben:

- 1970 – 1993 Flurbereinigungsverfahren „Lantershofen-Karweiler-Bad Neuenahr“. Betroffen u.a. die Weinbergslagen Ahrweiler Forstberg und Ahrweiler Daubhaus.
- 1979 – 1998 Flurbereinigungsverfahren „Bachem“. Betroffen u.a. die Lagen Ahrweiler Ursuliniengarten und Ahrweiler Riegelfeld.

- 1985 – 2003 Flurbereinigungsverfahren „Ahrweiler“. Betroffen die Lagen Ahrweiler Silberberg und Ahrweiler Rosenthal.

Viele unserer Winzer gaben auf. Verkauf von Weinbergen an Winzer aus den Orten der Mittelahr (2. Welle).



Kleine Geschichten an Rande

Die Umsetzung des Weinrechts aus 1969 innerhalb der Gemeinsamen Marktordnung der EU erfolgte schrittweise bis in die 1970er Jahre. Vorher war die Weinbezeichnung sehr liberal und die Winzer und Winzergenossenschaften an der ganzen Ahrnahmenes mit dem Flaschenetikett nicht so genau.

So ergibt sich aus der Überlieferung folgende Anekdote:

Am Ende jeder Generalversammlung, die Winzer hatten schon mehrere Schoppen ge-

nossen, stimmte ein Ahrweiler Genossenschaftsmitglied das Lied „In der Pfalz blühen unsere Reben.....“ an.

Sollte dieses Lied eine Verbindung zwischen der Pfalz und der Ahr darstellen? In der Tat, im südlichen Teil Deutschlands, der Pfalz, flossen Milch und Honig, will heißen: „Wein in überlaufenden Mengen“, während man an der Ahr sehr magere Erträge erzielte. In Bezug auf das Flaschenetikett ließ das Weinrecht vieles zu und so mancher Pfälzer

Wein wurde zum Ahrwein konvertiert (im hiesigen Sprachgebrauch „umgetauft“).

Der Ahrweiler Winzer-Vereinspräsident Peter Gasper ließ dann auch im Herbst die Lastwagen mit Pfälzer Most anrollen. Die Fahrer bekamen den Auftrag einen Feldweg im Norden von Ahrweiler zu passieren, denn Gasper sagte zu ihnen „Fahrt mal am Rosenthal vorbei, dann hat er (der spätere Wein) ihn wenigstens einmal gesehen“.

(Quelle: Gedächtnisprotokoll Winzer Otto Schäfer, 2014)

„Fahrt mal am Rosenthal vorbei, dann hat der spätere Wein ihn wenigstens einmal gesehen.“

„Zu einem Gespräch bereit – Übernahmeansinnen: Zumutung“

Schreiben „der Drei“ an die Kreistagskommission

KREIS AHRWEILER. Die Präsidenten der Winzergenossenschaften Altenahr, Ahrweiler und Walporzheim übermittelten der Kreistagskommission in Sachen Ahrtalkellerei vor der Sitzung im Weinbauverein Dernau folgendes Schreiben:

„Wir sind von Herrn Landrat Korbach zu der am Montag stattfindenden Tagung in Dernau eingeladen worden, an der auch Sie teilnehmen. Bei dieser Sitzung werden wir nicht anwesend sein. Weshalb wir nicht teilnehmen können, haben wir mit Schreiben vom 16. 4. 1971 der Kreisverwaltung Ahrweiler mitgeteilt. Für den Fall, daß Sie noch keine genaue Information von der Vorgeschichte besitzen, erlauben wir uns, Sie in Kurzform zu informieren.

Bei einem Gespräch mit der Verwaltung des Ahrweiler Winzer-Vereins im Gebäude der Kreisverwaltung Ahrweiler, bei dem u. a. ein Vertreter der Landesregierung, zwei Vertreter des Raiffeisenverbandes Rheinland, ein Vertreter der Landes-Lehr- und Versuchsanstalt und Herr Landrat Korbach anwesend waren, ist uns erklärt worden, daß die Winzergenossenschaft Ahrweiler mit der Winzergenossenschaft Dernau fusionieren soll. Das Produkt dieser Fusion soll die Ahrtalkellerei übernehmen. Wie Sie sicher wissen, ist die finanzielle Situation dieser Kellerei doch sehr schlecht. Wir finden, daß ein solches Ansinnen an unsere Genossenschaft eine Zumutung ist. Genau das haben wir in unserm Brief vom 16. 4. 1971 zum Ausdruck gebracht. Die Verwaltung des Ahrweiler Winzer-Vereins wollte keine einsamen Beschlüsse fassen. Deshalb haben wir dieses Thema der Generalversammlung am 23. 4. 1971 vorgelegt. Die Generalversammlung hat einen Beschluß ge-

faßt, der Herrn Landrat Korbach zugestellt worden ist mit der Bitte, Ihnen den Text zur Kenntnis zu bringen.

