

Wer war eigentlich...

Christian F. Oechsle?

Der 1774 bei Baiersbronn im Schwarzwald geborene Tüftler ist der Erfinder der Mostwaage, mit der Winzer noch heute die Menge des im Traubensaft enthaltenen Zuckers ermitteln.

Oechsle kam als Goldschmied nach Pforzheim, wo er, dank der Fertigkeiten die ihm sein Beruf mitgab und seines großen naturwissenschaftlichen Interesses eine große Zahl bemerkenswerter Erfindungen machte, die größtenteils der Arbeiterleichterung in seinen Werkstätten dienten.

Die Mostwaage ist sicherlich der populärste seiner Einfälle. Ihr Funktionieren basiert auf der Ermittlung des spezifischen Gewichts:

Ein Liter guter Traubenmost wiegt 1080 gr., ein sehr guter 1100 gr., d.h. 80 bzw. 100 gr. mehr als Wasser. Man bestimmt in der Praxis das Mostgewicht mit einer gläsernen Senkwaage (Mostwaage), die das abgekürzte spezifische Gewicht in Oechslegraden angibt.

Kellernotiz

Die Herbstzeit ist eine arbeitsreiche Zeit. Trotz der Hilfe moderner Technik arbeitet der Winzer oft bis nach Mitternacht.

Die von vielen fleißigen Händen geernteten Trauben müssen verarbeitet werden. Die gemischten Trauben werden zügig gepreßt, danach erfolgt die Abtrennung der Trubstoffe im Most durch Sedimentation über Nacht und anschließende Filterung. Der klare Most wird unter Zugabe von Reinzuchtheefe eingelagert und bei möglichst geringer Temperatur vergoren. Junger, gärender Most erfreut als Federweißer zur Zeit unsere Besucher.



Weinverarbeitung bei Schöns ca. 1944. Ganz vorne links Karl Schön, hinten rechts Karl-Heinz Schön

Die roten Trauben des Spätburgunders werden nach der arbeitsaufwendigen Abtrennung der Stiele in Gärbottiche eingelagert. Hier müssen die Schalen, die durch die Gärungskohlensäure an die Oberfläche gebracht werden, immer wieder untergetaucht werden. Das bewirkt das Auslaugen der Farbe aus der Beerenhaut. Erst zum Ende der Gärung wird abgepreßt und der frische Jungwein im Holzfaß weitervergoren.

Von unserem Küchenmeister Volker Zinser

Rheingauer Weinäpfel

- 1/2l Milch
- 10 gr. Speisestärke
- 3 Eigelb
- 1 Vanillestange
- 100 gr. Zucker
- 4 Äpfel
- 4 Walnüsse
- 4 Teel. Sultaniinen
- 2 Teel. Zimtucker
- 1 Teel. Butter
- 1/2 l. Rheingauer Riesling

Für die Sauce etwas Milch mit Stärke und Eigelb verrühren, den Rest der Milch mit der Vanillestange und dem Zucker erhitzen, dann die angerührten Eigelbe zugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Anschließend die Äpfel schälen und aushöhlen. Nüsse und Sultaniinen mit Zimtucker und Butter zerhacken und in die Äpfel füllen. In eine feuerfeste Form geben, mit dem Wein übergießen und bei 175 ° garen. In der Form mit der Sauce übergießen und servieren.

Alle Jahre wieder...!

Geschenkservice

Auch in diesem Jahr helfen wir Ihnen und dem Christkind wieder bei der Arbeit und versenden Ihre Weinpräsente an Ihre Freunde und Geschäftspartner.

Stellen Sie einfach Ihre persönliche Geschenksendung aus unserer Weinliste zusammen, die wir dann zum gewünschten Termin versenden, auf Wunsch auch im Geschenkkarton (3 bzw. 6 Flaschen) mit Ihrer Grußkarte. Gebinde von 1, 2, 3, 4 oder 6 Flaschen jeweils zzgl. 4,40 Euro Versandkosten, Kartons von 12, 15 oder 21 Flaschen verschicken wir für 5,20 Euro. (Jeweils zzgl. Geschenkverpackung auf Wunsch.) Wir versenden bis zum Heiligen Abend – für die rechtzeitige Ankunft garantieren wir bei Bestellung bis zum 14. Dezember 2002.

Weltkulturerbe Mittelrheintal
Seit dem 27 Juni 2002 ist das Mittelrheintal von der Unesco anerkanntes »Weltkulturerbe«. Hiermit wird die einmalige Landschaft des Rheins zwischen Assmannshausen und Koblenz gewürdigt und als schützens- und erhaltenswert eingestuft.

