

# Saure Sinnlichkeit

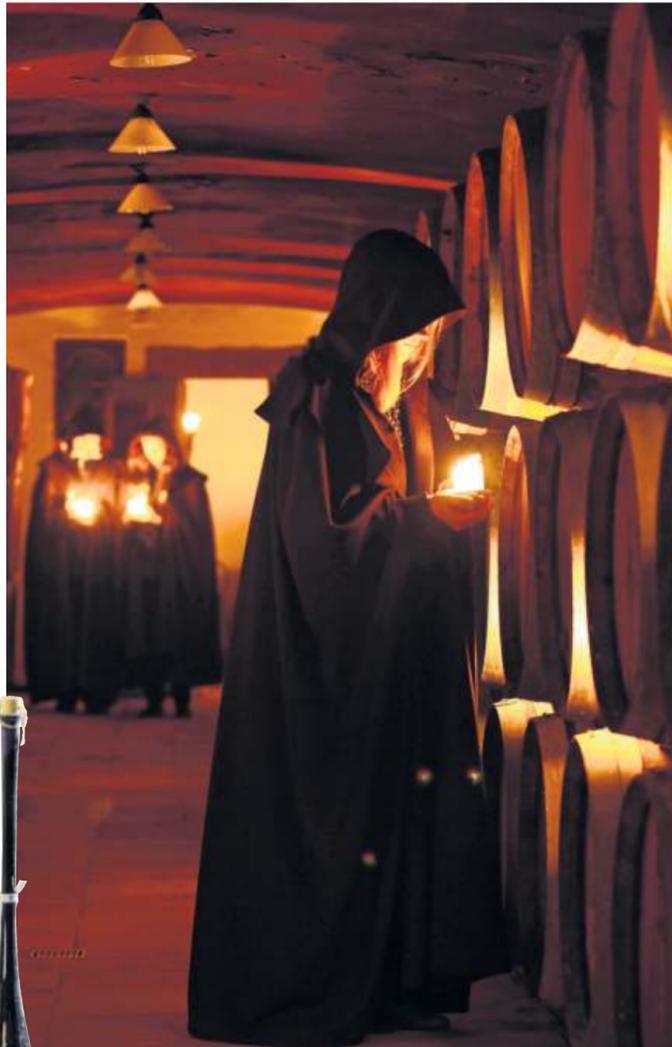
Die Essigproduktion zählt zu den ältesten Herstellungsverfahren der Menschheit. Bei den Kellerführungen auf dem Weinessiggut Doktorenhof in der Pfalz dreht sich alles um die sauren Tropfen.

VON  
ANNETTE FRÜHAUF

„Sauer macht lustig“, davon ist Claudia Albrecht überzeugt und das vermittelt sie auch den rund 30 Teilnehmern der Kellerführung und Essig-Degustation auf einem Hof in der Pfalz. „Und das ohne Alkohol“, schmunzelt die Expertin. Denn die Essigsäurebakterien, auch Essigmutter genannt, wandeln den Alkohol des Weins durch Fermentation um. Aber der Reihe nach: Erst gibt es nämlich den schmackhaften Feldsalat mit hauseigener Soße, den jeder Gast begeistert kostet. Dann kommen die braunen Roben mit Kapuze. „Bitte alle eine anziehen“, fordert die Pfälzerin auf. „Ohne geht es nicht ins Allerheiligste der kleinsten Essigmanufaktur.“ Warum das so ist, verrät sie erst später.

Flache Steinstufen führen in den Keller, in dem es fast schon ein bisschen zu sehr nach Essig riecht. Kerzen flackern auf den Holzfässern. „Im Gegensatz zu Weinfässern sind unsere Essigfässer nur knapp bis zu zwei Dritteln gefüllt“, erklärt Claudia Albrecht. Denn der Sauerstoff tut sein Übriges, um gemeinsam mit der Essigmutter den Wein in rund eineinhalb Jahren umzuwandeln und dabei den Alkohol abzubauen. „Bei uns kommt neben der Essigmutter auch ein Säckchen mit Heilsteinen in jedes Fass – ganz nach der Philosophie der Hildegard von Bingen“, weiß die Kellerführerin.