Wenn Sie das Interview der Rhein-Zeitung mit Herrn Landrat Korbach vom 24./25. 4. 1971 durchlesen, könnten Sie annehmen, daß die Vertreter der Winzergenossenschaften von Ahrweiler und Walporzheim Ihnen gegenüber zu keinem Gespräch bereit wären. Genau das Gegenteil ist der Fall. Nur sind wir zu keinem Gespräch mehr bereit mit den Herren, die bereits für die Gründung der Ahrtalkellerei verantwortlich waren. Was bei diesem Unternehmen herausgekommen ist, haben Sie alle selbst miterlebt. Weiterhin führt Herr Korbach aus, daß die Ahrtalkellerei übernommen werden soll. Sie soll lastenfrei übernommen werden! von welchen Stellen sollen die Gelder kommen?

Wenn Gelder bewilligt werden oder bewilligt worden sind, an welche Bedingungen sind die Zahlungen geknüpft? Wie hoch ist die Schuldenlast der Ahrtalkellerei? Wer ist in der Lage, die dort lagernde Weinmenge von ca. 1/2 Million Liter gewinnbringend zu verkaufen?

Wir betonen nochmals, daß wir zu kooperativer Zusammenarbeit unter gemeinsam ausgehandelten Bedingungen bereit sind. Wir sind auch bereit, mit Ihnen disbezügliche Gespräche zu führen: wir bitten sogar darum und wünschen, daß auch eine größere Abordnung des Weinhandels und der selbstmarkenden Winzer an diesen Gesprächen teilnehmen. Wir sind aber nicht bereit, uns mit den Herren auseinanderzusetzen, die bereits ihre Unfähigkeit bei der Gründung der Ahrtalkellerei bewiesen haben.“

gez. Weidenbach gez. Louis
gez. Gasper

1971

Die Winzer-Vereine Ahrweiler, Altenahr und Walporzheim sollen mit der Winzergenossenschaft Dernau unter dem Dach der Ahrtalkellerei fusionieren. Initiator ist Landrat Korbach. Die Winzer-Vereine wehren sich. Die Präsidenten Gasper, Weidenbach und Louis an Korbach wörtlich:

„Wir aber sind nicht bereit, uns mit den Herren auseinander zu setzen, die bereits ihre Unfähigkeit bei der Gründung der Ahrtalkellerei bewiesen haben.“

GUT - SEHR GUT
BURGUNDER 87°

100 Jahre Ahrweiler Winzer-Verein

100

Am Samstag, dem 10. August 1974, beging der Ahrweiler Winzer-Verein sein 100-jähriges Jubiläum. Im festlich dekorierten Saal der Genossenschaft hielt beim Festakt den Festvortrag Studiendirektor i.R. Johannes Roth, Vorsitzender des Heimatvereins „Alt Ahrweiler“ e.V.. In seinen Ausführungen ging der Festredner nicht nur auf die wechselnde Geschichte der Winzergenossenschaft ein, sondern erläuterte auch die Situation der Winzer in der Mitte des 19. Jahrhunderts, aus der heraus erst die Gründung der Winzergenossenschaft zu verstehen ist.



Karl Knieps, Peter Gasper, Toni Küls

1974

100-Jahr-Feier
Ahrweiler Winzer-Verein

75% HERBST
DURCHSCHNITTLLICHE
QUALITÄT



Landrat Dr. Stollenwerk



Bürgermeister Rudolf Welken

„Hundert Jahre hat
uns Gott gegeben;
Schütz gnädig, Herr,
auch fürder unsere
Reben“

so steht es auf dem vom May-schossler Bildhauer Erich Knieps geschnitzten Fassboden, den der Winzer-Vereins-Präsident Peter Gasper entgegen nahm.

1975

Präsident Peter Gapsler verstirbt plötzlich. Der Ahrweiler Winzer-Verein steht vor dem Ruin. Mitglieder verlassen die Genossenschaft. Das Amt des Vorstandsvorsitzenden übernimmt Karl König.

**VOLLER, FRÜHER HERBST
QUALITÄT ÜBER
DURCHSCHNITT**

1975-1980

Schwerste Zeit des Ahrweiler Winzer-Vereins. Führungslos. Erheblicher Mitgliederschwund (3. Welle).

1980

Karl Wershoven übernimmt das Amt des Vorstandssprechers.

**SCHLECHTES BLÜTEWETTER
25-30% HERBST**

Neuanfang

1984

Ein neuer Anfang. Weinbau Dipl.Ing. Edgar Bertram hatte die Geschäftsführung und die Kellerwirtschaft übernommen, Ulrike Simons die Bilanzbuchhaltung. Der Betrieb wurde umstrukturiert.

