

Rheingauer GEBABBEL

Heft Nr. 18 · Winter 2022

Preis: Unbezahlbar!

*Mir wünsche Euch
frohe Weihnachde
un en gude Rutsch
ins neie Jahr -
un bleibt gesund!*

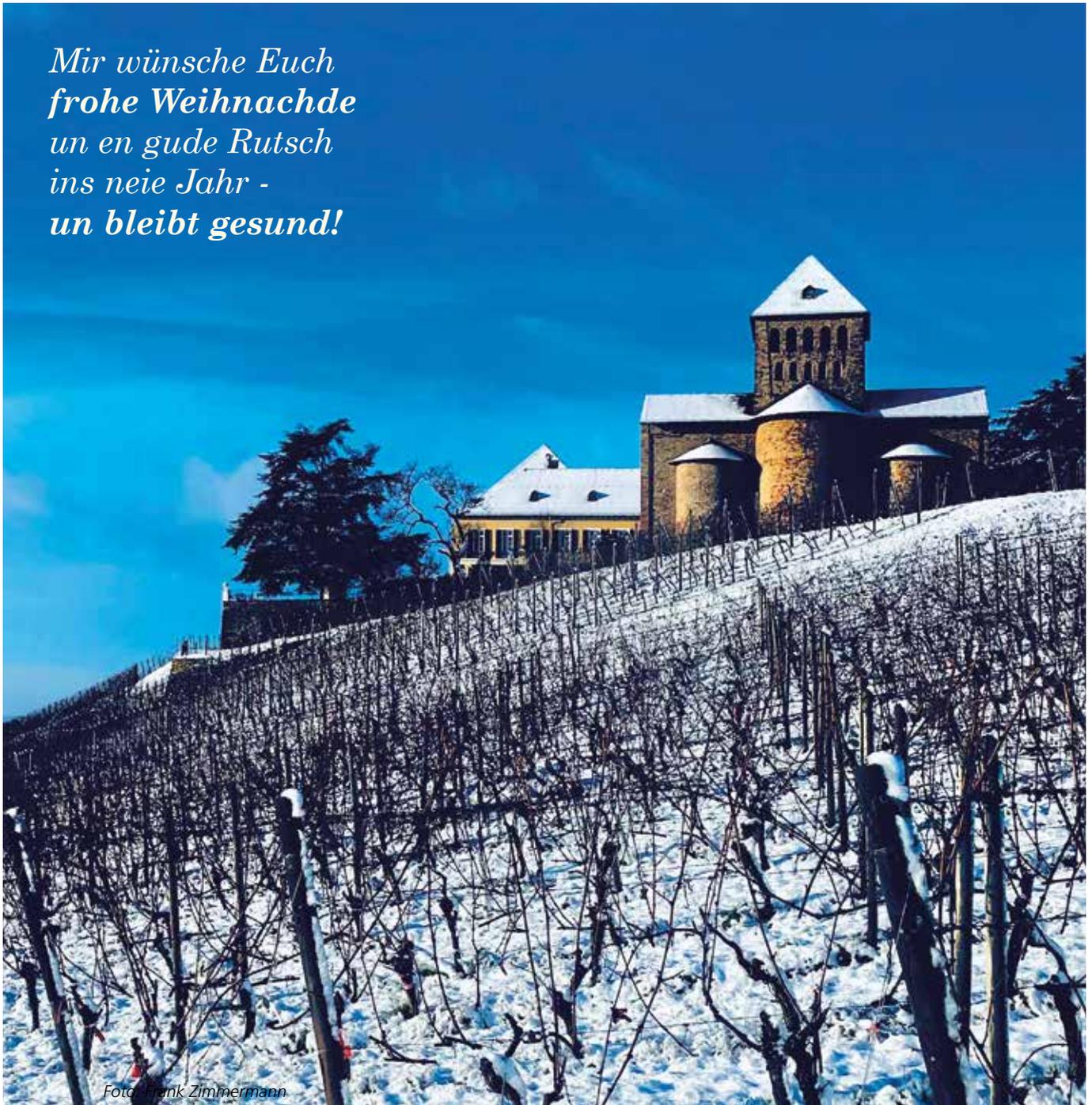


Foto: Frank Zimmermann

Rheingauer
MÜNDART
VEREIN 1984 e.V.

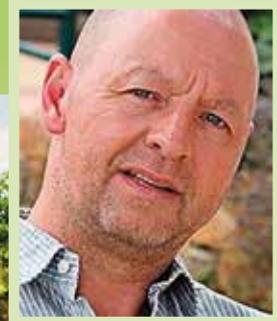
Was unner annerm drin steht: „Gude ihr Leit“ von de Monika Albert steht uff de dritt Seit, ab de Seit' Nummer 4 gibt's Besinnliches, Geschichtcher un Gedichtcher in unserer Muddersprooch. Dodenooch komme Rheigauer Platt-Ausdruck aus'em Keller, Wingert un von Winzer zusammengetrache un verklickert vom Michael Eulberg. Des Ganze is uff de Seit 8 un 9 zu finne. Dann, wie fast schon Tradition, en Interview vom'me bekannte Mensch aus em Rheingau, dissmol unsern Charly Nägler, der Musigger un „Alleinunterhalter“ egal ob an Fassenacht oder bei ernste Oaläss. Mit Esse un Trinke, geht's dann weiter uff de nächst Seit. Weil's basst - Weihnachtliches. Vill Spass beim Lese!



ANLEGEN UND GENIESSEN AM KAI

ANLEGER 511 | Platz von Montrichard 2 | 65343 Eltville | T 0 61 23 . 68 91 68 | www.anleger511.de

Restaurant **Haus am Strom** ...das „Rath“ ich Dir



Herzlich willkommen!

Mein Team und ich betreiben die Gaststätte im modernen Ambiente mit einer gutbürgerlichen Küche, einer reichhaltigen Auswahl von Weinen der örtlichen Winzer und gezapfter Biere der Engelbrauerei.

Räumlichkeiten bis zu 70 Personen für Betriebsfeiern, Tagungen, Konferenzen, Familienfeste. Partyservice bei Ihnen zu Hause. Gerne beraten wir Sie.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Christof Rath und Team

Öffnungszeiten: täglich ab 17.30 Uhr | Ruhetage: Samstag und Sonntag | Feierlichkeiten jederzeit auf Anfrage möglich | **Haus am Strom** | Christof Rath | Gäns-gasse 13 | 65375 Oestrich-Winkel | Telefon 06723/2250 | Webseite „Haus am Strom“ : www.christofrath.de |



Gude Ihr Leit,

es iss widder soweit, Rheingauer Gebabbel schriftlich fixiert, nix wie die Brill uff un hordisch studiert!

De Winter un die dunkel Jahreszeit (jetz noch en Stund früher), iss bestens geeichend, mol en Gang rauszunemme aus unsren Geschäfdischeide.

Aach die erdrückende Nachrichte, die uns aus aller Welt in die Wohnstubb gebrocht werr'n, solde mer nit zu reichlich konsumiern. Von dere uffkommend Endzeitstimmung derfe mer uns nit gefange nemme losse.

Lebe un lebe losse, könnt so ofach sei, abber naa, als werd degeeschegehalle. Die Lebensweisheide von de Hedwig Witte helfe do weider:

**Habter Krumbel, Zorn un Gnieß...
schennt nit, geht Euch aus de Fieß!**

odder **Wer sich`s Lebe selbst versauert,
iss nit wert, daß mer'n bedauert.**

Genau, do beißt die Maus koon Faden ab! Abber wichdich iss, jeder kehr erschd emol vor seiner eischene Dür, dann iss schon vill gewunne. Dodezu nochemol die Hedwig:

**Probiert`s emol, wie alles klappt,
wann mer nur Freundlichkeit verzappt.**

En gut Geleschenheit, des mol widder verstärkt zu praktizier'n iss doch die Advents- un Weihnachtszeit. Was mecht des vor'n Spaß, uff de regionale Weihnachtsmärkte zu stöbern un vielleicht genau des Präsentische zu finne, womit mer Freude schenke kann.

Nadierlich geht aach en Gutscheine für en kulturell Veranstaltung, mol gemeinsam gut Esse gehe odder oofach nur Zeit, verschenke. All des bringt Wärme in die Herze der Beschenkte un kehrt aach ins eischene Herz zurück. Will haaße, macht des beste aussem Mitenanner, trefft euch zum Schwätze, (aach emol zum Schenne) un besonnern oft zum Feiern.

Für die trocke geschwätzde Kehle halle die Winzer en gude Schobbe bereit, un Geleschenheide sich auszudausche gibt's in unserm scheene Rheingau jo werklich genuch, un dorsch alle Jahreszeide.

Ihr liebe Leit, de Vorstand vom Rheingauer Mundartverein un des Redaktionsteam wünschen Euch für's kommend Jahr Zufriedenheit und Wohlergehen. En groß Schipp Optimismus werfe mer aach noch hinnerher, für des was noch kimmt..

Bleibt uns gewooche, unnerstützt unser Vereinsinteresse un Aktivität. En dick Dankeschee an die Annoncengeber, sie mache des Heftsche für unser'n Verein erschwinglich, un für Euch „unbezahlbar“!

Liebe Grüß un kommt gut nibber ins neue Jahr wünscht Ihne/Euer/

Monika Albert

Noch was zum Vormerke:

Die Mundartmatinee 2023 werd eventuell - so plane mer im Moment - im kommende Jahr im Rahme vom Kiddericher Rieslingfest **am Sonntag, 21. Mai ab 11 Uhr auf dem Josef Staab Platz in Kiedrich stattfinden!**

Brav uffgereiht stehe se do, die angehende MundartbabbelerInne.

Aber sie agiern ansonste sehr munter im Rollespiel.

Die neugegründ Nachwuchsgrupp lernt aktuell unser Heimatsprach, un hot sich in de Theaterprobe am Grimme-Märche „De Hannes im Glück“ in Rheingauer Mundart versucht..

Im Januar gehe die Probe weider, wer noch Interesse hot mitzumache, bitte melde. Es mecht viel Spaß!

Monika Albert
Tel. 06123 989858



Die Weihnachtsbäckerei

von Helga Simon

Woher stammt die Tradition?

Es is intressant zu wisse, dess Plätzje die Verniedlichungsform von Platz is. So is frieher nemlich en flach geformde Kuchche bezeichnet worn.

Mei Großmudder hot aach immer vomme Ribbelplatz geredd, wenn se en Ribbelkuchche gemeent hot.

Merr kann heit nit genau saache, wann des Brauchtum Weihnachtsplätzjer zu backe uffkomme is. Es gibt unnerschiedliche Theorie un Versuche die Tradition zu erklärn.