Herausgeber: Weingut Karl Schön KG
Rheinuferstraße 3-4, 65385 Assmannshausen am Rhein,
Telefon 06722 - 22 25, Telefax 06722 - 21 90
www.KarlSchoen.de • Verantwortlich: Karl Johannes Schön
Text und Gestaltung: Schön & Partner, Kronberg

SCHÖN'S WEIN-BLÄTTER

Wir feiern!

250 Jahre

Weingut in Familienbesitz

Seit nunmehr 250 Jahren betreibt unsere Familie den Weinanbau. Eine lange Tradition! Das macht uns schon ein bißchen stolz...

2002er – Der Jubiläumswein

Der 2002er verspricht ein wirklich außergewöhnlich guter Jahrgang zu werden. Die Natur hat uns zeitgerecht einen echten Jubiläumswein beschert.

Schon die ersten Rieslingtrauben, die am 9. Oktober geerntet wurden hatten ein Mostgewicht von 90° Oechsle, dann folgten sogar Trauben bis 95°. Durch die gleichmäßige Verteilung der Niederschläge in den Sommermonaten ist auch der Ertrag recht gut. Soviel läßt sich sicher sagen: dem 250jährigen Vergleich hält der 2002er auf jeden Fall stand. Zwar gab es 1752 ebenfalls eine (für damalige Verhältnisse) große Menge, dafür aber wesentlich geringeren Wein.

Viel hat sich im Laufe der letzten 250 Jahre geändert, das Bängen um die alljährliche Ernte ist unverändert. Weder damals noch heute hat der Winzer Einfluß auf die klimatischen Bedingungen, die einen Jahrgang zu einem großen Wein werden lassen.



Hotel Schön, um 1930

Seit 1752 betreibt der Überlieferung nach unsere Familie ein Weingut. So nahmen wir das Jahr 2002 zum Anlaß, ein außergewöhnliches Jubiläum zu feiern – 250 Jahre Weinbau und vermutlich ebenso lange Gastlichkeit bei »Schöns«.

Kein Wunder also, daß die »Weinblätter« dieses Mal ein bißchen nostalgisch werden. Wie laden Sie ein, »altes« über den Wein, über unsere Heimat Assmannshausen, seine Bewohner und natürlich über unsere Familie zu erfahren.

Die Geschichte unserer Familie ist eng verknüpft mit der Entwicklung des Örtchens Assmannshausen und natürlich auch mit der des Weines.

Viel Vergnügen!

250

Was macht ein Weinjahr zum großen Jahrgang?

Das wichtigste Qualitätskriterium des Weines ist der Gehalt an Fruchtzucker in der Traube. (Siehe hierzu Kasten S. 4) Denn alle für die Qualität des Weines wichtigen Inhaltsstoffe sind eng an das Vorhandensein von Zucker gekoppelt.

Die wichtigsten Voraussetzungen für eine gute Reife und damit hohen Zuckergehalt sind:

- Hohe Winterfeuchtigkeit, um eine gute Bodenfeuchte zu erhalten
- Ein warmes Frühjahr mitzeitigem Austrieb und früher Blüte
- Gute Niederschlagsverteilung im Sommer mit reichlich Sonne

Die Vegetationszeit der Traube beginnt mit der Blüte, die normalerweise in der ersten Junihälfte einsetzt. In den vergangenen Jahren hat die Blüte sogar bereits Ende Mai begonnen, eine Folge der bereits im Frühling einsetzenden Sommerwärme.

Während des Blütenstandes sollte es nicht regnen, erst im Anschluß daran wünscht sich der Winzer, wie auch der Hausgärtner, regelmäßigen Niederschlag.

Sobald die Trauben etwa Erbsengröße erreicht haben und weich werden beginnt die Reifezeit. Jetzt sollte es bei ausreichendem Sonnenschein relativ trocken und warm bleiben, damit in den Beeren Zucker eingelagert werden kann.

Allzu große Hitze (über 30°C) ist der Qualität allerdings abträglich, da die Reben bei solchen Temperaturen Streß erfahren, die Blätter zur Vermeidung zu hoher Verdunstung zusammenrollen und die Zuckerbildung einstellen. Im Herbst, wenn die Trauben schon groß geworden sind, ist Niederschlag nicht mehr erwünscht, sonst quellen die Beeren zu stark auf und verwässern, was die Qualität des Weines mindert. Denn grundsätzlich gilt immer die Regel:

Geringe Menge = besserer Wein

So ist gesetzlich die Ernte von max. 10.000 l pro Hektar Rebfläche erlaubt. Unsere Ernten liegen meist bei 6.000 bis 7.000 Litern, in extremen Jahren auch bei nur 4.000 Litern pro Hektar.

