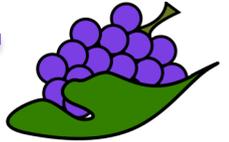


# Wein-Blättchen



WEIN &  
KULTURVEREIN  
WÖLLSTADT

WKV-Mitgliederzeitung

Ausgabe 1  
April '17

Liebe Freundinnen und Freunde,

die erste Vorstandssitzung liegt nun bereits hinter uns. Und auch ein Teambuildingtag haben wir im Vorstand bereits gemacht (s. Bericht). Wir freuen uns alle sehr auf unser Jubiläumsjahr und hoffen, dass für euch auch etwas dabei ist.

Nun habt ihr die erste Ausgabe von unserer WKV-Mitgliederzeitung „Wein-Blättchen“ in der Hand beziehungsweise auf dem Bildschirm. In unserer Zeitung wollen wir euch über anstehende Veranstaltungen informieren, über unser Vereinsleben berichten, aber auch Weine, Restaurants oder Rezepte vorstellen. Wer Ideen hat oder mitarbeiten will, meldet sich bitte bei Michaela ([michaela@wkv-woellstadt.de](mailto:michaela@wkv-woellstadt.de)).

Wir wünschen euch beim Lesen viel Spaß.

*Euer Vorstand*

## Der Vorstand stellt sich vor



von links nach rechts im Uhrzeigersinn:

- Sebastian Briel:** Als 1. Vorsitzender will ich unseren Verein führen, Ideen entwickeln und für alle Mitglieder da sein.
- Anna Siemund:** Als 2. Vorsitzender bin ich für die Lagerverwaltung zuständig.
- Stephanie Becker:** Als Schatzmeisterin kümmere ich mich um die Verwaltung des Geldes.
- Lisa Langlitz:** Als 1. Schriftführerin protokolliere ich die Sitzungen. Darüber hinaus bin ich zurzeit Weinkönigin.
- Nina Eberhardt:** Als 2. Schriftführerin unterstütze ich Lisa und kümmere mich um die Aufgabenverwaltung.
- Nico Eberhardt:** Als Mitgliederreferent bin ich Ansprechpartner für Mitglieder und für die Führung der Mitgliederkartei zuständig.
- Patrick Eickhoff:** Als Presse- und Internetreferent kümmere ich mich um die Pressearbeit im Internet und für Zeitungen sowie die Social Media Kanäle.
- Michaela Eberhardt:** Als Referentin für die Mitgliederzeitung koordiniere ich die Redaktion unseres „Wein-Blättchens“.
- Sascha Kiefl:** Als Event-Beauftragter habe ich die die Aufgaben bei den Festen und Ausflügen im Blick und ich kümmere mich um die Helferlisten.



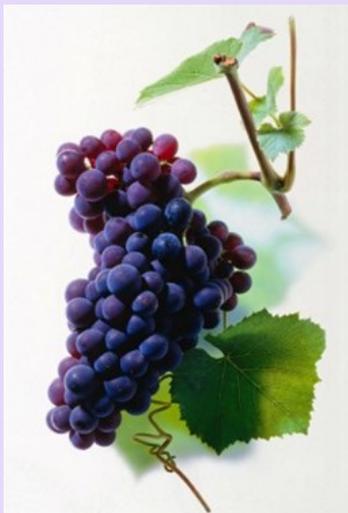
## Mein Lieblingswein...

**Kurz zu den Fakten:** Als Weißherbst bezeichnet man einen Roséwein, welcher aus einer einzigen roten Rebsorte gekeltert wurde. Es wird jedoch dasselbe Verfahren wie bei der Herstellung von Weißwein angewendet. Dabei wird der Most vor der Gärung von den Trauben abgepresst, so dass sich die rote Färbung der Beeren nur als leichte Rosa-färbung des Weines bemerkbar macht. Zur Benennung des jeweiligen Weins wird zuerst die Rebsorte angegeben, gefolgt vom Zusatz „Weißherbst“. Als Grundlage dienen meist die Trauben des Spätburgunders. Er wird aber auch aus den Trauben des Blauen Portugieser oder des Schwarzrieslings gekeltert.