Die Kelde solle oageblich schon vor Christi Geburt Plätzjer gebacke habe, un zwar in de Zeit vor de Windersonnewende. Die Dunkelheit un die Kält hadde domols de Mensche mords zugesetzt. Die Daache sin immer kerzer un die Nächt immer länger worn. Dann kam de 21. Dezember mit de längst Nacht im Jahr.

Die Mensche hadde Ängst, dess in der Nacht die beese Geister käme un sie hoamsuche dehde. Un um die freundlich zu stimme, hädde se dene Opfergabe dagebrocht. Sie hädde Plätzjer in Tierforme gebacke un die de beese Geister geopfert.

Im Mittelalder sin in viele Klöster Plätzjer gebacke worn, um sich uff die Weihnachde vorzubereide un Christi Geburt zu feiern. Um auch den ärmere Leit en Freud zu mache, hädde die Mönche un die Nonne ihr Plätzjer vor de Feierdaache an die vedeilt.

For normale Sterbliche warn Zucker un Gewürze nemlich Luxusgüter un so deijer, dess die sich des Plätzjer backe gar nit leisde konnde.

Mir könne es uns heut nit mehr vorstelle, wie sich die Leit im Mittelalder oastreng mussde,

dorsch de Winder zu komme. Sie mussde sich Vorräte oalehe, dess se ibberlebe konnde.

So sin unner annerm Sauerkraut un sauern Bohne eigeleht, Obst getrockent, Getreide eingelagert un die verschiedenste Sorte von Rübe eingekellert worn.

Außerdem is vor Weihnachde geschlacht worn, Worscht gemacht un Fleisch eigesalze worn. Was lang halle sollt kam in de Raach!

Vlleicht hadde se vor'm Fest aach oafache Plätzjer gebacke, die warn lang haltbar un en gut Winderesse.

Im 18. Jahrhunnert, so besaacht en anner Theorie, wärn die ersde Plätzjer gebacke worn, des hatt' abber nix mit Weihnachde zu duhe. Zu dere Zeit hots schon Plätzjer gebbe, die warn abber noch nit wie heit uff de ganze Welt vebreitet.

Zu der Zeit warn Seefahrer uff ihre Entdeckungsreise in unbekannde Länder unnerwegs un hadde Sitte un Gebräuch von de fremde Völker mitgebrocht.

Aach Tee un Kaffee hadde se in ihm Gepäck un aach die Zeremonieje, die dodemit vebunne warn. Die hadde die Leit nooch un nooch für sich endeckt un noachgeahmt.

Die Engländer hadde sich des Teetrinke oagewehnt. Zu dene ihre Teestunde hot's immer aach Kekse un Plätzjer gebbe. Die Tradition is von de Europäjer ibbernomme worn, abber anstatt Tee, trinke die Europäjer lieber Kaffee.

Dodezu sin dann aach Plätzjer oagebodde worn. Un so kammer mit gudem Gewisse saache, des war bei uns in Deutschland un in de Nachbarländer der Beginn von de all-gemeine Plätzjerbäckerei.

„Guck emol do, de Himmel is rot, des Chriskinnche un die Engelcher backe widder Plätzjer“, hot mei Mudder immer gesaat, wenn sich de Himmel, der im Herbst meisdens grau vehange is, rot gefärbt hot. „Des Chriskinnche un die Engelcher hadde jertz viel zu duhe in ihrne Weihnachtswerkstatt, do geht's hoch her. Do hot so en Engelche sicher des Ofedierche uffgelosse. Drum is de Himmel so rot,“ hot se mir erklärt. Erst viel später hab ich kapiert, dess nur mei Mudder die Plätzjer gebacke hot.

In ville Familje beginne die Weihnachtsvorbereitung mim Plätzjer backen. Wann merr in die Häjser kimmt, richt merrs schon: Annis, Zimt, Honisch, Vanille un was nit alles.

Zisch verschiednene Sorte sin in de Mache, aogefange von de oafache Budderplätzjer, ibber Zimstern, Mazipankadoffele, Peffermiss, Makrone, bis zu doppelstöckische Kunstwerke, die uffwendisch dekoriert sin.

Aach die Kinner helfe eifrisch beim Teichausrolle, Aussteche un Verziern mit. Korz vorm erste Advent is des Gebäck meisdens ferddisch un kann in Dose gefüllt wern, dess die Plätzjer schee frisch bleibe. Es wern aach kloane Dudde mit Plätzjer zum Verschenke vepackt.

Heut sin Weihnachtsplätzjer aus de Adventszeit nit mehr wegzedenke. Des Plätzjer backe is en schee Beispiel defor, dess die alde Traitionen lebendisch erhalte wern sollde. Die meide Leit verbinne dodemit Kindheitserinnerunge, die se nit misse wollde. For Kinner sin des unvegessliche Erlebnisse, die sie bis ins Erwachsenelebe begleide.

Vorm Krippsche

von Franz Ludwig, Martinthal

Stall, en Relischionsstund abgehalle hawwe.

Bei so eme Besuchch vun erer Schulklass, die vun ibber de Heeh kam, is folschendes bassiert.

Die Kinnersch hawwe in de Kersch ganz oadäschdisch vor dem Kribbsche gestanne un dem Lehrer zugeheehrt, der grad ziemlich

leise, vum Chrisskinnsche un von de heilische drei Könisch un was die all midgebrocht hawwe vezählt, do is so eme kloae Mädche jo so en klitzekloa Ferzje rausgerutscht.

De Parre, der ganz in de Neeh gestanne hod un des aach midkried hod, hod dodruffhie des Kloa ganz streng oageguggt.

Des Kindsche hod en ganz rode Kobb kried un hod noor noch uff de Boddem geguggt un sisch gescheehmd. De Vadder, der jo aach mid-gefahrd war, hod des, was dem

Döschdersche do bassierd war, aach midkried.

Der hod dann gemeehnd er mißt do jetz e bissje helfe un is zu dem Parre hiegange un hod in seiner

ibberheehsche Sprooch schnell gesaacht:

„Herr Parre, den Furz den uus Marrie gelosse hod, dees woehn eisch“.

Essen auf Rädern

Eine Geschichte, die sich vor Weihnachten zugetragen haben könnte, in Mundart übertragen von Helga Simon

En Kader steht vorm Himmeldor,
ganz schlapp un ohne Kraft
weil er den lange Weesch hierher,
hot nur mit Mieh geschafft.
De Petrus is zuerst ganz baff,
sein Blick, der is beklomme,
doch dann saat er zum Kader schnell,
komm rin, du bist willkomme.

Er freet wie lang er uff de Erd
un wie er do gelebt,
de Kader fängt zu flenne oa,
sei Stimm, die hot gebebt.
„Petrus, aach, du glaabst es nit,
des heut noch sowas gibt,
mei Lebe war en Jammerdal,
koan Mensch hot mich geliebt.“

Es Fudder musst ich selber jaache
im Keller un uff Beem
Koa Whiskas gab's, koa Kitekat,
des war en groß Problem.

Mein Bett war en Kadoffelsack,
ich hat nit mol en Deck,
musst schloofe bei Bezingestank
in ner Garascheeck.
Drum hab ich jetz nur noch oan
Wunsch, en Kisse ganz aus Seide
mit scheene weiche Feddern drin,
dann wär ich zu beneide.“

Dem Petrus tat der Kader leid un
darum saat er schnell,
„Den Wunsch erfüll ich dir sehr
gern“, un streichelt ihm des Fell.

Un schon am ibbernächsde Daach,
hört widder merr Gebimmel,
sechs Mäus stehn drauße vor dem Tor
un wolle in de Himmel.

De Petrus fraacht noach ihrem Begehr,
un denkt er heert nit rischdisch,
Rollschuh wünsche sich die sechs.
„Die sin für uns sehr wischdisch.“

Mir wurde unser Lebe lang
von Katze rungehetzt,
drum sin jetz unser arme Fieß
kabutt un abgewetzt“.
Do rieft en Engelche ganz laut:
„Ich wern bestimmt gleich morsche
für euch in unserm Supermarkt sechs
Rollschuhpaar besorsche.“

Sankt Petrus hält im Himmel Wacht,
mecht jeden Tag sei Runde
un sucht auch unsern Kader auf
zur Mittagsessens-Stunde.

Er froot, wies's ihm gefalle deht,
mim Seidenkisse heute.
Der Kater sieht'n dankbar an, saat
strahlend un voll Freude:
„Des Kisse is ganz wunnerschee,
mit seine weiche Feddern,
un was mich ganz besonnens freut,
des Essen kimmt uff Rädern.“

De Feldschütz un de Niggeloos

von Ulrike Neradt

De klaa Andy aus Hochheim war mit seine sibbe Jahr schon en klaane Frechdachs.

Nix als annern Leit freche Streich spille hatt er im Kopp. Die Äppelbeem is er nuff un enunner wie en Eichhörche un hot beim Nachbar regelmäßig sovill Äppel geklaut, wie er in seim Körbche unnerbringe konnt.

Aanes Daachs kam em de Feldschütz in die Quer. De Andy hot die Händ in die Fiess genomme un is ab wie en Raket. Wie en Rohrspatz hot der Feldhüter geschennt un is wie de Deibel hinner dem Äppelklauer her.

Erwischt hot er ihn nadierlich nit. De Andy is gelaafe, so schnell guckste nit, un in nullkommanix war die Geschichte in seim Bubegedächtnis aach schon widder vergesse.

Bis zum Nickeloosedach. An dem Obend wird die Abrechnung für alle abenteuerliche Bubestreich, die sich im Lauf von eme Jahr aagesammelt hadde gemacht.

Un die List von Untaten, die der klaa Stromer aage stellt hatt, war oft lang.

De Andy hot nix Gudes geahnt, un weil des nix Neues for en war, hot er sich vorsorglich emol sei unverwüstliche Ledderhose aagezooche, die er mol in eme Österreich-Urlaub von seim Opa kaaft kriecht hot.

So kams, dass der Nickeloos beim Andy zu guterletzt noch die Sach mit dem Äppelklaue vom Nachbar zur Sprooch gebrocht hot. De Andy hots Gesicht verzoosche un ohne, dass er aach nur aan Ton von sich gebbe hot, wußte alle Anwesende drum erum, wie er do so stand un unner sich geguckt hot, dass er all die Streich aach werklich ausgeheckt hatt.