Für den Essig, der eher zum Kochen und für Salate verwendet wird, kommen



Besucher des Doktorenhofs müssen eine Robe tragen, die an die Kleider der früheren Pestärzte in Venedig erinnert. Fotos: Doktorenhof



typische Pfälzer Weine wie Riesling und Burgunder in die Fässer. Für die Edelweinessig zum Trinken dient die Rebsorte Ortega als Basis: „Im November als vollreife und edelfaule Beeren geerntet, weist der Wein einen hohen Öchsle-Wert auf.“ Die Beeren lagern mehr Zucker ein. Spät geerntet kann man davon ausgehen, dass der hieraus gekelterte Wein süßlicher schmeckt. Weil so viel Zucker vorhanden ist, kann die

Hefe nur noch einen kleineren Teil davon in Alkohol umwandeln. Der Wein kommt von den eigenen Weinbergen des Hofes, die nach den Regeln des naturnahen Anbaus bewirtschaftet werden.

Im nächsten Keller sind die Fässer kleiner. Hier reift der Essig, bespielt mit gregorianischen Gesängen. Man könnte fast meinen, dass sich hinter den Fässern ein paar singende Mönche verbergen. „Für die Aromatisierung experimentiert Georg Wiedemann, der Betreiber des

Hofs, Essigpapst und Freigeist, mit Kräutern, Harzen und Gewürzen“, erläutert Claudia Albrecht auf dem Weg vorbei an der rund 150 Jahre alten Essigmutter, die in einem Glas vor sich hin wächst und zu Ausstellungszwecken dient.

In der beeindruckenden Kräuterkammer lagern rund 300 verschiedene Aromastoffe wie Blüten, Wurzeln, Honig und in der Pfalz angebauter Safran. Ihr Geschmack muss intensiv genug sein, um das starke Essigaroma zu überlagern. Dass Essig, innerlich und äußerlich angewendet, heilt, war schon den Hochkulturen der Antike bekannt. Ägypter, Perser, Römer, Griechen und Babylonier stellten bereits Essig her und in der Sixtinischen Kapelle in Rom gibt es Malereien aus Essig. Hier im Doktorenhof auch, neben den rund 40 verschiedenen sauren Tropfen, von denen jeder eine eigene Geschichte erzählt.

Bevor es ins Gutshaus zum Probieren geht, lüftet Claudia Albrecht noch das Geheimnis um die Essig-Roben: „Die Essigbakterien in unseren Kellern neutralisieren Gerüche. Damit jeder weiterhin nach seinem Lieblingsparfüm duftet, sind die Essig-Roben da.“ Die wallenden Gewänder mit der breiten Kapuze erinnern auch nicht nur zufällig an die Kleidung der Pestärzte von Venedig, die mit Essig besprüht und unter einer Vogelmaske zu ihren Patienten gingen.

Im speziellen Doktorenhof-Glas, mit extralangem Stiel, wird der erste Schluck serviert: ein Ficus – die Feige, auch stellvertretend für die Feigenbäume der Pfalz, ein heller Essig zum Trinken. Er schmeckt angenehm süßlich und kratzt nicht im Hals. Der nächste Tropfen, dunkler und mit einem säuerlichen Geruch, besitzt eine Fülle von Aromen aus wilden Pomeranzen, Lavendel, Zimt, Kardamom und Holunderblüten. „Er eignet sich besonders gut zum Verfeinern von Pasta, Käse, Spargel, Fisch und Meeresfrüchten“, empfiehlt Claudia Albrecht vor dem ersten Schluck. Auch „Engel küssen die Nacht“, „Tränen der Kleopatra“ und „Balsam des heiligen Damian“ machen Lust zum künftigen Experimentieren in der eigenen Küche – die mystische Stimmung in den Kellern des Doktorenhofs im Kopf und den Geschmack des samtigen Balsams auf der Zunge.



