

Wie Herfords Wein schmeckt

Der Geschichtsverein hatte zu einer nicht ganz alltäglichen Verkostung eingeladen.

■ **Herford.** Mit einem prickelnden Jahrgangssekt ging es los. Es folgten mehrere Rieslinge und Burgunder sowie ein edelsüßer Tropfen. Doch zu Weinverkostung und Bänkel-Gesang gab es an diesem Abend in der voll besetzten Markthalle auch Informationen zur Herforder Geschichte. Immerhin ging es um die Weine der Äbtissinnen.

„Wir wollten einmal zeigen, dass historisches Wissen nicht nur staubtrocken vermittelt werden muss“, sagte Lars Oliver Gehring, der Vorsitzende des Vereins für Herforder Geschichte. „Wir können hier zeigen, dass zum kirchlichen Leben auch gehört, mit allen Sinnen zu genießen“, ergänzte Münsterpfarrer Johannes Beer.

Geschichtsverein und Offene Kirche Herford-Mitte hatten gemeinsam zu der weinseligen Zeitreise eingeladen. Sie begann im Jahr 822 n. Chr. – in jenem Jahr, in dem ein kleines Familienkloster an der Werre von den Karolingern zum mächtigen Reichsstift erhoben wurde. Weil ein solches Zentrum eigene Weinberge benötigt, schenkte Ludwig der Deutsche ihm 868 Besitzungen in dem Weinort Leutesdorf am Rhein.

Von da an kam Rheinwein

in großen Fässern von einem Meierhof in Leutesdorf über Rhein und Lippe bis Lippstadt, wo er auf Ochsenkarren verladen wurde.

In Herford benötigte man die Tropfen als Messwein und als Alltagsgetränk, wie der Historiker Bernhard Suermann berichtete. Über das Geschmackserlebnis ist wenig bekannt. Sauer, weniger alkoholhaltig, weniger fruchtig und wohl für heutige Feinschmeckerzungen ungenießbar dürften sie gewesen sein. Suermann: „Es gab aber durchaus schon ein Qualitätsbewusstsein“.

Wie die heutigen Weine aus den „Herforder Weinbergen“ beschaffen sind, war Thema der vom Bielefelder Wein-Experten Jörg Sensenschmidt moderierten Verkostung. Im kleinen Leutesdorf gibt es bis heute eine lebendige Szene mit kleinen Familienbetrieben, einem sehr erfolgreichen größeren Nachbarn (Scheidgen im benachbarten Hammerstein) und experimentierfreudigen Startup-Akteuren.

„Der Mittelrhein mit seinen Schieferböden ist eine klassische Riesling-Region“, so Sensenschmidt. „Die Arbeit in den steil aufragenden Wein-

bergen ist immens schwer. Doch die Ergebnisse sind außergewöhnlich.“ Vier Betriebe hatte er ausgesucht. Alle Rieslinge kamen gut an. Doch am Ende fand der trockene Weißburgunder der Familie Emmerich die größte Zustimmung, gefolgt von einem Rosé (Familie Mohr) aus der Spätburgunder-Traube.

Als Überraschung des Abends erwies sich der ebenfalls vom Weingut Mohr stammende Rotwein. Sensenschmidt: „Es zeigt sich, dass die Mittelrhein-Winzer viel mehr können als Riesling. Im Übrigen ist Leutesdorf auch touristisch immer eine Reise wert.“

Dass die Verkostung der Weine der Äbtissinnen trotz vierstündiger Dauer ausgesprochen kurzweilig geriet, war nicht zuletzt Henning dem Barden zu verdanken, der in historischer Kostümierung mit Mütze und Gugel mittelalterliche Wein- und Spottlieder zum Besten gab.

Die Markthalle erwies sich zudem als attraktiver Veranstaltungsort. Und aus dem Publikum kam vielfach der Wunsch nach einer Fortsetzung: Weine und Lieder und spannende Infos aus der Herforder Geschichte gibt es noch reichlich.



Weinverkostung einmal anders: Henning Diekmann (mit Begleiterin Claudia), Hartmut Braun, Jörg Sensenschmidt und Bernhard Suermann schenken Wein ein und liefern Informationen. Foto: Kiel