Somit war es unvermeidlich, dass de Nickeloos sei Ruut aussem Sack gezoosche un mit de gewaltischer Stimm gesaat hot: „So, for jeden Unfug, den de aage stellt host, gibt's jetz aan Schlag mit de Rut uff des Hinnerdeil. Un wann ich richtig gezählt hab, dann zählt die Sündelist

zwanzig Delikte uff.“ Dodemit hot er dem Bubche – nadierlich nit zu fest – zwanzig Mol uff's klaane Bobbesje gekloppt.

De klaane Dopsch hot die Ruuteschlää uff seine Ledderhose mit Fassong ertraache un mitgezählt.

Wie de Nickeloos bei Nummer Zehn aakomme is, is es dem Andy langsam gedämmert, dass die Sünd mit dem Äppelklaue nur aaner wisse konnt: Nämlich de Feldschütz! Un noch in gebückter Haltung hot de Andy de Kopp langsam zum Nickeloos erumgedreht, ihm frech in die Aache geguckt un gesaat:

„Nickeloos, des mit de Äppel, des wär nur Mundraub gewese hot de Opa gesaat. Un nächst Jahr kriehste de Gaul vom Babba aach nit mehr geliehe und kannst Dein Mistschlitte selber ziehe!“

Wie die Sach ausgange is, waaf mer heut nit mehr so genau, es is so lang her, dass es kaan Mensch mehr drickt.

Es hot sich nix geännert!

Günter Rüttiger, Eltville

Vor korzem hab ich an em verreechente Sunndaach aus purer Langeweile in meine aale Fassenachsvorträäch aus längst vergangene Zeite erumgeblättert. Seit 1949 sin des schunn e paar Aktehefter voll. Jetzt sollt mer meene, des wärn aale Bosse, die koon Deiwel mehr intressiern deht. Duhn se eichtlich aach nit, awwer manchmool meent mer doch, die Zeit wär stehe gebliwwe.

Manche Versjer vunn dunnemools sinn heit noch so aktuell wie eh unn je, wie mer an em Beispiel aus em Jahr 1991 sehe kann. Domools sinn die Leit vunn owerunner dringend uffgefordert worn zu sparn um ihr Altersvorsorch zu sichern. Zwar hot de Kohl protzich gemoont, mer kennt die Wiedervereinigung aus em Hosesäckel bezahle, awwer die hatte schun domools mehr Lecher als wie Schei.

Do drängt sich de Vergleich mit heit uff, wann mer sieht, wie die Preise iwwerall in alle Lebensbereiche dorch die Deck schieße, do kanns oom Ängst unn Bange wern. Do haaßts an alle Ecke unn Kante sparn wos geht.

Aso alles schunn emool dogewese. Do treffe die Versjer vunn domools, ohne en Wort zu verännern, de Naachel uff de Kopp. Awwer aach de fassungslos Re-

aktion bei de Leit war die selwe, wie die noochstehende Klaacheworte vunn em Rentner 1991 zum Ausdruck bringe:

Mei Rente die lieht so
im mittlere Schnitt,
dass grad am Monatsend
ich bin quitt,
unn ich bin aach nit mehr
so fit

unn muss bein Dokter
alleritt.

Was der verschreibt
bei der Visit

muss ich bezahle
dann im Schnitt.

Versicherunge,
wies so Sitt,
erhöhe ständich,
Schritt für Schritt,

bei Kottlett, Rumpsteak
unn Pommfritt

Cognac, Bier unn
Schnapsverschnitt
ich um mei Geld
schon Quale litt.

Mei Wohnungsmiet
mir längst entglitt,
Strom unn Wasser, Gas
unn Sprit,

die Bahn, die Telekom,
der Hit,

aus meine Schüssel
fresse mit.

Es Finanzamt hot mich

am Schlafitt,
fress statt Gemies unn Obst
unn Vit...

...amine bald
de Fensterkitt.

Darum erkläre ich
hiermit,

spart in Berlin, ich
spar nit mit,

ei die geheern doch
in die Diddelitt,

denn wie soll ich
zum Sparn noch komme,

wenn die mirs längst
schun abgenomme?

Unn domools gabs noch jede Menge Zinse! Mer sieht, die Zeit vergeht zwar schnell unn schneller, awwer im Grund genumme ännert sich nit allzu viel.

Aach de Grund für die jeweilich Misere is immer deselbe, Gier nooch Macht unn Geld. Eichtlich bräucht uff dere Welt koon Mensch zu hungern, koon Mensch sei Lewe sinnlos em Vaterland fier nix unn widder nix zu opfern.

Vielleicht sollt sich unsern Schöpfer mool droo erinnern, dene Mächtiche rund um de Globus endlich ihr Gehirn zu aktiviern, soweit se iwwerhaupt oons hawwe, damit se endlich emool zu Denke oofange!

Awwer ich glaab, do könne mer lang waate, dene is selbst vunn gonz owwe nit mehr zu helfe! **Leider!!!**

WEINGUT

Steinmayer & Sohn

und Gutsausschank „Zum Wibbes“,
Eltviller Straße 19, 65399 Kiedrich, Tel. 06123 / 63 03 13



Das Weingut Jakob Steinmayer und Sohn, eines der ältesten Weingüter von Kiedrich, wird heute von Winfried und Johannes Steinmayer betrieben. Aktuell bewirtschaften wir 9,5 ha. Alle unsere Erzeugnisse wachsen auf unseren eigenen Rebflächen.

Unverwechselbare Rieslinge zu produzieren - das ist unser erklärtes Ziel.

Die Qualität des eingebrachten Lesegutes bewahren und weiter zu verfeinern ist unsere Leitlinie. Dafür setzen wir auf die Erfahrung und das Feingefühl aus unserer langen Tradition - und auch auf unsere moderne Kellertechnik. Mehr Informationen finden Sie auf: www.weingut-steinmayer.de

Mir habbe doch Radda!

von Willi Leitner

Mei Mutter stammt vumm Hunsrück her, e bissche hinner Stromberg war se dehaam, unn do lebt aach noch e Cousine von ihr. Unn es gab aach noch des Grab von ihm Vadder do uffem Friehoff.

Domols wars so üblich, dass mir jed Jahr an Allerheilische nibber gefahren sinn, hunn de Cousine meisdens en schee Flasch Asbach mitgenomme unn honn dem Opa e Bliemche uffs Grab geleet. Unser Kinner warn damals noch klaa, die wollte lieber bei de Riddesummer-Oma in Riddesumm bleibe, als do nibber zu fahrn. Allerheilische is jo bekanntlich spät im Herbst, unn do is es am Rhei oft nebbelich.

Merr warn also widder emol drübbe in Spabrücke, so hot des klaa Örtche gehaase. No zwaa, drei Stunne bei de Cousine unn uffem Friedhoff sinn merr wieder haamwärts gefahrn. Unn wie merr do langsam Binge näher kumme sinn, is

de Nebbel immer dichter worn.

„Ujeh“, hab ich gedocht, „ob die Autofähr bei dem dichte Nebbel fährt?“ Unn wie merr dann am

Binger Haafe ankomme sinn, war de Nebbel so dicht, dess merr kaa 10 Meter weit gucke konnt. De Fährmann hot vorm Fahrtkartehäusje gestanne unn hot konzendriert Richdung Riddesumm geguckt, was merr weesche der dick Nebbelsupp aber nur ahne konnt. Ich habb'en gefroot: „Fährt dann die Autofähr aach?“

„Klar,“ hotter gesaat, „mir habbe doch Radda!“

„Ob dess werklich gehje duht?“, hab ich gedenkt. Unn grad dann kam langsam en Motoregeräusch vum Wasser her näher.

„Ei guck emol do“, hab ich so gesaat, „se fährt jo werklich“ un schon hot's aach ferschterlich gerummst unn gekracht.

„Jetzt hot se abber die Hafemauer gerammt“ is merr dann ganz uffgereescht eraus gerutscht. Unn so wars aach.

Die Fäh'r hot aagelescht un mir wollte grad druff fahre, do hot's gehaase: „Merr kenne nit mehr fahrn, de Nebbel is zu dicht. Beim Aalesche helft uns aach des neie Radda nix!“

Mir, mei Mutter, mein Vatter un ich habbe do gestanne unn haabe dumme Gesichter gemacht. Was jetzt? Es is nur aans geblibbe, mir musste im dichte Nebbel über die Meenzer Brick nooch Scheerstoa un dann ganz, ganz vorsichdich versuche haam no Rüddesumm zu komme, weil do jo mei Fraa un die Kinner abzuhole warn un aach widder haam no Eltville wollte. Mir hatte do schon so e nei Ding vunn Telefon debei unn konnte wenigstens drübbe Bescheid saan, wo merr grad wärn un dess es enZeitlang dauern deht, biss mir aakäme. Mir sinn also losgefahre, unn wie merr dann an de Abzweischung Meenz/Kreuznach kaame, konnte merr kaum die richdisch Abfahrt finne. Abber merr habbes gepackt, de Nebbel is Rheiuff en bisje lichtder worn unn mir sinn nooch ner lange Fahrt gut in Rüddesumm aakomme un en Stund später aach widder in Eltville.

Do hot merr wieder emol gemerkt, aach die modern Technik iss koo Allheilmiddel.

De Hennerich Ad

von Franz Ludwig, Martinthal

De Ad war so ald wie mein Oba Hulbert in Elfeld un beim Graf un de Gräfin von Sierstorpff, die ihr Villa uff de Elfelder Aah (Aue) hadde, oagestelltd. Er hot aach immer des Bootsche gefahrn, weils jo koa anner Vebindung gewwe hot.

Daach däschlich is er paarmol vun Elfeld un de Aah hie un her gefahrn. De Ad war en Original un hot, wenn er was vezählt hot, gern e bisje oagewwe un alsemol aach mords ibberdribbe.

Oamol had er die Gräfin zum Eikaafe uff de Aah abgeholt un dann uff de Elfelder Seid, unne am Loipaad, wo des Aah-Beggelsche war, waade misse bis die Madam dann widder enibber wolld. Es war schlecht Wedder un wie er do in seim Bootsche gewaad hot, is es als schleschder un schleschder worn.

Als dann endlich die Gräfin kam had sischs so veschleschderd, dess es en Waachnis war jetz do nibber uff die Aah ze fahrn, denn es hot middlereweile so stark gereschend un aach en heftische Wind war uffkomme, dess des kloa Bootsche ganz schee geschaugelt hot, awwer de Ad hot abgeleht un is in dem Unwedder verschwunde.

Uff em halbe Weesch is es e bisje heller worn, un do hot er geseh, ibber Meenz wars ganz schwarz worn. Do hot sich noch en Gewidder zesamme gebraud un es hot gedunnerd un geblitztd, dess die Gräfin for Engsd, laud gebeed hot.