**GERING
BURGUNDER 65°**



Ab 1987

Schrittweise Umstellung auf moderne Kellertechnik:

- Pneumatische Presse
- Abfüllanlage mit Etikettierung
- Temperaturgesteuerte Maischegärtanks
- Lagertanks aus Edelstahl
- Schrittweise neue Fuderfässer
- Anschwemm- und Querstromfiltration

**MITTELMÄSSIG
SPÄTBURGUNDER 76°**



Durchbruch im Ahrweinbau

1994

Durchbruch im Ahrweinbau

VOLLER HERBST
ORDENTLICHE QUALITÄT
BURGUNDER 78°



Man kann och us Druwe Wing maache (man kann auch aus Trauben Wein machen). Dass der Wein nicht in der Natur gemacht wurde, sondern die Hilfe des Kellermeisters überwog, war lange im Kopf der Weingüter und Winzergenossenschaften. Ausgehend von einem festgesetzten Grundpreis wurden die Trauben höherer Qualität nur mit einem Pfennig je Pfund (das Pfund war das Wiegemaß hiesiger Winzer) höher bezahlt. Gute Qualität war daher nicht lohnend. Deshalb überwogen die Pfunde (das heißt das angelieferte Traubengewicht). Das neue Weingesetz von 1971 setzte neue Akzente für qualitätsvollere Weine und die Hektarflächenbegrenzung, auch Mengenregulierung genannt, trat Ende der 1980er Jahre in Kraft. 10.500 Liter Wein waren am Anfang die Mengengrenze für die Ahr. Aber in den Köpfen vieler Winzer war es noch nicht verankert. Das Jahr 1992 bescherte eine überdurchschnittlich große Ernte (Menge 150%). 1993 überschritt wiederum die 100%-Grenze und im Sommer des übernächsten Jahres 1994 kündigte sich er-

Man kann
och us Druwe
Wing maache

neut ein ähnlicher Weinsegen an. Dies führte zu einem Problem. Die Genossenschaften, so auch Edgar Bertram vom Ahrweiler Winzer-Verein, schritten zur Tat. Traubenqualitäten unter 60 Grad Oechsle im Tafelweinbereich und unter 70 Grad Oechsle beim Spätburgunder werden erheblich schlechter bezahlt, kündigte er im Mai 1994 an. Durch intensive Laubarbeit und vor allem durch Ausdünnen der Trauben könne höhere Qualität erreicht werden, so sein Appell an die Winzer. Die Anlieferung von Übermengen mit erfahrungsgemäß geringerer Qualität wird mit einem unattraktiven Traubenpreis gebremst, so seine Argumentation. Und so wurden Traubenpartien unter 60 Grad bzw. 70 Grad drastisch (20-30%) gekürzt. Die Winzer aber folgten dem Aufruf durch verhaltenen Anschnitt im Winter und Grünernte während des Jahres. Der Durchbruch zur höheren Qualität im Weinberg und die Erkenntnis, dass diese Qualität uns die Natur liefert, waren erreicht.

1996

- Bau einer zusätzlichen Probierstube (blaue Stube)
- Errichtung von zwei Wohnungen und Büroräume

MITTELMÄSSIG
BURGUNDER 77°

1997

Renovierung des Restaurants,
Errichtung einer Weinstube mit
30 Sitzplätzen

GUT – SEHR GUT
BURGUNDER 87°



Restaurant

In den Folgejahren der Gründung des Ahrweiler Winzer-Vereins wurde neben dem Weinkeller und ebenerdig einer Remise auch eine Restauration eingerichtet.

Hiermit entwickelten sich neue soziale und gesellschaftliche Aspekte des Winzergenossenschaftswesens. Der Winzer-Verein war ein sozialer Mittelpunkt der Stadt Ahrweiler. Die Gastwirtschaft, später mit Glasveranda, sollte absatzfördernde Touristen anziehen. Schon 1904 baute man an die Remise einen großen Saal, in dem gesellschaftliche Veranstaltungen u.a. Kirmesbälle und Stiftungsfeste stattfanden. Eine Besonderheit war eine eigene Währung, das sogenannte „Böngsche“, ein Wertplättchen aus Metall, das – gegen ein geringes Entgelt – zu Bezug einer Flasche Wein vom Gastwirt berechtigte.

Die gesellschaftlichen Interessen haben sich heute gewandelt. In den Winzer-Verein zum sonn-täglichen Frühschoppen zieht es kaum jemanden. Kirmesbälle

Ahrweiler Winzer-Verein

sind unbekannt geworden. Stiftungsfeste finden in einem anderen Rahmen statt. So wurde der große Saal aufgegeben; er dient heute als Lagerhalle. Aus dem Restaurant entstand 1997 das AhrWeinForum, ein Weinmuseum, in dem auch interne oder öffentliche Veranstaltungen stattfinden (z.B. Mitgliederversammlung, Gesprächskreis Ahrwein). Ein kleiner Teil wurde zu einer Weinstube abgetrennt. Sie war unter dem Namen Restaurant „Am Kautenturm“ ein Geheimtipp. Der Ruf einer hervorragenden Küche durch Spitzenkoch Lanz ging weit über unsere Region hinaus. Das Restaurant Kautenturm nutzte unser damaliger Bundespräsident Horst Köhler am 16. November 2008 um sich bei einem Besuch des Ahrtales mit Speisen und Wein verwöhnen zu lassen. Die Reise stand unter dem Motto „Tradition und Moderne“. Weitere Stationen der Reise waren Windhagen (Kreis Neuwied), Burg Eltz und der Flughafen Hahn. Hierzu berichteten die Medien:

