



Jahrhundertlang lebten Horchheims Weinbauern recht gut vom Geschäft mit dem edlen Rebensaft, bis 1920 Reblaus und ausländische Billigweine dem Weinbau ein Ende setzten. 56 Jahre später lebt die Weintradition wieder auf.

So einst die Sonne schien auf edle Reben...

Text und Bilder:
Hans Gerd Melters

Ein goldener Oktobertag 1977. Ich sitze auf der Terrasse der Familie Pfahlert in der „Dreifenstergass“ (Mendelssohnstraße) und habe einen Römer voll goldenen Weins vor mir, einen 1976er „Horchheimer Anwelt goldene Mauermilch“. Es ist kein Wein aus Worms-Horchheim, wie ihn die Karnevalisten und Schützen auf ihrem Sommerfest anboten, sondern ein original Koblenz-Horchheimer Riesling. Der Wein hat eine goldgelbe Farbe hatte ca. 90 - 95° Oechsle Mostgewicht und ist total durchgegoren oder durchgebrummt, wie der Winzer sagt. Er hat eine feine Säure, ca. 9 - 10 Promille und einen etwas erdenen Nachgeschmack, da der Wein weder gefiltert noch geschönt wurde. Ich trinke auf das Wohl der Hobbywinzer Hildegard und Heinz Pfahlert und lasse mir in allen Details von der Wiedergeburt des Horchheimer Weins erzählen.

Ein Rebstock von 50 m²

Familie Pfahlert besitzt einen alten Riesling Rebstock an der Grenze ihres Grundstücks. Im Sonnenjahr 1976 hing der Weinstock, der ein Ausmaß von ca. 50 qm hat, so voll Trauben, daß man sich entschloß, daraus einen Wein zu machen. Die gesamte Fläche wurde mit Vogelschutznetzen verhängen, und so wartete man auf gutes Wetter und Sonnenschein, denn in den etwa 100 Tagen von der Blüte bis zur Ernte entscheidet das Wetter über die Qualität des Jahrganges. Und 1976 herrschte ein Jahrhundertwetter. Familie Pfahlert bereitete sich Ende Oktober dann auf ihre Weinlese vor und stellte fest, daß die Mostgewinnung bei der zu erwartenden Trauben-



menge mit einer Küchenmaschine nicht zu bewältigen war. Man kaufte also noch schnell eine kleine Traubenpresse, und dann ging's los.

40 l im Bummess

Frau Pfahlert „berwelte“ (entfernte) schüsselweise die Trauben von den Stielen, bevor sie ihr Mann Heinz kelterte. Der Arbeit Lohn waren ca. 70 Liter Traubensaft, wovon etwa 40 Liter zur Weingewinnung in „Bummese“ (Glasballons) kamen. Der Federweiße blubberte so einige Wochen in Pfahlerts Keller vor sich hin, bevor er Wein wurde. Nach Beendigung der Gärzeit, als sich die Weinhefe auf dem Glasboden abgesetzt hatte, wagte man die ersten Kostproben und stellte fest, daß man ein hervorragendes Getränk fabriziert hatte. Da der Wein im Ballon geschüttelt

wurde und somit die Hefe den Wein trübte, filterte Frau Pfahlert den ganzen Balloninhalt durch einen Kaffeefilter.

Das Ergebnis dieser Mühen: 30 Spitzflaschen edlen Rebensaftes – Renaissance in Horchheims Weinbaugeschichte!?

Römerimport

Die Römer brachten eigentlich den vergorenen Rebensaft mit in unsere Gefilde und legten in den Flußtäälern Weinberge an. Man schätzt, daß der erste Horchheimer Wein vor ca. 1.000 Jahren gekeltert wurde. Die erste nachweisbare Erwähnung von Horchheimer Wein liegt rund 500 Jahre zurück. Einige sichere Daten aus der Weinchronik: Am 10. Nov. 1475 kauft Heinrich von Hortenrode ein halbes Fuder aus dem Beede Horchheim.

10. März 1534: Johann von Helfenstein bestellt zu Lebzeiten je ein Fuder Horchheimer Rot- und Weißwein. 1648 erwähnt der Kurtrierische Kellermeister zu Horchheim, Stephanus Weikel, dieses Jahr als ein besonders gutes Weinjahr.

„1811“, so erinnerte sich einst der Vater von Alban Holl, „war ein Jahrhundertwein. Im März blühten damals schon die Obstbäume. Auch die Jahrgänge von 1822, 1834, 1846 waren von hervorragender Güte.“

Champagner aus Horchheim

Im Jahre 1846 kam eine große Wende für den Horchheimer Weinbau. Zum ersten Mal wurden Trauben nicht mehr in Horchheim gekeltert, sondern nach auswärts verkauft. Erster Kunde war die Firma Dester



in Vallendar. Aber auch die größeren Horchheimer Betriebe kauften den kleinen Weinbauern die Trauben ab und kelterten sie in ihren Betrieben, so z.B. die Horchheimer Champagner-Fabrik, die Gebr. Schmidt; die Firma Lorenzi; die Gebr. Feist und die Geschwister Holler. Die kleinen Winzer wurden zu Zulieferanten der großen Weinfabriken, diese wiederum drosselten die Preise durch Billigimporte aus Italien und anderen Ländern. Der Weinbau wurde finanziell immer uninteressanter, so daß nach und nach immer mehr Weinbauern ihren Beruf aufgaben. Die Weinberge wurden als gut-bezahlte Baugrundstücke verkauft; Fabriken siedelten sich an, und die Stadt Koblenz nutzte das Gelände als willkommene Ausdehnungsfläche. Hinzu kam die gegen Ende des 19. Jahrhunderts in ganz Europa grassierende Rebenkrankheit: die Reblaus. Sie vernichtete damals fast überall den gesamten Weinanbau und mußte durch teures amerikanisches „reblausunempfindliches Unterholz“ ersetzt werden. Das war der knock out für die meisten Winzer. Die größeren Betriebe pflanzten zwar noch einige neue Weinberge an, aber so nach und nach starb der berühmte Horchheimer Weinbau aus.

