

Der Gehörlosenverein Ludwigshafen e.V. veranstaltete am 26.10.13 eine Bildungsfahrt in die Sektkellerei „Schloß Wachenheim“ (Wachenheim/Pfalz)

Wir vom Vorstand haben überlegt wohin die Bildungsfahrt in diesem Jahr führen sollte. Am besten ein Ausflug bei dem es um Bildung und Spaß gleichzeitig geht. Meine Idee war die Sektkellerei im Schloß Wachenheim in Wachenheim/Pfalz. Alle waren damit einverstanden, denn wenn man in der schönen und von der Sonne verwöhnten Pfalz mit seinem grünen Meer von Reben und Trauben wohnt, dann ist es sehr sinnvoll zu wissen, wie genau der Wein oder Sekt hergestellt wird. Ich selber komme aus Hamburg und es gibt diese festliche Weinkultur dort oben im Norden leider nicht. Deswegen habe ich mich sehr für diesen Ausflugsort interessiert.

Es haben sich 29 Mitglieder vom GL Verein Ludwigshafen angemeldet. Alle trafen pünktlich um 10:30 Uhr im Schloß Wachenheim ein. Die Führung konnte losgehen. Wir gingen mit dem ehemaligen Kellermeister Herr Kammer und der Gebärdensprachdolmetscherin in den Hof und folgten sehr interessiert der Geschichte über die Vorfahren auf Schloss Wachenheim und der Sektkellerei.

Bei der sachkundigen Führung in der Sektkellerei erfahren wir einiges über die Herstellung und Produktion dieses prickelndes Getränkes. Bei einem Rundgang durch das Schloss wird im Kellereimuseum auch die alte Tradition der Sektherstellung erklärt.

Wir wurden in die Geheimnisse traditioneller Sektherstellung eingeweiht.

Seit 1888 wird im Schloß Wachenheim – bekannt auch als die Schloßkellerei – mit großer Leidenschaft Sekt hergestellt.

Wir erfuhren auch alles über die Flaschengärung und seinen traditionellen Arbeitsmethoden bei der gleich bleibenden hohen Qualität.

Früher wurden die Flaschen mit der Hand, wegen der Hefe, umgedreht.

Heute gibt es eine Maschine, die in bestimmter Zeit automatisch anfängt zu drehen. Herr Kammer führte uns in eine Kellerei, wo früher der Sekt in ein großes Fass mit Kacheln gelagert wurde. Danach ging es weiter in den Gewölbekeller. Es war dort angenehm hell und auch ein wenig romantisch. Dort lagern verschiedene tausend bis Millionen Flaschen. Wir erfuhren viel über die Zutaten und die Flaschengärung:

Bei der Flaschengärung muss der Sekt mindestens neun Monate "auf der Hefe" lagern - die Editions-Sekte lagern zum Teil 18 Monate und länger auf der Hefe und verleiht dem Sekt den gewünschten Süßegrad.

Unsere erfahrenen Kellermeister bereiten noch auch heute die Premium-Cuvées und Rebsorten-Sekte der Schloss Wachenheim Editions-Linie ausschließlich nach der klassischen Methode der Flaschengärung.

Im Anschluss konnten wir uns bei einer dreimaligen Sektprobe von der Qualität des weit über die Region hinaus bekannten Produktes überzeugen. Diese Produkte gibt es nur im Schloß Wachenheim zu kaufen.

Mit einem leichten Schwips knurrte uns der Magen und wir freuten uns auf eine kleine Köstlichkeit. Die Mitglieder, die ihre gewünschten Speisen (4 Auswahlmöglichkeiten) vorher angekreuzt hatten, waren schon sehr gespannt auf ihr Essen (ich hatte im Vorfeld alle informiert, dass die interessante Kulturkneipe „Badehaisel“ auf 2km Höhe auf uns wartet). Es ist eine witzige, süße (sieht von weitem aus wie eine Umkleidekabine wegen der Farbe und Wellenzeichnung) Kneipe. Dort gibt es viele unterschiedliche Angebote der Kulturen.

Die netten Wirtsleute brachten die leckeren Speisen, die uns alle sehr gut geschmeckt haben. Nach dem Essen gingen wir auf die Wachtenburg hoch und unser Blicke schweiften über den weiten Horizont der Reben, die golden in der herbstlichen Sonne zu sehen waren.

Die Wachtenburg war sehr gut besucht und so entschieden wir uns wieder zum „Badehaisel“ zurück zu gehen. Eine kleine Gruppe ging jedoch noch den Turm hoch.

Zurück in der Kulturkneipe konnten einige, die noch bei Kaffee und leckerem Kuchen zum späten Nachmittagszeit bleiben wollten, den aufregenden Tag ausklingen lassen. Für alle anderen hieß es dann die Heimreise antreten und von ihren prickelnden Erlebnissen träumen.

Dorothee Reddig