Natürlich will die Anbaufläche auch gepflegt werden – der Boden und die Anlagen müssen regelmäßig belüftet werden, um Schädlingen und Pilzbefall vorzubeugen. Im Herbst wird ein Großteil der Blätter entfernt, damit sich nicht kurz vor der Ernte noch ein Pilz einschleicht. Das geschieht in aufwendiger Handarbeit, die sich jedoch immer lohnt. Sowenig die Rieslingrebe die Sommerhitze mag, so sehr verträgt sie Fröste. Erst ab -25°C drohen Erfrierungen.

Einem harten Winter ist übrigens die Etablierung des Rotweines in Assmannshausen zu verdanken. Der Winter 1740 war nämlich derart kalt, daß es bis in den Mai hinein schneite und die Weinstöcke zum großen Teil erfroren. Zwar hatte man bereits im 11. Jahrhundert rote Trauben angepflanzt, doch begann man nun bei der Neuanlage der erfrorenen Weinberge, den roten dem weißen vorzuziehen. Ab diesem Zeitpunkt wird der »Rote Assmannshäuser« über die Landesgrenzen hinaus berühmt. Und wer weiß, vielleicht hat dieser gute Ruf auch die Vorfahren der »Schöns« veranlaßt, sich ganz dem Weinbau zu widmen...

Bedeutende Weinjahre in Assmannshausen von 1752 bis 2002

- 1753** Sehr viel und guter Wein
- 1762** »Sehr guter und delikater Wein«
- 1775** Viel und sehr guter Wein
- 1783** Ein Jahrhundertwein
- 1788** Besonders guter Wein
- 1798** »Ein wahrer Hauptwein mit außerordentlichem Feuer«
- 1802** »Ein sehr feuriger Hauptwein«
- 1811** »Der Wein war süß und stark«
- 1822** »Kostbarer und delikater Wein, der beste in diesem Jahrhundert«
- 1834** »Ausgezeichnet, feingährrig, ein vollkommener Herbst«
- 1842** Feurig und sehr bukettreich
- 1846** Viel und sehr gut, besser als 1834
- 1858** Einer der edelsten im Jahrhundert
- 1868** Ein besonders gutes Weinjahr für Assmannshausen
- 1884** »Vorzügliche Qualität«
- 1892** »Auserlesene Qualität«
- 1893** Wieder ein sehr guter Wein
- 1911** Ein Jahrhundertwein
- 1921** »Ausgezeichneter Wein«
- 1934** »Ein herrlicher Tropfen«
- 1949** Ein herausragendes Weinjahr
- 1959** Außergewöhnlich guter Wein
- 1971** Großer, harmonischer Jahrgang
- 1976** Sehr heißer Sommer, ein alkoholreicher Wein
- 2002** Viel und sehr gut

Teilweise wörtlich zitiert aus alten Weinchroniken

Assmannshäuser Rotweinkuchen

Von unserem Küchenmeister Volker Zinser

- 6 Eier
- 300 gr. Butter
- 150 gr. Zucker
- 100 gr. Blütenhonig
- Mark von 1 Vanillestange
- 1 1/2 Teel. Zimt
- 1 1/2 Teel. Kakao
- 150 gr. geriebene Schokolade
- 1/8 l. Assmannshäuser Spätburgunder
- 300 gr. Mehl
- 1 Päck. Backpulver

Butter, Zucker, Honig, Vanille und Eier schaumig rühren, nach und nach Wein hinzugeben und verrühren. Zimt, Kakao und Schokolade dazurühren, Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gebutterte Form füllen und bei mittlerer Hitze ca. 45 - 50 Minuten backen. Der Kuchen sollte **nicht** mit Schokolade oder gar Staubzucker überzogen werden. Guten Appetit!



Karl Schön und Frau Margarethe ca. 1920

Wer in Assmannshausen Wein anbaut, kommt nicht umhin, dies in enger Verbundenheit mit dem Ort und seiner Geschichte zu tun. Eine Geschichte, die sich vor allem, aber längst nicht nur, auf den Weinbau stützt.

Warme Heilquellen und eine Silber- und Bleierzmine gehörten zu den kleinen Reichtümern des Örtchens. Und natürlich die reizvolle Landschaft, die bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts allerdings den Einheimischen vorbehalten blieb. Denn Assmannshausen lag noch abseits der Handelswege da gewaltige Felsbänke im sogenannten »Binger Loch« bis 1830 die Schifffahrt im dortigen Teil des Rheins erheblich erschwerten.