„ Bundespräsident Köhler besichtigt früheren Regierungsbunker

Am Montag hat Bundespräsident Horst Köhler den ehemaligen Regierungsbunker bei Bad Neuenahr-Ahrweiler besucht. Die Anlage zeige sehr deutlich, wie «irrsinnig» es gewesen wäre, einen Atomkrieg zu führen, sagte Horst Köhler nach einem kompletten Rundgang durch das heutige Museum. Seinen Eindruck von der Besichtigung des Regierungsbunkers beschrieb Köhler als «bedrückend und beklemmend». Es sei völlig richtig, dass der zum Museum umgebauete Bunker als «mahnendes» Zeichen der Nachwelt erhalten bleibe. Im Falle eines Atomschlags hätte der Bunker, der bis 1997 noch in Betrieb war, etwa 3000 Angehörigen der Bundesorgane 30 Tage lang als Ausweichsitz gedient.

Bereits am Sonntagabend war der Bundespräsident in Bad Neuenahr-Ahrweiler angekommen. Hier empfing er im Restaurant Kautenturm verdiente Persönlichkeiten, so auch verdiente Winzer der Ahr. “

Das Restaurant Kautenturm wurde 2013 von Herrn Lanz aufgegeben, seit 2013 ist ein nettes kleines Winzer-Café durch die Familie Jung eingerichtet. Ein Besuch lohnt sich auf alle Fälle.

(Quellen: Paul Gielert, Wein und Weinbau an der Ahr (2013); TOPNEWS vom 17.11.2008)



1998

Bau des AhrWeinForums

**NOCH GUT
(MENGE UND QUALITÄT)
BURGUNDER 79°**



125 Jahr-Feier Ahrweiler Winzer-Verein

1999

125-Jahr-Feier
Ahrweiler Winzer-Verein

SEHR GUT
BURGUNDER 84°

Es galt wieder einmal zu feiern. Zum großen Festkommers hatte der Ahrweiler Winzer-Verein am Freitag, dem 13. August 1999, geladen. Zahlreiche Ehrengäste waren erschienen. Darunter Bürgermeister Edmund Flohe, Kreisbeigeordneter Wirtz in Vertretung des Landrats Joachim Weiler, Burgundia Claudia Krah, Dechant Josef Mettel und Gerhard Heuft vom Genossenschaftsverband Rheinland e.V.. In seiner Festrede beglückwünschte Gerhard Heuft die Ahrweiler Genossen und hob die vorbildliche Solidarität in ihren Reihen hervor. Die heutige Zeit, so Heuft ist nicht frei von Sorgen und Problemen für den Winzerstand, wemgleich sich diese in gemeinsamem Handeln leichter tragen und lösen lassen. Als ein großes

Zeichen der Verbundenheit wertete Aufsichtsratsvorsitzender Karl Knieps die zahlreich erschienenen Gäste und Genossen. Dass in der jetzigen Zeit die Genossenschaft wirtschaftlich gesichert da stehe, habe sie dem gemeinsamen erfolgreichen Handeln und Wirken des geschäftsführenden Vorstandes Dipl.-Weinbau-Ing. Edgar Bertram, der Bilanzbuchhalterin Ulrike Simon und dem Steuerberater Alfred Nelles zu verdanken, die die Weichen hierfür gestellt haben. Ein Doppelstückfass (2.400 l) mit einem von Erich Knieps geschnitzten Fassboden, entworfen von Monika Kortmann geb. Knieps, sollte als dauernde Erinnerung an das Jubiläum in die Geschichte des Ahrweiler Winzer-Vereins eingehen.





2003

Neugestaltung von Produktionshalle, Tanklager und Kühlhaus

**JAHRHUNDERTJAHRGANG
BURGUNDER 98°**

2007

- Karl Knieps legt sein Amt als Aufsichtsratsvorsitzender nieder. Sein Nachfolger wird Klaus Wershoven. Karl Knieps wird für seine langjährigen Verdienste für die Genossenschaft mit der goldenen Raiffeisennadel des Rheinisch-Westfälischen Genossenschaftsverbandes ausgezeichnet.
- Erneuerung der Brennerei
- Vergrößerung und Neugestaltung des Verkaufsraumes

**GUT - SEHR GUT
BURGUNDER 86°**

*Verkaufsraum
und*

Echtes Geld in die Hand genommen hatte die Genossenschaft bei der Erweiterung des Verkaufsraumes und der Erneuerung der Brennerei. Insgesamt wurden für beide Baumaßnahmen 250.000 Euro investiert. Der Verkaufsraum wurde um das Anderthalbfache vergrößert, durch den Einbau zusätzlicher Fenster und neuer Einrichtung zu einer modernen Vinothek gestaltet. Die aus dem Jahr 1888 stammende Destillieranlage wurde 1934 und 2007 erneuert. In den Monaten Januar und Februar entstehen in unserer Brennerei vor allem edle Hefe- und Treserbrände. Bei der Weinhefe handelt es sich um die Zuckerpilze, die die



Brennerei

alkoholische Gärung bewirken und sich als Trübstoffe auf den Fassboden niedersetzen. Sie werden durch die Trennung vom klaren Wein gewonnen. Das Verfahren nennen die Winzer Abstich. Da sie jedoch noch jede Menge Alkohol enthalten, werden sie zu einem entsprechenden Brand destilliert. Trester entsteht hingegen aus Treber. Treber sind die Reste der Trauben nach der Kelterung. Sie bestehen aus den Traubenschalen und den Traubenkernen. Wie auch die Hefen enthalten sie noch sehr viel Alkohol und eignen sich hervorragend für einen entsprechenden Brand.