## Anreise

Von Stuttgart über die A 8 und A 65 bis Ausfahrt Edenkoben und weiter der K 6 bis Venningen folgen, 120 km bei einer Fahrzeit von knapp zwei Stunden. Mit der Bahn von Stuttgart über Karlsruhe nach Edenkoben. Weiter mit dem Bus 505 bis Venningen, [www.bahn.de](http://www.bahn.de).

## Übernachten

Modernes Ambiente im Wiedemann's Weinhotel in St. Martin, Preise auf Anfrage, <https://wiedemann.viomassl.com>  
Unabhängig wohnen in der Ferienwohnung Baumann & Müller in Walsheim, ab 90 Euro für ein bis zwei Personen, <https://baumann-muller-apartment-walsheim.hotel-mix.de/>  
Urig übernachten im Gutshof Ziegelhütte in Edenkoben, DZ/F ab 118 Euro, [www.gutshof-ziegelhuette.de](http://www.gutshof-ziegelhuette.de)

## Essen und Trinken

Altes, denkmalgeschütztes Gasthaus Dorfchronik in Maikammer, [www.restaurant-dorfchronik.de/](http://www.restaurant-dorfchronik.de/)  
Ludwigs in Edenkoben, [www.ludwigsedenkoben.de/](http://www.ludwigsedenkoben.de/)  
Weinessigut Doktorenhof, Venningen, Kellereiführung mit Essig-Degustation, samstags von 9 bis 13 Uhr, Dauer 90 Minuten, 25 Euro pro Person oder für Gruppen auf Anfrage, <https://doktorenhof.de/essigfuehrung/>

## Allgemeine Informationen

Hambacher Schloss, <https://hambacher-schloss.de/>  
Pfalz Tourismusinformation, [www.pfalz.de/de](http://www.pfalz.de/de)

# Im Reich des Ritters Affenschmalz

**Orte mit Geschichte** Die Ruinen der Burgen Hohenburladingen und Ringelstein sind Orte mit Geschichte auf der Schwäbischen Alb. Hier trieb unter anderem einst der Ritter Heinrich von Killer, genannt Affenschmalz, sein Unwesen.

VON  
WOLFGANG ALBERS

Das Wortspiel mag ja ein bisschen abgeschmackt sein, aber aus dem Killertal kamen tatsächlich Leute, die das Töten zu ihrem Beruf gemacht hatten. Alles rechtsschaffene Schwaben, die haufenweise nach Süden zogen, wo Sold, Beute und Abenteuer winkten. Sodosagen die mittelalterliche Art des Bausparvertrages.

Ihren mittlerweile verwischten Spuren folgt man von Burladingen aus, steil hinauf zu einem hohen, löcherzerfressenen Felsen, dem Hochwacht. Dort, in schönster Südwest-Lage, stand die Burg Hohenburladingen. Noch heute ein schönes Plätzchen. Der ganze sonnenbeschienene Felskopf mit den wenigen Mauerresten ist ein bunter Blumengarten der Alb-Flora.

Auch wenn hier die Natur dominiert: Zwischen dem 12. und dem 14. Jahrhundert haben die Schwaben schon mal gezeigt, wer das „Häuslebaue“ draufhat: Mit wenigstens 200 befestigten Plätzen zählt der deutsche Südwesten zu den burgenreichsten Gegenden Mitteleuropas. Auf Hohenburladingen haben die Herren von Burladingen gehaust, um 1300 herum die Burg dann aber wieder aufgegeben.