Awwer es is alles gud gange un als se dann alles ins Haus gebrocht hadde, hot die Gräfin zum Ad gesaht er soll noch en Aacheblig waade, denn er kennd jo sowieso

bei dem schlimme Wetter noch nid gleisch widder nibber fahrn.

Dann is se, de Schrecke hot ihr noch in de Glieder gesesse, in de Keller nunner gange un hot em en Flasch von dem beriehmte „Oanunzwanzischer“ (De 1921 war en Jahrhunnertwoi) ruffgeholt.

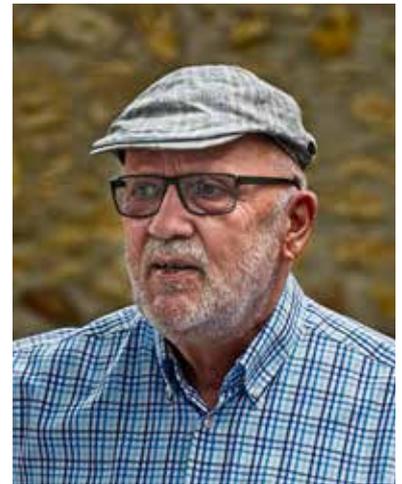
Wie se die gud un deier Flasch dem Ad gewwe hot, war se noch ganz schee uffgerescht un hot sich noch emol sehr herzlich bedankd, dess er se so gud do ribber gebrochd hot.

So hot de Ad des immer vezeehlt, nor, dess muss mer wisse, dieses Erlebnis war schon 1918 bassiert. Also kanns koan „1921er“ gewese sei.

Noch son kloane Spruch vum Ad: **Isch saache ibber jeden DU, nor ibber Disch Herr Parre, saach isch SIE.**

Wein, Weinberg und Keller im Rheingauer Dialekt

zusammengetragen und erklärt vom Michael Eulberg.



Dieser Artikel ist ein Auszug aus dem Buch

„Aach Gude – Rheingauer Wörterbuch“ von Peter-Michael Eulberg

Peter Michael Eulberg, Staatsanwalt a. D., geboren in unteren Rheingau, genauer in Assmannshausen, Autor des Rheingauer Wörterbuchs „Aach Gude“, bespricht und erklärt Rheingauer Umgangs-, Schimpf- und Spottwörter aus seinem Rheingauer Wörterbuch. Dabei tauchen Wörter auf, die dem Dialektsprecher aus dem oberen Rheingau vielleicht unbekannt sind, den einen oder anderen im oberen Rheingau gebräuchlichen Ausdruck sucht er dagegen hier vielleicht vergebens. Auffällig ist, dass es doch erheblich Unterschiede gibt, von Ort zu Ort und von Wort zu Wort. Wir freuen uns ihnen dies hier so anschaulich zeigen zu können.

Aa(ch), das, (Plural Aa, Aache):

Auge; bei der Rebe die Stelle, an der im Frühjahr die Knospe für den neuen Trieb aufgeht.

absteche, abgestoche: die Tätigkeit des Kellermeisters nach Abschluss der Gärung. Substantiv: Abstich. Wenn die Hefe (Drusen) sich abgesetzt hat, wird der Jungwein in ein anderes Fass abgezogen. Man kann die Hefe zu Schnaps brennen oder in die Weinberge einbringen. Vgl. Druse, Druseweï, Geiz.

Ängewann, die: eigentlich ‚an die Gewinn grenzend‘, also Ackergrenze oben und unten, dort, wo der Pflug wendet und wenig wächst. Vgl. Forch, Gewinn.

Apostelweï, der: miserabler Wein, bei dem ein Glas zwölf Männer umhaut.

ausgeize, ausgegeizt: Entfernen der Nebentriebe am Rebstock, damit sie dem Haupttrieb keine Kraft rauben; vgl. Geize.

Bangert, der: Flurbezeichnung für die ‚Bangärten‘, die am Rande der Dorfgemarkung lagen und von der Abgabe des Zehnten befreit waren. Als Flurname oder Wegebezeichnung wie etwa Bangertpaad erhalten.

Basseriemche, das: fachlich für den blaugestreiften Küferkittel.

belzich: betrunken. Er is belzich wie e Rieb: er ist stockbesoffen. Vgl. besoffe.

Bennerkarrn, der, Pl. gleich, kurze Vokale, erstes e betont, früher allg. für Karren des Küfers (Benders), mit dem er seine Gerätschaften zu den Kunden beförderte.

Bergel, der: Weinbeere (Perkel). Wird auch in der Bedeutung Weintraube gebraucht, das sind die Weinbeeren auf dem Rappen, vgl. Rabbe. Abbergele heißt das Auslesen einzelner Beeren aus der Traube,

sei es der besonders reifen und edelfaulen für entsprechenden Prädikatswein, sei es der unreifen oder schimmligen zur Qualitätsverbesserung des übrigen Leseguts. Uffbergele ist das Aufklauben heruntergefallener Beeren vom Boden, in Zeiten hoher Lohnkosten kaum noch leistbar.

besoffe: betrunken. Gerade in unserer Weingegend gibt es für den Zustand der Trunkenheit ein reiches Vokabular. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit seien genannt: beduddelt, begoogelt, belzich, benebbelt, (blitze-) blau, blau wie e Veilche, (bolze-) strack, (dibbe-) daab, hormelig, scheswi, schicker, schwazz wie e Kanon, selig, steif wie'n Stiggel, stoggesteif, voll (gesoffe); der hot uff-em Haamweech schepp gelade, der hot schwer die Heef, der hot en Mords-Aff met haam genumme, der hot jo die Perenosbera (schrsp. Peronospora, eigentlich eine schlimme Rebenkrankheit), der hot die Ratt und schließlich hot der gefüllt? (beim Wein abfüllen wurde immer reichlich genascht); vgl. Weechsteier, Voll-Eil.

Bichs, die, Pl. Bichse, vulgär für weibliches Geschlechtsteil, vulgär und verächtlich für Frau. Bichse-Effner sind Getränke, die sich beim Verführen weiblicher Wesen bewährt haben; schriftspr. Schlüpfertürmer.

Biet, die: massiver Keltertisch zur Aufnahme des Leseguts in der historischen Baumkeller. Die Baumkellern, bis um 1800 in Gebrauch, waren große, aus Baumstämmen gefügte Weinpressen, die nicht mit Spindel, sondern durch Hebelkraft wirkten; ahd. biet: Tisch.

Biggel, der: Spitzhacke. Ahd. bickan, frz. piquer: stechen.

biggelfescht: so fest, dass es dem Biggel widersteht. Alles annere kammer uffbiggele.

Binger Bleistift, der: Scherzname für Korkenzieher. Der Begriff ist Pointe einer

Legende, nach der die Binger Ratsherren in einer Versammlung samt und sonders zwar keine Bleistifte zur Hand hatten, dann aber, als es ans Flaschenöffnen ging, jeder einen Korkenzieher zum Vorschein brachte. So in der Posse „Romantisches Leben“ von Jean Dremmel (1885): Ich hab nix im Sack als wie en Binger Bleistift.

Bitt, die, (Plural Bidde): wird ohne Zusatz nur als Rednerpult der karnevalistischen Sitzungen verstanden; scherzhaft auch für andere Rednerpulte. Sind Bütten im Sinne von Behältern gemeint, dann treten Zusammensetzungen auf: Traubebitt, auch Herbschtbitt; lat. butina: Flasche, Gefäß.

Blank, die: eine am oberen Ende einer Wingerts-terrasse quer angelegte Rebzeile. Nahe an der Mauer stehend, bekam sie sowohl Sonne als auch rückstrahlende Wärme ab, was für gute Traubenqualität sorgte. Weil terrassierte Weinberge immer seltener werden, müssen wir auf „noir de blank“ wohl noch lange warten; schriftspr. Planke.

bloose, gebloose: blasen. In unserer Gegend aber mit der Bedeutung trinken. Mer gehn en Halbe bloose: wir gehen ein Glas Wein trinken.

bolzestrack: direkt, ganz gerade, steif. Wird in der Bedeutung stark betrunken gebraucht.

Bommelochie, die: das bedeutende Institut, das heute unter Campus Geisenheim auftritt und die Bereiche Forschungsanstalt Geisenheim, Hochschule Rhein-Main Fachbereich Geisenheim sowie LLH Gartenbauzentrum Geisenheim zusammenfasst. Hervorgegangen aus den Gärten des wohlhabenden Geschäftsmanns Eduard von Lade (Villa Monrepos), entstand 1872 die kgl. preußische Lehranstalt für Obst- und Weinbau. Später hieß sie Lehr- und

Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, im Lauf der Zeit kam noch Getränketechnologie dazu; schrspr. Pomologie: Obstkund.

Die Geisenheimer Studenten hießen früher vornehm Pomologen, bei den Geisenheimern indes respektlos Groschebube, weil das wenige Geld, das sie hatten, schnell in die Heggewertschafde getragen war und die Groschen für den täglichen Bedarf mühsam zusammengekratzt werden mussten.

Boochreb, die: die einjährige Frucht-rute des Rebstocks, die beim gerde (s.d.) gebogen wird, um einen gleichmäßigen Austrieb zu erreichen.

Brenk, die: Zuber, kleine Bütte. Im Weinkeller ist die Brenk ein etwa 80 l fassendes Holzgefäß mit zwei seitlichen Handlöchern in den dazu länger gelassenen Dauben. Sie wird hergestellt, indem ein kleines Fass halbiert wird und die nicht benötigten Dauben gekürzt werden. Diese Form ermöglicht es dem Küfer, die Brenk beim Fassanstich, also beim Herausziehen des Zwickels und dem Einstechen des Krane zwischen seinen Knien und dem Fassrand so einzuklemmen, dass sie einerseits nicht verrutscht und andererseits nichts vorbeiläuft.

Bubbes, der: Haustrunk, durchaus nicht immer übel schmeckendes weinartiges Getränk, das aus ausgepressten, gewässerten und zum zweiten Mal gekelterten Trauben gewonnen wird. Der Nachmost wird dann gezuckert, um auch bei ihm die alkoholische Gärung zu ermöglichen. Das Getränk ist zum Verkauf weder bestimmt noch zugelassen. Vor den ersten deutschen Wein-gesetzen von 1892 und 1901 war das allerdings noch nicht geregelt. Bubbes wird auch gern als abwertendes Urteil über einen Wein gebraucht.

Bull, die: filzummantelte Feldflasche aus Blech mit Henkel für den Tagesvorrat an Getränken, die früher die Winzer oder Arbeiter auf die Arbeit mitnahmen. Enthielt meist Tee oder Muckefuck (Malzkaffee), man konnte aber auch gut Alkoholisches drin verstecken. Griech. amphora: Hohlmaß, lat. ampulla: Fläschchen (woraus übrigens auch Ampel wurde); niederdt. Pulle.