2008

Durch einen tragischen Unfall bei Arbeiten im Weinberg verstirbt der Aufsichtsratsvorsitzende Klaus Wershoven im Alter von nur 40 Jahren. Die amtierende Stellvertreterin Martina Münster übernimmt des Amt der Aufsichtsratsvorsitzenden

**GUT – SEHR GUT
MOSTGEWICHT
SPÄTBURGUNDER 83°**

2009

Natascha Gies wird neue Aufsichtsratsvorsitzende

**HERVORRAGEND
BURGUNDER 91°**

Nachruf auf Karl Knieps



2010

Karl Knieps stirbt am
01. September

MITTELMÄSSIG - GUT
BURGUNDER 78°

Tief betroffen haben wir am 01. September 2010 die Nachricht vom Tode von Karl Knieps erhalten. Mit Karl verlieren wir einen Winzer, der sich stets für die Belange des Winzer-Vereins eingesetzt hat.

Im Jahre 1963 war er dem Winzer-Verein beigetreten. Schnell wurde er in den Aufsichtsrat gewählt, dessen Vorsitz er wenig später übernahm. Fast 40 Jahre hatte er dieses Amt inne. Das heißt, er war unser Aufsichtsratsvorsitzender, zu dem man immer hingehen konnte, wenn es irgendwo Probleme oder was zu besprechen gab. An der Geschichte des Vereins hat er maßgeblich mitgeschrieben. Hat Höhen und Tiefen erlebt und eigentlich alles mitgemacht, was man überhaupt in einer so langen Vereinsgeschichte mitmachen kann. Er hat auch in schwierigen Zeiten die Fahne mit hochgehalten und dafür gesorgt, dass

das Schiff nicht unterging. Der Ahrweiler Winzer-Verein war für ihn Teil seines Lebens und mit seinem Wissen über Wein und seiner witzigen Art hat er Hunderte von Weinproben und Kellerführungen gehalten. Im Jahr 2007 wurde er dafür mit der goldenen Raiffeisennadel des Rheinisch-Westfälischen Genossenschaftsverbands ausgezeichnet. Obwohl wir täglich irgendwo von irgendwas Abschied nehmen, sind wir ungeübt darin. Es tut weh, einen Mensch, mit dem wir verbunden waren, loszulassen. Es fällt uns schwer anzunehmen, dass er nicht mehr da ist und dass wir endlich sind. Was dann bleibt, ist die Erinnerung, die Liebe und letztendlich die Hoffnung, auf die sich unser Glaube beruft.

In diesem Sinne lieber Karl, nochmals vielen Dank für alles, was du für den Ahrweiler Winzer-Verein getan hast. Wir werden bestimmt noch oft von dir erzählen.



2013

- Erneuerung der Abfüllanlage
- Einweihung des Winzerkaffees

**GUT - SEHR GUT
BURGUNDER 83°**

2014

Einweihung der neugestalteten
„Kleinen Probierstube“
dem „Turmkeller“



Auszüge aus dem
DrauWe Böjelche
1962 bis 1999 von
Karl Knieps mit
Zeichnungen
seiner Tochter
Monika Kortmann

1964			
30. Sept. 1964	Spätburg	auf Schindl	20kg 67°
30. Sept. 1964	Spätburg	im Thel	225kg 85°
1. Okt. 1964	Portugieser	auf Schindl	394kg 67°
1. Okt. 1964	Portugieser	auf Schindl	286kg 74°
2. Okt. 1964	Portugieser	Epfelberg	335kg 63°
3. Okt. 1964	Portugieser	Epfelberg	271kg 63°
2. Okt. 1964	Portugieser	in Zechen	315kg 65°
3. Okt. 1964	Portugieser	in Zechen	114kg 66°
19. Okt. 1964	Riesling	Silberberg	150kg 67°

Die durchschnittlichen Grade in diesem Herbst lagen bei:
Spätb: 79° - Portugieser: 68° - Riesling: 61°

Um eine Tante
anzunehmen
wurde dem
Herrn vom
20.10.1962 - 15%
geliehen
für 5 Jahre
bekam man das
Geld zurück
mit 5%
Zinsen

1964

Die durchschnittlichen Grade in diesem Herbst lagen bei:

Burgunder 79°, Portugieser 68°, Riesling 61°

Die Mitglieder konnten der Genossenschaft Traubengeld als Darlehen für 5 Jahre überlassen, dieses wurde mit 5% verzinst. Das Geld wurde zur Anschaffung von Tanks verwendet.