Um 1350 stand Konrad von Burladingen in den Diensten der Stadt Bologna und 1363 der Stadt Siena. Er war Reiterführer in einer der vielen Schlachten, die damals zwischen den italienischen Stadtstaaten tobte und in denen die deutschen Kaiser auch immer mitmischten.

Haufenweise rotteten sich schwäbische Adlige zusammen und verdingten sich in den Kriegen auf italienischem Boden – je nach Kassenlage, darf vermutet werden. Konrad von Burladingen kämpfte, übrigens wie die Schenken von Stauffenberg, im Haufen des Hugo von Melchingen und der wechselte auch schon mal die Seiten, von Florenz zu Pisa.

Ein ganz besonderer Haudegen war Heinrich von Killer. Zu seiner Burg gelangt man, vorbei am exponiert herausragenden Kreuzfelsen, über eine Hochebene voller Weizenfelder und entlang der Kuppe des Titusenköpfles. Ein stiller Ort mit einer Bank und einem Kreuzifix.

Der Weg geht in den Wald und biegt auf eine breite Forststraße am Trauf. Dort geht ein unscheinbarer, aber ausgeschilderter Pfad 100 Meter hinunter zur Ruine Ringelstein. Noch heute ragen die Reste des fünfeckigen Wohnturmes, der einst wohl ein Holz-Obergeschoss hatte, auf dem Felsfundament empor. Die Steine hier an den Hang zu schleppen und



Ruine Ringelstein Foto: Wolfgang Albers

aufzuschichten, muss eine Mordsschuferei gewesen sein. Die Ringelsteiner waren die Ortsherren von Killer. Ihr schillerndster Vertreter war Heinrich von Killer – genannt Affenschmalz. So hat ihn sogar der Papst angeredet, in dessen Heer sich Heinrich verdingt hatte. In einem Schreiben vom 13. März 1375 lobt



## Anfahrt

B 27, B 32 bis Burladingen, hoch nach Ringingen. Vom Wanderparkplatz unter der Burg Hohenringingen sind es noch 15 Minuten Fußweg bis zur Ruine Ringelstein. Oder von Burladingen (Bahnhof) eine einstündige Wanderung über den Hochwacht.

Gregor XI. den „adligen Herrn Affenschmalz, Edelherrn der Diözese Konstanz und Marschall des deutschen Ritterheeres“ für erfolgreiches Streiten: „So ermuntern wir Eure Durchlaucht im Hinblick darauf, dass es unter Christen keinen besseren Kriegsdienst gibt als den für die Kirche. Möget Ihr immer mutvoll

zum Schlagen der Feinde bereit sein!“ Aber wieso hatte Heinrich den heute komisch klingenden Kampfnamen Affenschmalz? Die Heimatforscher glauben, dass er sich vom damaligen Ausruf „Affe smalto“ herleitet. So richtig vornehm wäre diese Herkunft auch nicht. Übersetzt hieße das „Ja, ein Scheißdreck“. Aber es würde natürlich zu einem wüsten Krieger passen. Auf jeden Fall hat Affenschmalz reich gesiegt. Die Urkunden halten zahlreiche Immobiliengeschäfte von ihm fest. Wer jetzt noch weiterläuft nach Ringingen, kommt an der Burg Hohenringingen vorbei, ebenfalls ein Affenschmalz-Anwesen.

Das Heimatbuch von Killer kommentiert: „Zweifellos war er ein Mensch, der nach heutigen Maßstäben zumindest doch auf fragwürdige Art und Weise zu Geld gekommen war. Diese Früchte seiner Kriegstaten benutzte er weniger, um seinen Nachkommen ein gedeihliches Auskommen zu sichern, eher war er auf sein eigenes augenblickliches Wohlergehen bedacht!“

Am 14. Januar 1413 endete ein Streit für ihn dann tödlich: „Dieser Heinrich von Ringelstein ist von den Rottweilern mit einem Pfeil erschossen worden.“ Begraben wurde er in der Ebinger Martinskirche.