**Jetzt zu meiner Vorliebe:** Ein Weißherbst ist für mich ein richtiger „Allrounder“! Er passt zu jeder Jahreszeit, einer Vielfalt an Fleisch- und Fischgerichten und zu jedem Anlass; ob schickem Empfang oder lockerer Sommerparty im Garten. Richtig gut gekühlt und ab und an mal mit ein paar Erdbeeren, ist ein Weißherbst für mich wie ein perfekter Sonnenuntergang im Glas. Er bremst mich vom hektischen Alltag und lädt zum Verweilen ein.

von Anna Siemund



## Kulinarischer Stammtisch am 20.05.

Für unser Jubiläumsjahr haben wir uns etwas ganz Besonderes überlegt: Es soll einen vereinsinternen Stammtisch jeweils mit einem kulinarischen Motto geben. Viele Mitglieder haben sich einen gemeinsamen Abend zum Genießen, mit viel Geselligkeit und wenig Arbeit gewünscht. Wir glauben der WKV-Stammtisch könnte dem sehr nah kommen.

Bitte tragt euch folgende Termine in euren Kalender ein:

- 20.05. - Motto: Grillen
- 19.08. - Motto: mediterraner Abend

Bei dem Stammtisch bereiten wir als Vorstand kulinarisch etwas für euch vor. Wir haben überlegt, dass es die Veranstaltung nochmal bereichern würde, wenn jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer etwas Selbstgemachtes oder Selbstgekauftes zum Essen oder zum Trinken mitbringt.

Wir müssen natürlich planen, deshalb bitten wir euch, dass ihr euch zeitnah anmeldet. Unter [www.wkv-woellstadt.de/Stammtisch.php](http://www.wkv-woellstadt.de/Stammtisch.php) könnt ihr euch anmelden und eintragen, was ihr mitbringt.

## Dorffest findet statt

Die VereinsAG der örtlichen Vereine hat sich darauf geeinigt, dass das Dorffest auch in diesem Jahr im alten Ort stattfindet. Am 01. und 02. Juli findet ihr uns wie immer in der Großen Braugasse. Leckere Sommerweine und eine köstliche Bowle laden zum Verweilen beim WKV-Stand ein. Eine Kleinigkeit zum Essen und Musik für alle gibt es natürlich auch. Für die zwei Tage benötigen wir noch Helferinnen und Helfer. Wer sich im Jubiläumsjahr einbringen (Dienst max. 2-3 Stunden, Auf- und Abbau) will, kann sich z. B. über [vorstand@wkv-woellstadt.de](mailto:vorstand@wkv-woellstadt.de) bei uns melden.

## Mitgliederbefragung und Polos/Hemden

Wir wollen noch mehr auf deine Wünsche eingehen. Bitte nimm dir kurz die Zeit und gib uns ein ehrliches Feedback.

<http://umfrage.wkv-woellstadt.de/>

In diesem Jahr wollen wir schwarze WKV-Polos und weiße WKV-Hemden (nach-)bestellen. Wer Interesse hat, kann sich z. B. über [vorstand@wkv-woellstadt.de](mailto:vorstand@wkv-woellstadt.de) bei uns melden.

## Bericht zur Jahreshauptversammlung am 31.03.

Der Wein- und Kulturverein hat auf der Jahreshauptversammlung für sein Jubiläumsjahr einen neuen Vorstand gewählt. Für das kommende Jahr haben sich die Mitglieder ein attraktives Jahresprogramm überlegt. Die 1. Vorsitzende Michaela Eberhardt schilderte in ihrem Bericht die Aktivitäten des Wein- und Kulturvereins im letzten Jahr. Die Weinkönigin Lisa I. berichtete anschließend von ihrem Highlight des Jahres, was der Besuch im Biebricher Schloss in Wiesbaden beim Treffen der hessischen Hoheiten bei Ministerpräsidenten Volker Bouffier darstellte.

Für seine Mitglieder hatte sich der Vorstand zum 10-jährigen Bestehen eine besondere Überraschung überlegt und präsentierte eine Diashow mit Höhepunkten aus den letzten zehn Jahren. Bei viel Spaß und dem ein oder anderen Glas Wein versanken alle in Erinnerungen und entschlossen sich auch in diesem Jahr ein erfolgreiches Vereinsjahr hinlegen zu wollen. Nach der Entlastung und Ehrung des alten Vorstandes, wählten die Mitglieder den neuen Vorstand einstimmig. Sebastian Briel, der den Verein als Gründungsvorsitzender 4 Jahre geführt hatte, freut sich „auf ein wunderbares Jubiläumsjahr für und gemeinsam mit den Mitgliedern“.