Butt, die: Rückentrage, in der bei der Weinlese die Trauben aus den Lesebüttchen eingesammelt und anschließend zum Wagen getragen werden. Lat. butina: Flasche, Gefäß; vgl. Lejel, Bitt.

Daachleenerwei, der: minder-

wertiger Wein, schriftspr. Taglöhnerwein; vgl. Bubbes

daafe, gedaaft: im weitesten Sinne wässern. Grundregel: *Mer derf alles daafe, nur de Wei nit.*

Dreimännerwei, der: abfällig für ein Getränk, das das Gegenteil von süffig darstellt. Nach dem Volksmund braucht man zum Trinken drei Männer: Außer dem Trinker einen, der ihn festhält und einen, der ihm den Wein einflößt. Wird boshaft von der Traminertraube abgeleitet.

Druse, die, (nur Plural): Weinhefe, Bodensatz. Man kann die Drusen in den Weinberg bringen oder zu Hefeschnaps brennen; vgl. Geiz.

duddele, geduddelt: leiern, am Rad drehen, ein Glas nach dem andern trinken. Beduddele: betrinken, duddelig: betrunken; vgl. besoffe.

Duft, der: In unserer Weingegegend ist Duft Erddunst, Rauhreif, bedeutet also nicht immer Geruch. *Der hot sich de Duft geholt* = Der hat sich erkältet.

Eeh, die: Egge; als Verb eeje, ge-eet. Wann aaner die Eeh gebroche hot, is des noch lang kaan Verstoß geje's sechsde Gebott! Im oberen Rheingau heißt die Egge **Iihj**, Verb iihje

Eelche, das, in dem Ausdruck e Weiße wie e Eelche. Der Wein wird zu seinem Lob mit einem guten Öl verglichen, wenn er infolge seines Extraktgehalts Glycerin bildet, das am Glas über dem Flüssigkeitsspiegel ölige Schlieren in Form von Kirchenfenstern zeichnet.

erleje, erleet: Zusammenschmieden von Eisenteilen, die bis zur Weißglut erhitzt und dann mit kräftigen Schlägen aneinander gehettet werden. Früher eine häufige Arbeit: Wenn der Kaarscht vom Hacken abgenutzt war, musste er erleet wern, indem zwei neue Spitzen aufgeschmiedet wurden. Von auf-erlegen.

Fass, das: kein Dialektwort, aber Gegenstand fachlicher Tätigkeiten. E Fass werd uffgesetzt oder uffgeschlää, indem der Küfer die Dauben aufstellt, um sie zu binden; deshalb heißen die Küfer auch Fassbinder oder bender. E Fass werd ausgebrennt, indem der Kellermeister einen glimmenden Schwefelspan durchs Spundloch hineinhängt, damit das leere Fass sauber bleibt; vgl. schwengge, weißgrē.

Fassberscht, die: eine an den Enden mit längeren, schrägen Borsten versehene und zum Reinigen von Fässer, Bidde,

Brengge (vgl. Bitt, Brenk) und sonstigem Kellergerät geeignete Bürste.

Fedderweise, der: durch Gärungs-kohlensäure-Bläschen weiß wie Federn verfärbter Trauben-most. Wegen seiner Wirkung wird er auch Hoseschisser genannt. Zum Fedderweise basst gut Zwickelkuche, un noch besser frische Walniss. Abber Obacht: Fedderweise werft! Auf hochdeutsch: die alkoholische Wirkung will ebenso bedacht sein wie die purgierende.

Fernsel, das, im Gebrauch zurückgegangen für Fruchtmaß. Heute nur noch zu hören als Ausdruck für Kopf: En Kobb wie e Fernsel, das beschreibt, dass man dem Gefühl nach einen Kopf im Volumen dieses alten Hohlmaßes hat. Das Fernsel oder Virnsel war bis zur Vereinheitlichung des Maßwesens für das Deutsche Reich nach 1871 ein allgemeines Fruchtmaß (ca. 32 l). Mhd. vier(n)zal.

Forch, die: Grenzfurche längs zwischen Grundstücken. Auf ihren ordnungsgemäßen Bestand hatten neben den Eigentümern auch die Behörden besonderes Augenmerk. Noch mehr Beachtung genoss die Forchzeit nahe am Grundstücksrand. Wehe, wenn die Nachbarn nicht einen gut halbzeitigen Abstand von der Grenze hielten oder es an vorzeigbarer Bearbeitung fehlen ließen. – Kriehn mer'n nit uff de Forch, kriehn mer'n in de Gewinn: Spruch mit der Bedeutung ‚Wenn's nicht gleich klappt, klappt's später'. Vgl. Angewann, Gewinn.

Frankedaler Sunn, die: Die Zuckerfabriken von Frankenthal in der Pfalz liefern gewissermaßen nachträglich die Sonne für den Most, wenn sie in der Reifezeit zu spärlich schien, und er deshalb einer Verbesserung bedarf.

fuchsich: fachliche Bezeichnung für den Geschmack von Trauben, die im unreifen Zustand gefroren waren: so unangenehm, wie der Fuchs riecht.

Gabbellung, die: Vom 12. bis 18. Jh. historischer Koppelgeschäfts-Brauch beim Weinverkauf: Wer ein begehrtes Fass Wein erwerben wollte, musste auch ein minderes dazu nehmen.

Weiter im nächsten Heft

Ä - also ein A mit einer Tilde ~ darüber kennzeichnet einen Nasallaut, welcher wie ein „oa“ im Rheingauer Dialekt ausgesprochen wird. Wenn nach einem **Ä** / **ä** noch ein „n“ folgt wird das „n“ verschluckt, **Ändamm** klingt dann wie „Oadam“.

Charly Nögler

Ein Interview von Ulrike Neradt

Charly Nögler, Musiker und Winzer, ist heute mein Interview-Partner.

Ich freue mich, Ihnen/Euch heute einen echten Rheingauer vorzustellen, der nicht nur in der Region, sondern darüber hinaus ein beliebter Alleinunterhalter ist.

Lieber Charly, seit vielen Jahren, nein, Jahrzehnten, kenne ich Dich. Du bist für mich der Typ Mensch, den man als „echten Rheingauer“ bezeichnen kann.

Was sagst Du dazu, und was glaubst Du, macht einen echten Rheingauer aus?

In meinen Augen macht einen echten Rheingauer aus: Dass er hier geboren wurde, hier aufgewachsen ist, hier lebt und sich mit seiner Heimat zu 100% identifiziert! Der echte Rheingauer muß seine Lebensart und seine Mentalität

von Grund auf mit seinen Wurzeln aufgesogen haben. Echte Rheingauer sind sehr herzlich, gesellig, unkompliziert, aber sie wissen auch, was sie wollen und lassen sich nicht so leicht hinters Licht führen! Sie können manchmal auch sehr stur sein, aber man kann über alles mit Ihnen reden. Mit all diesen Eigenschaften kann ich mich voll identifizieren!

Wer war zuerst da? Charly, der Musiker oder Charly, der Winzer?

Der „Musiker“ Charly war zuerst da! Der Winzer, bzw. der „Weinmacher“ Charly kam erst 1993 nach dem Tod des Vaters, der 1992 leider viel zu früh verstarb! „Weinmacher“ deshalb, weil ich keine Ausbildung zum Winzer gemacht habe, sondern alles von meinem Vater abgeschaut habe und gezeigt bekam. Seit Kindesbeinen an bin ich mit dem Weinbau aufgewachsen, den wir immer nur im Nebenerwerb betrieben haben. So war es für mich als echter Rheingauer eine Ver-



pflichtung, die Tradition des Weinbaus und der Straußwirtschaft fortzuführen.

Wie hat das mit der Musik angefangen? Wo hast Du Klavier und Akkordeon spielen gelernt?

Antwort: Als ich sechs Jahre alt war, schenkten mir meine Eltern eine Blockflöte. Meine Mutter brachte mir sozusagen die „Flötentöne“ bei. Es gab damals von einem bekannten Kaffee-Hersteller zur Weihnachtszeit kleine Liederheftchen mit Text und Noten, daraus habe ich dann schon mit sechs Jahren unter dem Tannenbaum Weihnachtslieder gespielt. Das war tatsächlich mein erster Kontakt zur Musik! Mit acht Jahren bekam ich dann ein kleines Akkordeon und nahm Unterricht bei Frau Eleonore Wagner in Erbach. Nach zwei Jahren, also mit zehn Jahren, konnte ich dann schon so gut Akkordeon spielen, dass ich unbedingt Klavier lernen wollte. Also bekam ich, ebenfalls bei Frau Wagner, meinen ersten Klavierunterricht.

Bei meiner Oma in Rüdesheim stand noch das Klavier meines Vaters, auf dem ich dann immer üben konnte.

Mit dreizehn bekam ich von meinen Eltern eine Electro-Orgel, eine Farfisa-Compact mit Fußbass, diese stammte aus den frühen sechziger Jahren von einem Rüdesheimer Musiker, der in den Ruhestand ging. Die hatte noch Röhren und das Meiste schon hinter sich!

Aber sie war mein ganzer Stolz und sollte mein späteres Berufsleben prägen! Seither war ich nicht mehr zu halten, Schulaufgaben sind völlig unwichtig und zur Nebensache geworden. Nach der Schule machte ich die Aufnahmeprüfung am Wiesbadener Konservatorium bei Dr. Richard Meißner und studierte Musik mit den Instrumenten Klavier, Trompete und Posaune. Nach dem Studium habe

ich mich dann als Musiker selbstständig gemacht.

Vor vielen Jahren hast Du Raphaela Weil, eine charmante Bayrin, geheiratet, die für die Dich die ideale Partnerin ist. Nicht nur als Ehefrau, sondern auch als Bühnenpartnerin. Sie ist ja eine sehr bekannte Sängerin, die lange Zeit im Staatstheater in Wiesbaden engagiert war. Erzähl mir doch mal, wie Ihr Euch kennengelernt habt.