1924 – das letzte Fuder

Als man 1920 die letzten Weinstöcke der Geschwister Holler aushackte, ging die berühmte Ära vom Horchheimer Wein zu Ende. Im Jahre 1924 wurde das letzte Fuder Horchheimer Rote im Horchheimer Kirmeszug mitgeführt und anschließend in Viertelchen verkauft, danach wurden die letzten Flaschen zu echten Raritäten.

Nach dem ersten Weltkrieg stand zum Beispiel eine Flasche Horchheimer Rotwein zum Preis von 100 Mark auf der Getränkekarte des Koblenzer Weindorfes. Eine der letzten Flaschen wurde in den 50er Jahren in der Koblenzer Stadtkellerei entdeckt und in den 70er Jahren wurde sogar noch eine im jetzt abgerissenen Hollers Haus gefunden.

Eine gesellige Sache

Wo Wein angebaut wird, ist auch schnell ein Grund zum Feiern gefunden, und so war es auch in Horchheim. Einige ältere Horchheimer erinnern sich noch heute gern an die „Weinkermes“ im Weinhaus Killian. Zur Zeit des Federweißen trafen sich alle Bürger zum Tanz und Feiern. Auf den Tischen standen Schüsseln voll frisch geschlagener Nüsse und dazu der neue Wein, da kam die Stimmung von selbst. Überhaupt wurde damals, im Gegensatz zu heute, viel mehr Wein getrunken. Allein am Römerplatz (Ecke Alte Heerstraße - Emser Straße) gab es damals vier Weinhäuser: Weinhaus Puth, das Weinhaus zum Römer (Brühl), das Weinhaus Holler und das Weinhaus Killian.

Sie haben den Horchheimer Weinbau wieder zum Leben erweckt: Hobbywinzer Hildegard und Heinz Pfahlert aus der Mendelssohnstraße.

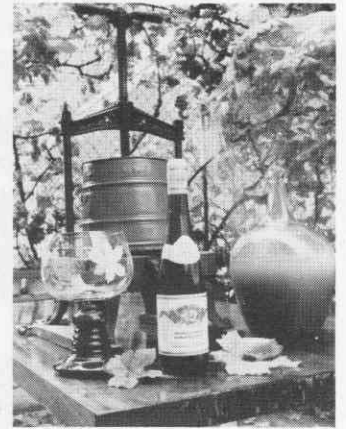


Trunkenheit am Zügel

Als Horchheim keinen Wein mehr hatte, mußte man ihn auswärts einkaufen. Man erinnert sich gern daran, daß man mit dem Pferdefuhrwerk mit zwei großen Fässern beladen in Richtung Güls oder anderswohin zog. Die Wirte hatten ihre bestimmten „Weinkenner“ zum Einkauf mit Weinprobe vorn auf dem Bock dabei. Als man dann vollbeladen in Richtung Heimat zog, war es oft nur dem Instinkt der Pferde zu verdanken, daß die kostbare Ladung gut zu Hause ankam. Oft passierte es aber auch, daß die Pferde stundenlang vor dem „Stüßje“ am Gaswerk standen und darauf warteten, daß die in sich verkeilte Mannschaft aus ihrem Weinschlummer erwachte und das Kommando zur Weiterfahrt gab. Auch die Weineinkäufe der Kolpingsfamilie waren sehr berühmt. Es war eine Ehre, dabei zu sein, wenn es zu den berühmten Weinproben nach Lorch oder Winkel ging.

Bier an der Spitze

Von den erwähnten Weinlokalen besteht heute keines mehr. Der Horchheimer Durst wird zum größten Teil mit Bier gelöscht. In den Gaststätten bietet man nur Pokalwein an, Rhein oder Mosel, meist lieblich im Geschmack. „Mehr wird nicht gefragt“, sagen die Wirte, und darauf



haben sie sich eingestellt. Wer also mehr Auswahl sucht, ist gezwungen, sich außerhalb Horchheimer Territoriums zu begeben, etwa in Richtung Pfaffendorf oder Lahnstein, wo es noch reine Weinlokale gibt.

Hobby-Kellermeister

Interessant ist es dagegen, wenn man eine Studie in Horchheimer Kellern unternimmt. Da hat fast jeder seinen eigenen Winzer an Rhein, Mosel oder Nahe, wo er sich mit Wein eindeckt.

Keller mit einem Inhalt von 100 Flaschen für den Privatverbrauch sind heute keine Seltenheit mehr, es gibt aber auch einige, die die 500er Grenze weit überschritten haben. Hat der Welt größter Weinkeller für deutschen Wein, der Bremer Ratskeller, noch trinkbare Weine ab 1727 gelagert, so entdeckt man in Horchheimer Kellern immerhin noch Weine ab 1896. Einige Hobby-Kellermeister kaufen sogar beim Winzer ganze Fuder auf und verteilen dies unter Freunden. Dieser „Import“ wird allerdings überflüssig, wenn der Horchheimer Weinbau in Zukunft weitere Früchte tragen sollte.