Urkundlich erwähnt wird »Hasemannshausen« erstmals 1108, doch es gibt zahlreiche Hinweise darauf, daß schon lange vorher hier Wein angebaut wurde. Das Leben der Winzer aber war hart, denn längst nicht alle Jahrgänge gerieten gut, im Durchschnitt waren sogar mehr als die Hälfte magere, teilweise sogar ausgesprochene Hungerjahre.

Um 1800 jedoch beginnt die Rheinromantik, und damit für Assmannshausen gleichsam eine neue Zeitrechnung. Dichter wie Achim von Arnim und Clemens Brentano preisen die liebliche Landschaft des Rheingaus, und innerhalb weniger Jahre kommt es in Mode, den Rhein zu besuchen. Etwa zu dieser Zeit beginnt auch unsere Familie, die Reisenden mit Wein und Speisen zu bewirten, schnell wird aus dem Gasthof eine Herberge. Als man 1830 durch Sprengungen im Binger Loch die Fahrinne erheblich ver-

Assmannshausen und die Schöns - eine kleine Chronik

breiterte, etablierte sich die Treidelei, das Schleppen der Schiffe mittels Lastpferden rheinaufwärts. Für einige Zeit wurde damals unser Gasthof eine Pferdewechselstation, in der durstige und erschöpfte Treidler Erfrischung suchten – ein großes Bleiglasmotiv vor unserem Weinkeller erinnert daran.

Der Niederwald: Ein Anziehungspunkt

Die Besucher wurden noch zahlreicher, nachdem 1862 die Bahnstrecke Rüdesheim-Oberlahnstein eröffnet wurde, es trafen sogar gekrönte Häupter auf dem Bahnhof Assmannshausen ein. 1877 reist sogar Kaiser Wilhelm zur Grundsteinlegung des Neiderwalddenkmals an. Als es 1883 eingeweiht wird, steht Assmannshausen ganz im Rampenlicht der Öffentlichkeit. Eine Zahnradbahn, deren Strecke etwa dem Verlauf der heutigen Seilbahn entspricht, brachte die Besucher zum Niederwald. Als schließlich die Rüdesheimer Dampffähre ihre Fahrten auf Assmannshausen ausdehnte, boten sich den Gästen zahlreiche Attraktionen - der Ort begann zu florieren.

Eigentlich »Bad Assmannshausen«

Die bei Assmannshausen im Rhein liegenden warmen Heilquellen sind im Laufe der Geschichte immer wieder gefasst, die errichteten Badhäuser aber genauso häufig wieder durch Unglücke zerstört worden. 1872 wird die Quelle erneut gesichert und mit dem Bau eines Kurhauses begonnen. Kurz darauf nimmt das »Hotel Schön«, damals noch »Schützenhof«, auch am Kurbetrieb teil. Der Arzt Dr. Mahr richtet in unserem Haus Sprechstunden zur Behandlung von Kranken »durch Elektrizität und Knetkuren« an.

Die Assmannshäuser waren nicht nur im Weinbau stark den Launen des Wetters unterworfen. Der Rhein fror seinerzeit noch regelmäßig zu, so daß in vielen Wintern das Hochwasser gefährliche Eismassen mit sich führte. Am Neujahrstag 1880 traf es auch unser Haus: die wunderschöne, gußeiserne Veranda wurde von den mit ungeheurer Kraft anbrandenden Eismassen zerstört.

1908 ersteigert Karl Schön, der Großvater des heutigen Seniors, ein unmittelbar an das Haus angrenzendes Grundstück. 1926 errichtete sein Sohn Johannes hierauf ein Gästehaus.

Nach Ausbruch des zweiten Weltkrieges wurde das Hotel Schön geschlossen, es fehlte an Arbeitskräften, so daß teilweise nicht einmal mehr der Wein geerntet werden konnte. 1945 wurden nur 300 Liter Rot- und 600 Liter Weißwein eingebracht.



Die »alten« und die »jungen« Schöns ca 1930

Nach den ersten Luftangriffen im Ruhrgebiet wurden verschiedene Firmen nach Assmannshausen verlegt, das Hotel zeitweise Herberge für leitende Angestellte der »Gute Hoffnungshütte« Oberhausen. Die Verbindung der »Ruhrpöttler« zu Assmannshausen scheint geblieben... Nach Kriegsende besetzten Amerikaner unser Hotel – aus dieser Zeit gibt es zahlreiche Anekdoten, die wir regelmäßig veröffentlichen. 1949 wurde das Haus von Karl Heinz Schön wieder eröffnet und von ihm und seinem Sohn Karl Johannes kontinuierlich weiter ausgebaut.