Ja, wenn Du sagst „vor vielen Jahren“, dann hast Du völlig recht! Wir haben in diesem Jahr unsere silberne Hochzeit feiern dürfen! Kennen gelernt haben wir uns tatsächlich im Staatstheater Wiesbaden, genauer gesagt, in der Kantine des Theaters. Denn dort feierte ein bekannter Wiesbadener seinen fünfzigsten Geburtstag, dessen Wunsch es war, ein Ständchen von Raphaela und ihrem langjährigen Bühnenpartner Jochen Elbert zu

bekommen. Also rief mich Raphaela an und frug ob ich in der Lage wäre, ein paar Stücke aus Oper und Operette zu begleiten. Sie schickte mir also die Noten, und ich muß sagen, niemals habe ich jemanden lieber begleitet als diese quirlige, vor Temperament strotzende und mit einer glasklaren Stimme singende Sopranistin! Sehr hübsch, freundlich und nett war sie auch noch, und ich bemerkte gleich, dass diese Sympathie nicht einseitig war. Als sie mich dann einen Tag später anrief, um sich für die Begleitung zu bedanken, sind wir darauf gekommen, doch einmal etwas trinken zu gehen. Gesagt, getan, und schon war es um uns geschehen! Eigentlich ganz unsppektakulär.

Aber sehr romantisch, wenn ich das noch mal als kleinen Nachschlag so feststellen darf.

Ihr hattet bis kurz vor Corona, den ganzen Juni über, eine Straußwirtschaft in Erbach, die von allen geliebt wurde. Ich denke noch an so schöne laue Sommerabende, die wir in Eurer so originellen Location damals verbracht haben. Es gab eigenen Wein, selbst gemachten Handkäs, die beste Fleischworscht und was das Tollste war: Oftmals Gesang von und mit Deiner Raphaela oder mit einem der Gäste und mit Dir am Klavier. Kannst Du mir ein bißchen was erzählen, was das für Dich bedeutet hat?

Die Straußwirtschaft hat uns sehr viel bedeutet, weil Straußwirtschaften dem Rheingau einfach die Lebensart verliehen haben, die den Rheingau so sehr geprägt hat! In unserer Straußwirtschaft wurde sehr viel musiziert, was natürlich bei unseren Gästen sehr gut ankam, aber auch erwartet und schließlich vorausgesetzt wurde.

Viele Freunde und Musiker aus dem Rheingau und natürlich auch vom Staatstheater Wiesbaden waren oft bei uns zu Gast und gaben sehr gerne immer wieder eine Kostprobe ihres Könnens. 2020 hätten wir anz groß unser Jubiläum: „25 Jahre Charleys Kelterhaus“ gefeiert. Doch dann kam Corona dazwischen und machte uns einen Strich durch die Rechnung. Jetzt haben wir die Segel gestrichen und die Straußwirtschaft und den Weinbau aufgegeben. Nicht zuletzt wegen Vorschriften von den unterschiedlichsten Ämtern, die ich einfach als Rheingauer nicht mehr nachvollziehen und vertreten kann! Aber das ist ein anderes Thema!!!

Auf jeden Fall tut es mir nicht nur für mich, sondern für den ganzen Rheingau um diese Entwicklung sehr leid, denn die urigen Straußwirtschaften und die kleinen Winzerbetriebe mit ihren teils bemerkenswerten Wirten sterben somit immer weiter aus.

Viele solcher Kulturen und Traditionen werden leider dadurch zerstört und vernichtet! Man sollte stets bedenken: „Tradition ist nicht das Halten der Asche, sondern das Weitergeben der Flamme!“

Wie war die Zeit während Corona für Dich als Musiker?

Für mich war Corona am Anfang eigentlich erholsam, keiner wusste ja damals, dass sich das so ewig hinziehen würde! Es war gerade die anstrengende Fassenachtskampagne 2020 vorbei, als dann ab März eine Veranstaltung nach der anderen abgesagt wurde, und somit eine vorher noch nie dagewesene Ruhe in mein Leben trat.

Plötzlich hatte ich von jetzt auf gleich nichts mehr zu tun! Eine ganze Zeit lang war das gut erträglich, aber dann fing es an, furchtbar in den Fingern zu jucken und ich habe wieder angefangen, nur für mich zu musizieren. Auf dem Akkordeon, auf der Zither, mit der Trompete und der Posaune, einfach so nur zum Spaß um auszuprobieren, was noch alles geht.

Erst im Sommer 2021 kamen ganz verhalten einige Auftritte, bis dann im November 2021 wieder alles abgesagt wurde. Es fing erst wieder im Mai 2022 an mit einzelnen Veranstaltungen, und jetzt ist es wieder so, als wenn nichts gewesen wäre. Es wäre schön, wenn das jetzt auch so bleiben würde!!!

Jetzt bist Du ja - gottseidank - wieder viel unterwegs. Auch auf dem Rhein erfreust Du mit Deiner Musik die Gäste. Du bist ein durch und durch positiver Mensch. Das kann ich absolut unterschreiben. Aber gibt's nicht auch mal Situationen wo Du ausrastest? Und wenn ja, womit kann man Dich auf die Palme bringen?

Nein, ein Ausrasten gibt es bei mir nicht, das ist mir völlig fremd! Das war schon früher in der Schule so. Wenn sich irgendwo auf dem Schulhof eine Schlägerei entwickelt hat, war ich der erste, der sich abgewendet und aus dem Staub gemacht hat! Ich bin ein ruhiger, harmonie-süchtiger und friedvoller Mensch, und

das ist mit zunehmenden Alter eher noch mehr geworden! Mich kann nichts mehr erschüttern, und ich habe gelernt, dass man durch sich ärgern oder aufregen nicht im geringsten die Situation verändert!!! Immer nach dem Motto der Kölner: „Et kütt wie et kütt und et hätt noch immer jut jejeunge“, oder „Der Mensch denkt, Gott lenkt“, mit anderen Worten: „Du planst, und der Herrgott lacht sich kaputt“!

So kenn ich Dich, und so mag ich Dich, lieber Charly. Weihnachten steht vor der Tür. Wie verbringt Ihr Weihnachten??

Wir verbringen unser Weihnachten immer sehr gemütlich ohne Stress und Ärger!!! Am Tag vor Heiligabend wird der Baum geschmückt, eingekauft und das Essen vorbereitet. Der Heiligabend selbst wird auch ganz ruhig angegangen, mittags Kaffee trinken, Stollen und Weihnachtspätzchen essen, später wird gekocht, gegessen und beschert, gemütlich beisammen gesessen und erzählt. Abends fahren wir dann meistens noch zur Mitternachtsmesse in das Hildegardis-Kloster nach Eibingen. Dort singen die Klosterfrauen ab 23.30 Uhr ihren wunderbaren gregorianischen Gesang.

Man sitzt in der nur mit Kerzen beleuchteten Kirche, schließt die Augen, denkt über dies und das nach und wird völlig ruhig und ausgeglichen!

Am 1. Und 2. Weihnachtsfeiertag begleite ich schon viele Jahre den Advents-Brunch im Dorint-Hotel in Wiesbaden auf dem Klavier. Der Abend wird dann gemütlich bei gutem Essen und netten Gesprächen zu Hause verbracht.

Nun wünsche ich allen Lesern, Freunden und Liebhabern meiner Musik, ein friedvolles, fröhliches und gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Start in das neue Jahr 2023!!!

Wir sehen und hören uns!
Euer Charly Nägler

Lieber Charly, vielen herzlichen Dank, dass Du uns in diesem Interview sehr viele und persönliche Einblicke in Dein Leben gewährt hast. Bleib so wie Du bist und noch viele Jahre glücklich mit Deiner Raphaela.

**Auch ich wünsche allen Lesern jetzt ein fröhliches Weihnachtsfest und einen gesunden Start in ein hoffentlich gutes neues Jahr
Ihre /Eure Ulrike Neradt**

Plätzjer backe

Von Ulrike Neradt

Wie oft hadde mir mit de Mutter in de Adventszeit Plätzjer gebacke. Blech for Blech. Haselnüss geraspelt, Eiweiße geschlaache, Deich geriehart, dann ausgewelljert un in Zucker gewanselt un mit verschiedene Forme die köstliche Süßigkeite ausgestoche.

Alsemol konnte mers nit abwarte, hadde de Deich roh gesse un nadierlich aach Bauchweh kriecht. Un endlich kame die erste Plätzjer aus em Ofe, an dene mir uns mit großer Regelmässigkeit gleich die Schnuud verbrennt hadde.

Aach de Vatter kam immer widder mol vorbei und hot sich des aane odder anner Spritzgebackene vom Blech geschnaust.

Die rabeschwarz verbrennte Butterplätzjer die hatt er am liebste gesse, domols wußte mer noch nit, wie schädlich des is.

Den Rest abber hot die Mutter schnell in verschiedene Blechbüchse verpackt un irchendwo in verschiedene Schränk im Haus vor uns versteckelt. Sonst wär jo die ganz

Abbeid von eme halbe Daach in dere heiße Küch in nullkommanix, so hordich guckste nit, uffgefutert worn.

Nadierlich hadde mir Kinner uns uffgemacht un nooch dene Zimtsterne, Butterplätzjer, Heidesand, Kokosmakrone odder Spritzgebackenem gesucht - un aach gefunne!

Erwischt hadde mer debei aach schon unsern Vadder. Obwohl der uns immer wie en Rohrspatz geschennt hot, wann er unser Gekruschel an de Plätzjerbüchse geheert hot. Abber wenn er dann von uns erwischt worn is, hot er sich geschämt wie en Schulbub.

Uff die Art is der gesamte Bestand der Weihnachtsbäckerei bis uff e paar Krimmelcher oft vorm große Fest schon ganz verbutzt worn. Un so musst die Mutter vom Bäcker Dahm nebedraa immer noch Plätzjer dezukaafe, weil die Verwandtschaft jo groß war, un Plätzjer geheern nun mol uff jeden Weihnachtsdich.

Mei Lieblingsplätzjer sin Heidesand

625 g Mehl
350 g Butter
150 g Margarine
200 g Puderzucker
2 Vanillezucker
½ Backpulver

Vanilleschote, weiche Butter und Margarine und Zucker gut schaumig rühren.

Mehl und Backpulver darunter rühren und kneten. Aus dem Teig Rollen mit ca. 3 cm Ø formen und in Alufolie wickeln.

Etwa 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 150 C° vorheizen.

Von den Rollen 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kugeln formen.

Leicht flach drücken auf das Blech legen und ca. 20-25 Minuten backen.

2 Päckchen Vanillinzucker mit zwei bis drei Esslöffeln Zucker mischen. Plätzchen noch heiß darin wenden, auf Gitter auskühlen lassen.

*Backofen vorheizen auf 175 Grad
15 Minuten bei Umluft backen*

Buddergebäck

Von Markus Molitor

Zu de Vorbereidunge uff Weihnachde geheert des Plätzjer backe wie de Adventkranz zum Advent. Bis zerick in mei friehe Kinnerdaache reiche mei Erinnerunge, wenn mei Mudder Midde November mittem Plätzjer backe oagefange hot.