## Vorstandsausflug

Ehrenamtliche Arbeit muss nicht immer pure Arbeit sein. Die *Zusammenarbeit* im WKV-Vorstand war immer freundschaftlich und harmonisch. Deshalb macht der Vorstand einmal im Jahr einen kleinen Ausflug. Wir sind schon Kanu gefahren oder haben die Winzergenossenschaft in Wachenheim besucht. So ein Ausflug ist eine schöne Gelegenheit sich auszutauschen und als Team zusammenzuwachsen.

In diesem Jahr haben Anna, Michaela und Sebastian den Ausflug geplant. Der restliche Vorstand wusste zu Beginn nicht, wo es hin geht, sodass die Spekulationen am Bahnhof in Nieder-Wöllstadt groß waren. Erste Station war die Kleinmarkthalle in Frankfurt, wo wir den ersten Wein probiert haben. Natürlich waren wir auch auf der Suche nach einem tollen Wein für das Dorffest oder für unser Weinfest. Unsere Teambuilding-Maßnahme haben wir bei Live-Escape Frankfurt ([www.liveescape-frankfurt.com/](http://www.liveescape-frankfurt.com/)) gemacht. Ziel war es als Team zusammen aus einem verschlossenen Raum zu entkommen. Hierfür mussten wir verschiedene Rätsel lösen. Nachdem wir zu Beginn viele Teilrätsel lösen konnten, haben wir den letzten Schritt leider nicht ganz geschafft. Es hat uns aber trotzdem viel Spaß gemacht. Anschließend führte uns unser Weg auf die Berger Straße zu dem Weinhändler Dünker ([www.wein-duenker.de/](http://www.wein-duenker.de/)), der ältesten Weinhandlung in Frankfurt. Hier haben wir eine interessante Weinprobe gemacht. Viele leckere deutsche Weißweine wurden probiert.



Nach diesen ganzen Impressionen mussten wir erst mal zum Abendessen. Leckere Burger und nicht so leckere Bulgur-Spinat-Bällchen gab es bei Slowfood Wiesenlust ([www.wiesenlust.de/](http://www.wiesenlust.de/)). Abschließend besuchten wir noch den Weinhändler Frankfurt/Wein ([www.frankfurt-wein.com/](http://www.frankfurt-wein.com/)). Besonders wurde sich über eine offene Flasche Knipser-Cuvée gefreut. Eine Teilgruppe hat nach diesem anstrengenden Tagesprogramm sogar noch in Elas Geburtstag hinein gefeiert. Das Vorstandsteam hatte einen schönen Tag und geht nun voller Elan ins Jubiläumsjahr.

## Kerbumzug 2017 - Interview mit Martin Ebeling

Vom 05. bis 08. Mai wird in Wöllstadt die Brennesselkerb gefeiert. Wir freuen uns auf die Traditionsveranstaltung von unseren Freundinnen und Freunden vom anderen Kulturverein in Wöllstadt. Natürlich nehmen wir wieder am Kerbumzug teil. Wir würden uns sehr freuen, wenn in unserem Jubiläumsjahr viele Mitglieder bei unserem Wagen mitlaufen.

**Wann geht's los? 06.05. 13:40 Uhr in der Donau- oder Rheinstraße im Neubaugebiet**

Wir wollen schon Flyer für das Weinfest aber natürlich auch den ein oder anderen Becher Wein verteilen. Nach dem Umzug stoßen wir im Festzelt mit einem Glas Freibier an.

Für den Umzug bauen wir ein ca. 4 m (!!!) hohes Weinfass. Für die technische Leitung konnten wir Martin Ebeling gewinnen. Die Redaktion des Weinblättchens hat im Vorfeld mit Martin gesprochen und ihn zu dem Projekt interviewt.

**Weinblättchen (WB): Wie kamt ihr auf die Idee ein Weinfass in dieser Dimension zu bauen?**

Martin: 2008 wurde schon einmal ein großes Fass gebaut. Die Idee hierzu hatte Marco Seidl, von dem wir in diesem Jahr auch den Anhänger bekommen. In besonderer Erinnerung ist dieses Fass geblieben, weil wir nur dank ein paar Zentimetern unter der Eisenbahnbrücke durchfahren konnten. In diesem Jahr haben wir die Brücke allerdings ausgemessen.

**WB: Kannst du schon etwas zu den Abmaßen des neuen Weinfasses sagen?**

Martin: Das Fass hat am Bauch einen Durchmesser von 2,30 m. Das Fass wird ca. 4 m hoch. Das wird ein toller Anblick.