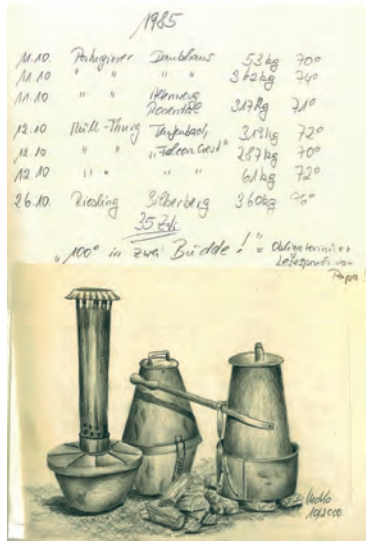
1978			
21.10.	Portugieser	Alten Weg	200kg 72°
21.10.	"	Dauhsch	386kg 72°
24.10.	"	Alten Weg	186kg 69°
25.10.	Wüller-Thug	Tropfenberg	244kg 70°
27.10.	Portugieser	Epfelberg	251kg 69°
28.10.	Wüller-Thug	Alten Weg	344kg 63°
06.11.	Riesling	Silberberg	166kg 59°

Mau, Mau!!! Geld dazu getan, Kunstdünger und Spritzmittel nicht bezahlt gemacht. Arbeit sowieso nicht. Die Blüte war sehr schlecht. einmalig (21.10) noch am blühen. Der Sommer war zu kalt. Anfang Oktober gab es dann 3 Wochen Sonne, sonst wäre keine Traube reif geworden. Bei der Traubenlese war Maria krankhaftig.

Am 1.10.78 Arbeit begann von Karl Knieps auf der Meteorologischer Schul-Station

1978

Mau, Mau!!! Geld dazu getan, Kunstdünger und Spritzmittel nicht bezahlt gemacht. Arbeit sowieso nicht. Die Blüte war sehr schlecht. Annatag (26.7.) noch am blühen. Der Sommer war zu kalt. Anfang Oktober gab es dann 3 Wochen Sonne, sonst wäre keine Traube reif geworden.



1985
„100° in zwei Bünde!“

1986
17.06. kam ein großer Hagelschlag hernieder. Auf Altenweg und Teufenbach war alles kaputt. Die Feuerwehr war 17 Stunden im Einsatz. Ich kann mich noch gut erinnern, dass der Lehm sich als Schlamm auf den Straßen verteilte „Die Weinberge landeten sozusagen auf der Straße“.



1990
24.2. Mathestag! Im Hof 20°C im Schatten, alles geschnitten, Teufenbach fertig! Karnevalsamstag um 16.50 Uhr die ersten „Hoolejäns“ gesehen. Im Hof Kaffee getrunken. Blumen im Hof sind schön am blühen. 26.02. Rosenmontagszug gefährdet, ging eine Stunde später los! Regen, Sturm, Orkan, Schnee, nur +3°C. 24.07.90 Weinberge fertig geköpft, geschargelt, Böden blank und abgespritzt. Im Hof 25°C. Seit drei Wochen keinen Regen, immer 25-30°C „Alles drüsch!“



1993
Am Dienstag 09.03. die ersten „Hoolejäns“ gesehen. Nacht noch Bodenfrost, über Tag um 20°C in der Sonne. Im April Räuochen und Tieflieder gekauft. Raupen und Mulches 18.000 DM, Tieflieder 1.200 DM.



Wenn die Rebe blutet, beginnt die Vegetation.



Kulturlandschaft erleben

Himmel und Reben sind es, die der Weinlandschaft der Ahr ein einprägendes Gesicht geben. Zu den schönsten Landschaften Europas zu gehören, dieses Attribut kann die Ahr fürwahr einnehmen. Den nachhaltigen Eindruck dieser Landschaft, die sich über steile Mauern und Terrassen zieht, erleben die Kenner aufs Neue. In Jahrmillionen hat sich diese Landschaft geprägt. Sie hat das Meer zurückgedrängt und uns schroffe Felspartien aus Schiefer und Sandstein hinterlassen. Und gerade die schroffen Aussichten sind es, die im frühen 19. Jahrhundert den Literaten Ernst Weyden zum Ausruf einer „Niederrheinischen Schweiz“ bewogen. Auch der renommierte Professor für Neuere Geschichte an der Universität Bonn, Ernst-Moritz Arndt, schwärmte 1844 von der Ahr: „Das wundersamste aber sind die Schlingungen

des Flusses um und durch die Felsmauern“ steht in seinem Reisebericht. Übrigens Ernst Moritz Arndt gehörte wie auch Hermann Schulze-Delitzsch und Franz Bresgen aus Lantershofen zu den 585 Abgeordneten der Frankfurter Nationalversammlung, die 1848 die erste Reichsverfassung und damit die Demokratie in Deutschland auf den Weg bringen wollten. Sie scheiterten schließlich an dem preußischen König Friedrich Wilhelm IV., der die Krone als „Kaiser der Deutschen“ ablehnte.