An eme Samsdaach odder aach am Buß- un Betdaach, der jo domols noch en staatliche Feierdaach gewese is, sin die veschiedene Deiche geriehart un geknet worn. Entweder no alde Rezepte, die von Generation zu Generation weidergebbe worn sin odder aach emol was Neues aus eme Backbuch odder aus de Zeitung.

Nie fehle dorft do des Buddergebäck. Erstens ist des Rezept ganz oafach un zweidens konnt mer do die Kinner, also mei Schweste un mich, gut beteilische. Nadierlich hadde mer heimlich aach schon de rohe Deich gern geschleckt.

Spannend isses dann geworn, wenn die Mudder von dem große Klumbe en Deil abtrennt un uffem bemehle Holzbrett mit em Weljerholz schee ausgerollt hot.

Die groß Kunst dodebei is, des ganz gleichmäßisch un flach auszerolle, dess die Plätzjer hinnerher schee dünn un knusprisch wern.

Dann kimmt jo erst die Hauptarbet: des Aussteche! Un was gibt's do nit all for Forme: Sterne, Monde, Glocke, Dannebeem, abber aach Figurn, wie Niggelos un Engelscher odder Diern, wie Hirsche, Gänsjer un Glücksschweine.

Abber bloß Acht gebbe: schee dicht nebernanner aussteche, dess nit so vill Deich überich bleibt! Wenn die Plätzjer dann uffgereiht uffem Backblech gelehe hadde, dorfte mir Kinner die noch veziern.

Zum Beispill mit Eigelb bestreiche un Mandele odder bunde Zuckerstreusel druff streue; for uns Kinner warn des immer die „Liebesperlcher“.

Un hier jetz noch des Rezept:

2 Eier,
250 g Budder,
250 g Zucker,
500 g Mehl,
1 Päckche Vanillezucker.

Alles gut dorchkneide un en Stund kalt stelle. Den Deich schee flach ausrolle und wahlweise wie obbe beschribbe veziern. Abber „naggisch“ schmecke se aach gut. Bei 170 Grad ungefähr fuffzeh Minudde backe.

In erer Blechdos halle die sich uff jeden Fall bis Weihnachde. Es sei denn, es hot se schon jemand vorher verbutzt.

Ebbes gudes for die Schnut

Plätzjer un Glühwein, des iss en subber Kombination un Gaumeschmaus in de kalt Jahreszeit.

Monika Albert

So wie wir den Glühwein heute kennen, dieses Getränk und Vermarktungskonzept gibt es erst seit 1956. In dem Jahr hat nämlich ein findiger Weinhändler aus Augsburg eine Mischung aus Wein, Gewürzen und Zucker kreiert, in Flasche abgefüllt und als Glühwein verkauft.

Allerdings hat gewürzter Wein eine lange Tradition. In antiken Kochbüchern findet man diverse Rezepte über den Würzwein „Conditum Paradoxum“, der bei den Römern auch als Stärkungsmittel in der Medizin verwendet wurde.

Und da es bis heute mehr alte Wein-

trinker als alte Ärzte gibt, sollten wir uns dieses herzerwärmende Getränk immer einmal gönnen und möglichst selbst zubereiten.

Glühweinrezept pro ein Liter Wein:

- 2 saftige ungespritzte Orangen in Scheiben
- 150 ml Orangensaft
- 25-30g fertiges Glühweingewürz oder:
- 5 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- 1 Stange Zimt

- 10g frische Ingwerknolle
- 2 Kapseln grüner Kardamom
- Etwas Mastixschale

Bei restsüßem Weißwein ist kein zusätzlicher Zucker notwendig.

Beim Roten kann eine Zuckergabe den Geschmack verbessern.

Langsam erwärmen, dabei nicht über 78°C gehen.

Nach Fertigstellung möglichst einige Stunden ziehen lassen.

Prost, möge es nützen!

Rezepte aus Ruedahl und Winkel

gesammelt von Helga Simon

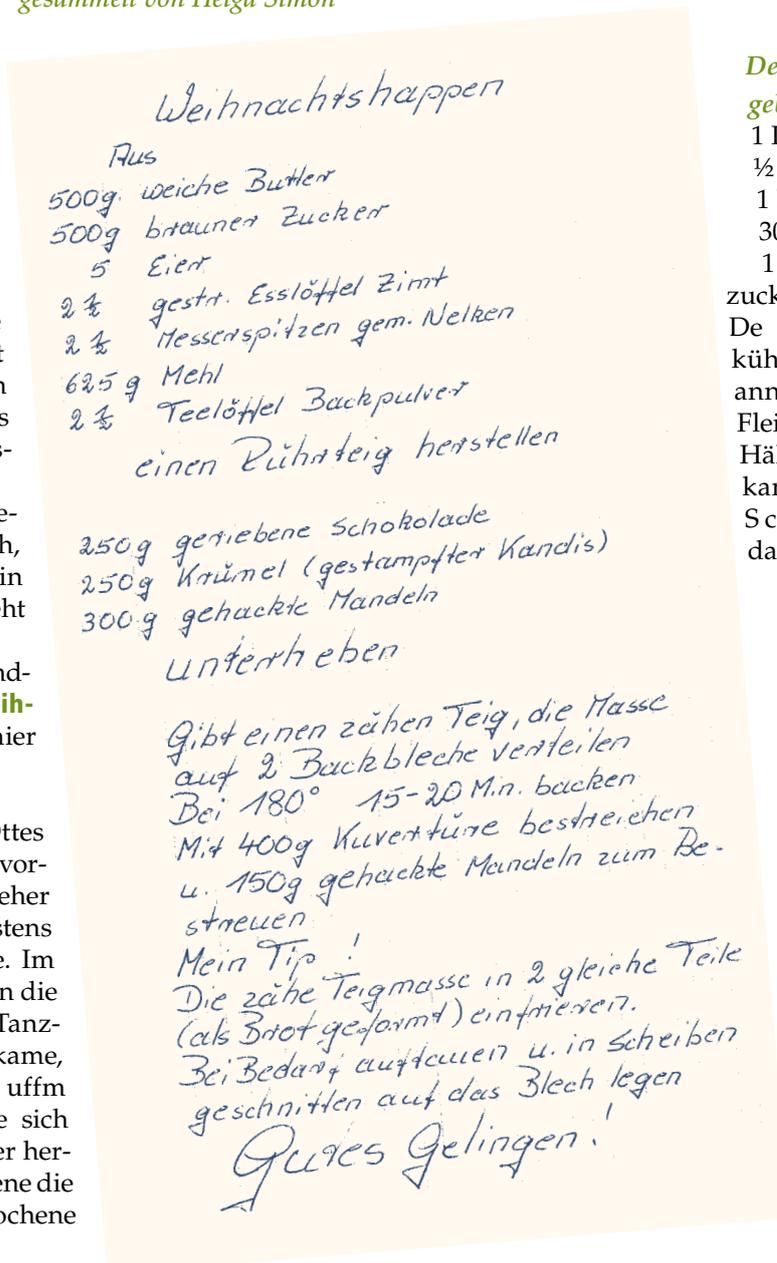
Bis vor kurzem hot unser Freundin Rita Brack aus Ruedahl jedes Jahr zisch Sorde Plätzjer gebacke.

Des ganze Jahr hot se Deckel von Schuhkaddongs gesammelt, die mit Allufolie ausgeleht un von jeder Sort 1 - 2 Plätzjer noigeleht, en Folie drumgebunne un des Ganze mit Weihnachtsschmuck verziert.

Mei Familje hot sich gefreut wie die Schneekönisch, wenn mir jed Jahr so ein Plätzjer-Päckelche kriehet hadde.

De Rita Brack ihr handgeschribbe Rezept for „**Weihnachtshappen**“ kann mer hier nebedroa lese.

Unser Freundin Mia Ottes aus Winkel is en ganz hervorragend Köchin un hot frieher aach jedes Jahr mindestens zeh Sorde Plätzjer gebacke. Im Jannewa hadde de Albert un die Mia Ottes immer unsern Tanzkreis oigelade. Wenn mir kame, hadde schon die Plätzjer uffm Disch gestanne. Do hadde sich unser Tänzer mords dribber hergemacht. Dodebei hatt'es dene die mit Schockelaade ibberzoochene besonnens oagedoa.



De Mia ihr Spritgebakenes:

- 1 Pfund Mehl
- 1/2 Pfund Zucker
- 1 Ei
- 300 Gramm Butter
- 1 Päckche Vanillezucker

De Deisch ibber Nacht kühl stelle un am annern Daach dorsch de Fleischwolf drehe. Die Hälft vom me Plätzje kammer noch in heiße Schockelaadeguss dauche.

De Mia ihr Nussmakrone:

- 1/2 Pfund Mandele, geschält un gemahle
- 1/4 Pfund Zucker
- 2 Eiweiß
- 1 Päckche Vanillezucker
- Ibber Nacht kühl stelle. T

Deischhäufsch er uff Oplade setze, langsam backen bei Umluft 160 Grad.

Die Plätzjer im Grobbe

von Helga Simon

Mei Mudder hat nit viel Zeit zum Koche un zum Backe. Mir hadde en Druckerei un do war se fast rund um die Uhr beschäfdischt. Zum Pätzjer backe hot se sich die Zeit immer buchstäblich gestohle.

In oam Jahr hot se besonnens frieh dodemit oagefange un die ferdische Plätzjer stolz in unserem große Grobbe vestaut, in dem mei Edel-Oma frieher mol ihr Weihnachtsganz gebroade hot. Den Grobbe hot se in de Schloofstubb im Kleiderschrank uff de Bodden gestellt un war froh, dess se die Weihnachtsbäckerei schon hinner sich hat.

An meim Geburtsdaach korz vor Weihnachde hab ich immer mei Freundinne zum Kaffeeklatsch oigelade. Aach in dem Jahr widder. Mei Mudder hot en scheene Kuchche for uns gebacke, hot alles vorbereitet un sich dann widder

an die Arbet in de Druckerei gemacht. Mei Geburtsdaachsgäst un ich habe uns de Kuchche schmecke losse, unsern Kakao getrunke un hinnerher rumgealbert un dumm Zeich geschwetzt.

„Habt ihr schon Plätzjer gebacke?“ hadde die Weibslait mich gefroot. „Es hadde nemlich garkoa uffem Disch gestanne.“ Des konnt ich nadierlich nit unwiddersproche hienemme: „Unser Plätzjer sin all schon gebacke.“ „Ei wo sin se dann?“ hadde se gefroot. „Ei mei Mudder hot se in de Schloofstubb im Kleiderschrank versteckelt,“ hab ich gesaat. Die sollde jo nit denke, dess es bei uns koa Weihnachtsplätzjer gebbe deht. „Des glaab ich nit,“ hot oa gesaat, „Des mussde uns beweise“.