**WB: Kannst du etwas zu der Konstruktion sagen?**

Martin: Das Fass wird von uns komplett selbstgebaut. Die Hülle ist natürlich nicht aus Holz - hier waren wir bei der Alternative aber ganz kreativ. Beim Material wurden wir sehr von Andreas Arnold unterstützt, dem wir sehr danken wollen. Gebaut haben wir das Fass bei unserem Mitglied Christoph Winkler, der sich mit tollen Ideen und viel Tatkraft eingebracht hat. Allen Helferinnen und Helfern will ich schon mal Danke sagen.





## Die nächsten Termine

06.05.	13:30 Uhr	Kerbumzug
20.05.	19:00 Uhr	kulinarischer Stammtisch Kleintierzüchter-Anlage
01. + 02.07.		Wöllstädter Dorffest Alter Ortskern
29.07.	18:00 Uhr	9. Wöllstädter Weinfest Kleintierzüchter-Anlage
19.08.		kulinarischer Stammtisch
07.10.		Ausflug in die Pfalz
14.10.		„Kultur im Oktober“



Der neue WKV-Vorstand zusammen mit dem alten Vorstand auf der JHV

## Schlemmerek: Der passende „Spargelwein“

Der gute alte Gemüsespargel - *Asparagus officinalis*, ein wahrlich königliches Gemüse, das uns alljährlich für ein paar Wochen in seinen Bann zieht und den bevorstehenden Sommer einzuläuten vermag.

Gegessen wird Spargel in den unterschiedlichsten Variationen. Generell passen trockene Weißweine mit zarter Würze und feiner Säure zu Spargel. Rotwein als Spargelbegleiter passt nicht. So gilt, alles mit kräftigen, säurebetonten Nuancen verträgt sich weniger gut mit den Bitternoten und der intensiven Süße des Spargels. Ein weiterer Trugschluss bezieht sich auf den naheliegenden Gedanken „junges Gemüse und junger Wein, das muss passen“. Ist aber nicht so! Denn junge Weine enthalten in der Regel eine sehr dominante Säure! Zum Spargel braucht man also einen Wein mit wenig Säure, ruhig etwas reifer und gerne mit einer leicht cremigen Textur.

Kurz um: Den einen „Spargelwein“ gibt es nicht. Spargel gilt als wählerisch was die Partnerschaft mit Weinen angeht. **Unser Tipp:** Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder und Rivaner (Müller-Thurgau). Ihre sanfte Säure und die Aromen, die zart an Birnen, Äpfel, Nüsse und Blüten erinnern, schaffen es, die starken Stangen sanft zu umschmeicheln und das Beste aus ihnen herauszuholen.

Weißer Spargel - mit seinem lieblich-milden Geschmack und seiner zartbitteren Note ein besonders delikater Genuss. **Unser Tipp:** Silvaner aus Rheinhessen oder Franken wie auch Gutedel aus Baden

Violetter Spargel - sein Aroma ist deutlich intensiver und auch seine Bittertöne sind ausgeprägter. **Unser Tipp:** Weißburgunder z.B. aus Baden oder ein frischer, fränkischer Rivaner sind zu dazu willkommene Begleiter.

Grüner Spargel - nicht nur die Farbe, auch die Aromen sind besonders intensiv. **Unser Tipp:** Pfälzer Riesling und kräftiger Grauburgunder oder auch Chardonnay (nicht aus dem Barrique) harmonieren am besten.

## Weinverkauf

Wir verkaufen Restbestände aus unserem Weinlager:

### Nahe

Emmrich Montigny Secco	6,00 €
Emmrich Montigny Rivaner	4,50 €
Emmrich Montigny Scheurebe	5,50 €

Emmrich Montigny Blauer Portugieser	4,50 €
-------------------------------------	--------

### Rheinhessen

Köth Merlot	5,00 €
Köth Chardonnay	4,50 €
Knierim Riesling	5,50 €

### Pfalz

Bernd Sauvignon Blanc	4,00 €
-----------------------	--------

### Mosel

Treis Rosé	5,50 €
------------	--------

### Südspanien

Vina Rocal	5,00 €
------------	--------

### Südliche Wetterau - Rendel

Pomolo Fruchtsecco	5,00 €
--------------------	--------

Bestellen könnt ihr über [weinverkauf@wkv-woellstadt.de](mailto:weinverkauf@wkv-woellstadt.de) bei Anna. Ab 6 Flaschen gibt es auf die gesamte Bestellung 20% Mitgliederrabatt.

## Impressum/Kontakt

WKV-Vorstand, Bahnhofstr.4,  
michaela@wkv-woellstadt.de  
www.wkv-woellstadt.de  
facebook.de/wkvwoellstadt