Das wundersamste
aber sind die
Schlingungen des
Flusses um und
durch die
Felsmauern

Auf rund 300 Metern spannt sich der Bogen einer abwechslungsreichen Geschichte von rund 2.000 Jahren.

Kehren wir aber um zur Ahr. Wir begeben uns auf den Rotweinwanderweg, der uns nach jeder Kurve atemberaubende Blicke darlegt. Nun hat der Ahrweiler Winzer-Verein vieles zu bieten. In seiner Nachbarschaft befindet sich die Römervilla, der bedeutendste Bau aus der

Römerzeit nördlich der Alpen. Und dann nur einen Steinwurf weiter das Bauwerk des Schreckens, der Regierungsbunker, atombombensicherer Politikersitz. Und dazwischen die Weinberge. Ahrweiler Silberberg nennt sich hier die Lage. Auf eine Entfernung von rund 300 Meter spannt sich der Bogen einer abwechslungsreichen Geschichte von rund 2.000 Jahren. Einmalig in Deutschland!

Wie Sie, liebe Leser und Weinfreunde, sehen die Geschichte des Ahrweiler Winzer-Vereins hat auch hier ihre tiefen Wurzeln. Wir bieten daher an Kulturlandschaft zu erleben.



Wandern und Wein

Wir beginnen die „gewanderte Weinprobe“ mit einem kleinem Sektempfang im Weinort Dernau. Anschließend gehen wir über den Rotweinwanderweg durch die bekanntesten Weinbergslagen des Ahrtales bis Ahrweiler. Die Wanderung wird geführt von einem erfahrenen Winzer unserer Genossenschaft, der Ihnen für Fragen rund um das Ahrtal und dessen Weine zur Verfügung steht. Während der Wanderung werden Ihnen an markanten Aussichtspunkten der Wegstrecke fünf verschiedene Weine zur Probe gereicht.

Unser Ziel ist der historische Weinkeller des Ahrweiler Winzer-Vereins, in dem Ihnen zum Abschluss der Weinprobe noch ein „besonderer Tropfen“ unseres Hauses gereicht wird.





Ein Tag beim Winzer

Um 14.00 Uhr stoßen Sie mit uns zuerst mit einem Winzersekt an. Im AhrWeinForum, unserem Museum finden Sie einen gedeckten Tisch mit Kaffee und Kuchen vor. Eine theoretische Einweisung in die Wein- und Kulturlandschaft der Ahr durch einen erfahrenen Winzer bildet die Grundlage für die dann folgende Weinbergsführung. Auf halber Höhe, mitten durch die Weinberge, wird Ihnen die Arbeit des Winzers während des Jahres erklärt.

Wieder in unseren Betrieb zurückgekehrt, erklären wir Ihnen die Arbeitsvorgänge der Weinherstellung in unserer Kellerei.

Natürlich sollten Sie sich von unseren Produkten beeindrucken, nein gar überzeugen lassen. In die Geheimnisse guten Weines und seiner Wirkung auf die Sinne, werden Sie anhand von 6 Proben eingewiesen. Dazu reichen wir Ihnen ein rustikales Winzerbuffet. Erleben Sie einen Tag beim Winzer mit viel Information, einigen hervorragenden Tropfen und regionalen Köstlichkeiten im rustikalen und gemütlichen Ambiente unserer Genossenschaft.

Auf halber Höhe, mitten durch die Weinberge, wird Ihnen die Arbeit des Winzers während des Jahres erklärt.





Weinberg- führung

Unsere Weinbergstour führt Sie über einen Teil des Rotweinwanderweges durch die Lagen Ahrweiler Silberberg und Ahrweiler Rosenthal. Sie erfahren viel Interessantes über die Anbauarten, die Rebsorten, die Böden sowie über die Geschichte und Tradition des Weinbaus an der Ahr und der Stadt Ahrweiler.





Weinproben

Weinprobe in Gruppen nach Anmeldung

Diverse Weinproben (von 3 bis 10 Weinen) stehen in unserem Angebot. Sie steigen herab in unsere Keller. Drei Probierstuben stehen je nach Größe der Gruppe zur Verfügung. Es besteht die Möglichkeit warme und kalte Speisen zu buchen.



Weinprobe für Jedermann

Von April bis Oktober bieten wir an jedem Mittwoch und Freitag um 15.00 Uhr eine 4er Weinprobe mit Kellerführung an. Dies ist für Einzelbesucher und Kleingruppen eine gute Gelegenheit, unsere Weine kennenzulernen.



Hoffest

Am 1. Wochenende im August (Samstag und Sonntag) halten wir unser Hoffest. Hier können Sie all unsere Weine probieren und auch in den Abendstunden beschwingt auf die Melodien unserer Kapelle tanzen.