Des habb ich mir nadierlich nit zwaamol saache losse. Mir sin dann all in die Schloofstubb gepilchert un hadde den Grobbe aus'm Schrank

geholt un die Plätzjer bewunnert. Nadierlich hadde die Madämmcher die dann aach all emol vesuchche wolle. Beim Vesuchche is es allerdings nit geblibbe. Die hadde eifrisch zugelangt. Dodebei hot mehr als die Hälf Plätzjer droa glaabe misse. Den Grobbe hadde mir dann widder stillschweichend in de Schrank zurickgestellt.

Wie ich des meine Mudder paar Daach späder gebeicht hab, war die außer sich, weil se sich am letzte Sonndaach for Weihnachde nochemol in die Kisch stelle must, um Plätzjer zu backe.

Ich war nadierlich eifrich debei un hab beim Aussteche geholfe.

Ganz nebebei hab ich mir abber geschworn, nie mehr des Vesteck von unsere Plätzjer zu veroode, abber mei Mudder hot aach nie mehr Plätzjer vor meim Geburtsdaach gebacke.

Aach wenisch kann richdisch vill seije!

von Oskar Wiffler. Des unne abgebildet Rezept is aus dem Dr. Oetker Schulkochbuch vun Anno 1937

Es war korz vor Weihnachte 1947, also in dere Zeit korz no'em Kriech, wo in jedem Haus Flüchtling unnergebrought wern musste un selbst die Speicher unnerm Dach noch mit Bappedeckel un Latte zum Notquardier geworn sinn.

Mein Vadder hat Glick un war schnell aus de Kriechsgefangenschaft haamkomme un hat in seim erlernte Beruf en Stell als Schneider uff'em Eichbersch gefunne - un dodemit aach en Wohnung.

Mir hadde dort im Portehaus noch

Ebberbach (Pforte) gewohnt und hatte unne am Haus en Perch, wo mer paar Hinkel gehalle hadde. Aach zwaa Haase hatte do ihrn Stall un en Ganz is aach noch gefüddert worn, weil zu Weihnachde jo was gudes uff de Disch komme sollt.

Ibber uns uff'em Speicher hadde Flüchtling, des Brauns, zwaa alde Leitcher mit ihm Enkel en Unnerkunft gehabt.

De Vadder von dem Kloane war, so hadde Opa un Oma vermut, in Kriechsgefangenschaft bei de Russe un die Mutter uff de Flucht aus Ostschlesieje vun de Familie getrennt worn.

dess die Gans für uns un de Weihnachtsbesuch sowieso schon knapp wern däht. Mei Mudder war en gut Köchin, abber des Rezept hot se nit gekennt. Wie se wußt was es doemit uff sich hot, hot se de alt Frau Braun

sofort zugesaat, dess se des gern hadde kennt.

Dess se ach de Hals un die Innereie dezu krieheje däht, also des, was zu eme Gänseklein geheert, hot se noch für sich behalle.

Wie dann Heilisch Obend kam hot mei Mudder en Korb

gepackt mit ner Schissel mit dem komplette Gänseklein, em Weckglas mit Gänseblut, kloane Düttcher mit Nelke, Majoran un Dörrobst un aach noch en Säggsche mit Kardoffele. Paar Plätzjer un Äbbel vor des Enkelsche warn aach noch debei.

Des hot se die Trepp enuff getraache un still un leise vor die Dier gestellt.

So war des 1947 an Weihnachde.

Gänse-Schwarzsauer.

1 Gänselein,	Kartoffelklöße (S. 117),
1 1/2 l Wasser, 10 g Salz,	Gänseblut,
Majoran, 3 Nelken,	10 g Mehl,
250 g gemischtes Backobst,	Eßig, Zuder.

Das Gänselein wird mit kochendem Wasser, Salz, Majoran und Nelken aufgesetzt. Wenn es weich ist, nimmt man es aus der Brühe und gibt das gut vorgequollene Backobst hinein, nach einiger Zeit auch die nach Vorschrift hergestellten Klöße. Wenn auch diese gar sind, verdickt man die Brühe mit dem Blut, das man mit dem Mehl verquirlt hat, und schmeckt die Soße mit Eßig und Zuder ab. Sie muß angenehm süß-sauer schmecken. Man füllt Fleisch, Obst und Klöße in eine Schüssel und gibt die Soße darüber.

Veränderung: Hat man kein Blut zur Verfügung, so bereitet man aus der Brühe eine dunkle Grundsoße und würzt sie mit 1 Eßl. Apfeelkraut oder Rotwein, Eßig und Zuder.

Korz vor de Feiertach hot die alt Frau mei Mudder im Treppehaus gefroocht, ob mer die Gans zu Weihnachte schlachte dähte. Wie mei Mutter ja gesaht hot, hot se ganz vorsichdich gefroocht, ob se vielleicht de Kopp un die Fieß un des Blut von der Gans hadde kennt. Sie deht dann Schwarzsaure dodraus als Weihnachts-Esse mache. Mehr bräucht se werklich nit und sie wisst jo,

„Unser Helga“
hoch geehrt.



Foto: Erika Mager

Die neue Eltviller Ehrenbürgerin Helga Simon, flankiert von ihrem Sohn Eric und Ehemann Herbert, mit welchem sie erst kürzlich die Eiserne Hochzeit feiern konnte.

Ehrenbürgerin der Stadt Eltville, so darf sich Helga Simon seit dem 07.11.2022 nennen.

Uff Empfehlung vom Vorstand von de Eltviller Gästeführer is der Ehrungsvorschlag von de Stadtverordnetenversammlung gern uffgegriffe un positiv beschiede worn.

Wann's jemand verdient hot, so en außergewöhnlich Auszeichnung zu kriehere, dann ist die Position mit unserer Helga Simon werklisch bestens besetzt.

Sie hot sich große Verdienste um ihr Heimatstädtche un die Region Rheingau erworbe, sowohl als langjährich Eltviller Gästeführerin un Ausbilderin, Stadtarchivarin, Heimatforscherin un aach als Autorin.

Fünf Büscher hot se, sozusache nebebei, aach noch geschribbe un veröffentlicht. Unzählische Mundart-Kolumne von ihr konnt merr an ville Samsdaache im Wissbadener Kurier lese.

Außerdem hot se 20 Jahr lang, bis Corona kam, in dem Heft „Eltville aktiv“ in jeder Ausgab in der Adiggelserie „Historisches un Hisdörschen“ ibber Land un Leit im Rheingau geschribbe.

Großardisch, dess mer so en versiert un engagiert Mitglied im Mundartverein hadde, die als Chefredakdörin vom Gebabelheft die Artikel auswählt, gegebenenfalls mundartlich ibberarbeit un an ihr'n gude Freund, unsern Grafiker und Typograph Oskar Wiffler, zum Drucke weitergegeben duht. Im Gebabel Heft Nr. 6, aus em Dez. 2016, könnt ihr en Interview, des die Ulrike mit de Helga gemacht hot, noochlese.

Liebe Helga, unsern Vorstand un des Redaktionsteam is sehr stolz uff Dich un Dein erfolgreiches Wirke, bei dem Du Dei Heimatsprach Heimatsprach nie verleuchent host. Mir wünsche Dir nach Deiner schwere Erkrankung zurückkehrend Energie un Lebensfreud. Bleib noch lang mit Deiner Mundartfamilie verbunne.

Monika Albert

Rheingauer
MUNDART
VEREIN 1984 e.V.

Ich beantrage die Mitgliedschaft im
Rheingauer Mundartverein 1984 e.V.

Name: Vorname:

Straße: Nr.:

PLZ: Ort:

Geburtsdatum:

Telefon: privat.....

tagsüber.....

E-mail:

Fax:

Der Jahresbeitrag beträgt 18,00 €.

SEPA-Lastschrift-Mandat: Hiermit ermächtige ich den Rheingauer Mundartverein 1984 e.V. widerruflich die von mir/uns zu entrichtenden Mitgliedsbeiträge per Lastschrift von dem oben genannten Konto einzuziehen. Zugleich weise ich mein Bankinstitut an, die von dem Rheingauer Mundartverein 1984 e.V. auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen.

Bankverbindung:

Name der Bank:

IBAN:

BIC:

Bankverbindung Rheingauer Mundartverein e.V:

Rheingauer Volksbank/ IBAN: DE66 5109 1500 0000 2311 69

BIC: GENODE51RGG

Datum / Ort:

Unterschrift

Rheingauer Mundartverein 1984 e.V.,
Steuer-Nr. 037.2509006.2

info@rheingauer-mundartverein.de - Stand: 20.04.2019



IMPRESSUM

ViSDP: Monika Albert, 1. Vorsitzende des Rheingauer Mundart-Vereins 1984 e.V.,
Tanusstraße 8a, 65344 Martinsthal im Rheingau.
Redaktion: Helga Simon, Ulrike Neradt, Monika Albert.
Gestaltung: Oskar Wiffler. Mail: oskar@wiffler.de;
Vertrieb: Buchhandlungen in der Region und
Bestellungen über www.rheingauer-mundartverein.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM

ACADEMY

LEARN THE LANGUAGE OF TASTE.®



**GEHEN SIE MIT UNS AUF
WISSENSREISE IN DIE WELT DER
WEINE, SCHAUMWEINE UND
SPIRITUOSEN.**

Ganz gleich ob Sie Wein-Fan sind, sich für Sekt begeistern oder Sie für Spirituosen brennen: Die Rotkäppchen-Mumm Academy bietet Ihnen ein vielfältiges Portfolio an inspirierenden Kursen.

Lernen Sie vor Ort an einem unserer historischen Schulungsstandorte oder zu Hause mit Freunden. Es erwartet Sie eine einzigartige Kombination von Theorie und Praxis.



**SÜDTIROL –
Wein- und Genussreise für
Genießer.**



**SEKT, CHAMPAGNER & CO 1 –
Die Grundlagen der
Schaumweinherstellung.**



**GIN GENUSS –
Was Sie schon immer
über Gin wissen wollten.**

**HABEN WIR SIE NEUGIERIG GEMACHT? ENTDECKEN SIE HIER DIE
ROTKÄPPCHEN-MUMM ACADEMY UND UNSER KURSANGEBOT:**



academy.rotkaeppchen-mumm.de



Bei Rückfragen wenden Sie sich gerne an uns.
06123 - 8103010



service@rm-academy.de