Tag der offenen Weinkeller

Wer hat sich nicht schon einmal gefragt, welchen Weg die exzellenten Ahrweine von der Traubenlese im Weinberg bis in die Weinflasche zurücklegen? Eine neue Veranstaltung im Ahrtal ermöglicht einen Blick hinter die Kulissen der Winzer und auf die Verarbeitung der Weintrauben. An einem Samstag im April findet der „Tag der offenen Weinkeller“ im Ahrtal statt. An diesem Tag werden Winzer ihre Keller öffnen und Einblicke in die Weinherstellung gewähren. Jeder Winzer, ob kleiner Privatwinzer oder große Winzergenossenschaft, verarbeitet seine Trauben auf eine eigene Art und Weise und lässt sie in den verschiedensten Fässern reifen. Die Besucher erleben einen unterhaltsamen und informativen Tag in den Winzerbetrieben zwischen Mayschoß und Heimersheim und können in die Weinwelt des Ahrtals eintauchen. Zahlreiche Programmpunkte rund um den Wein garantieren einen erlebnisreichen Tag. Als besonderer Service stehen Shuttlebusse bereit, die im 20 bis 30 Minuten-Takt die Weingüter miteinander verbinden.



Winzerfest

Nach wie vor beliebt ist das Ahrweiler Winzerfest am ersten Wochenende im September. Rund um den Marktplatz an der Kirche reihen sich die Weinstände auf und zahlreiche Besucher werden Jahr für Jahr erwartet. Der Winzerzug, der sowohl am Samstag als auch am Sonntag den Weg durch die Stadt findet, ist ein Höhepunkt des Winzerfestes, an dessen Abschluss am Montag ein Höhenfeuerwerk steht.





Fakten und Zahlen

Der Ahrweiler Winzer-Verein in Fakten und Zahlen

Gründung	1874
Mitglieder	78 Winzer
Rebfläche	ca. 25 ha
Kellerkapazität	450.000 Liter
Erntemenge	ca. 200.000 Liter/Jahr
Rebsorten	Spätburgunder, Frühburgunder, Portugieser, Dornfelder, Regent, Rotberger, Riesling, Müller-Thurgau, Weißburgunder
Verkaufsanteil	60 % trocken, 30 % halbtrocken, 10 % lieblich
Spezialitäten	Ausbau von Rotweinen im großen Eichenholz- und Barrique-Fass, kaltvergorene Weißweine und Weißherbste, Weißwein aus Rotweintrauben (Blanc de noirs), Herstellung von Hefe-, Trester-, Wein-, und Obstbränden in der eigenen Brennerei.

Weinproben und Kellerführungen in unserem Gewölbekeller, den Winzer begleiten in der Natur.

In stillem Gedenken



In stillem Gedenken an unsere
verstorbenen Mitglieder.

Ihr Schaffen und Wirken
in unserer Genossenschaft
soll uns Verpflichtung sein.

Danksagung

Für die Erstellung dieser Festschrift möchten wir ganz besonders Herrn Paul Gieler danken, ohne sein Wissen, seine Informationen, seine Bilder und besonders sein Durchhaltevermögen wäre diese Festschrift nicht das geworden, was sie hier zu lesen bekommen. Ebenso möchten wir Frau Karin Hardt, Frau Ulrike Simons, Frau Monika Kortmann, Frau Natascha Gies und Frau Irmgard Friedrich unseren Dank aussprechen. Ferner danken wir Herrn Dr. Jürgen Haffke, Bonn und Frau Romy Worms, Bonn, für die historischen Hinweise und Korrekturen.

Ganz besonders möchten wir den nachstehenden Sponsoren Dank sagen.
Ihre finanzielle Unterstützung hat wesentlich zum Gelingen dieser Festschrift beigetragen.

Alfred Nelles, Steuerbüro
53501 Grafschaft-Gelsdorf

Autohaus Mönch GmbH
53505 Altenahr

Bünnagel, Wilfried, Treppenbau
53501 Grafschaft-Böhligen

Clemens & Co. KG,
Weinbautechnik
54516 Wittlich

Elektro Witsch GmbH & Co. KG
53501 Grafschaft-Ringen

Fließen Münch GmbH
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Hans Klaes, Tiefbau
53506 Rech

Heinz Ropertz, Metzgerei
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Horst Jakobs, Hochbau
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Jean Münster, Kellereibedarf
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Ludwig Diethofer, Möbelhaus
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

R + V Versicherungen
Udo Gerber
56073 Koblenz

Sebastian Manfred
Elektromeister
53507 Dernau

St. Josef-Werkstatt
54579 Leudersdorf

Stefan Kalt, Malerbetrieb
53507 Dernau

Thomas Thelen, Trockenbau
53426 Schalkenbach

Volksbank RheinAhrEifel
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Winzer- und Weinbruderschaft
Ahr e.V.
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Wolfgang Küls, Bedachungen
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

und allen Sponsoren, deren
Spende nach Redaktionsschluss
eingegangen ist.



Walporzheimer Str. 19
53474 Ahrweiler

Tel.: 02641/34376

Fax: 02641/37376

info@ahr-wv.de

www.ahrweiler-winzerverein.de

Schutzgebühr: 2,- €