

LESEZEIT

AUSGABE 02 | 2026

WASEM WEIN



KULTURZEIT

Dunkler Wein –
helle Freude von
Dr. Daniel Deckers.
ZUM ARTIKEL → S. 4 - 6

GENUSSZEIT

Winterliche Küche:
Rhein Hessischer
Rehbraten.
ZUM ARTIKEL → S. 7

FEIERZEIT

300 Jahre Wasem –
ein Jubiläum,
das verbindet.
ZUM ARTIKEL → S. 8 & 9

WEINZEIT

Unsere
Themen-Weinproben
im Jubiläumsjahr
ZUM ARTIKEL → S. 10

S. 7

→ WINTERLICHES AUS DER KLOSTERKÜCHE



S. 8

→ EIN FESTLICHER AUFTAKT MIT GÄSTEN AUS POLITIK UND WIRTSCHAFT



S. 8 & 9

→ CHATKÜNSTLER TOM GREGORY ZU GAST IN WASEMS KLOSTER ENGELTHAL



S. 10

→ AUGUST 2026 – DIE FRÜHESTE WEINLESE BEGINNT



"Gut Ding will Weile haben"

- Altes Sprichwort



300 Jahre. Geschichte, die weiterlebt.

Drei Jahrhunderte Weinbaugeschichte erzählen von weit mehr als Reben, Jahrgängen und guten Weinen. Sie erzählen von Menschen, von Heimat und von der Bereitschaft, Bewährtes weiterzugeben und zugleich immer wieder neue Wege zu gehen.

In dieser Ausgabe nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die Geschichte des

Ingelheimer Rotweins und unserer Familie. Gemeinsam mit Dr. Daniel Deckers blicken wir zurück bis in die Zeit Goethes und entdecken, wie eng Ingelheim schon damals mit dem Rotwein verbunden war. Eine Geschichte, die über zehn Generationen hinweg bis heute fortgeschrieben wird. Doch Jubiläum bedeutet für uns nicht nur zurückzublicken.

Die vergangenen Monate haben gezeigt, wie lebendig 300 Jahre Geschichte sein können.

Bei unserer Jubiläumsgala, dem großen Hoffest und vielen persönlichen Begegnungen durften wir gemeinsam mit Ihnen besondere Momente erleben, die uns noch lange in Erinnerung bleiben werden.



Und auch der Winter lädt zum Genießen und Entdecken ein: mit regionaler Küche, charaktervollen Burgundern und besonderen Weinproben, bei denen Handwerk und persönliche Geschichten im Mittelpunkt stehen.

Wir freuen uns darauf, die nächsten Kapitel unserer Geschichte gemeinsam mit Ihnen zu schreiben – mit großer Dankbarkeit für das Vergangene und viel Vorfreude auf alles, was noch vor uns liegt.

Herzlichst,
Ihre Familie Wasem

Ein Chronist der Weinkultur

Auf historischer Spurensuche durch Ingelheim

Dr. Daniel Deckers ist promovierter Theologe, langjähriger Journalist und einer der profiliertesten Kenner der deutschen und mitteleuropäischen Weingeschichte. Mehr als drei Jahrzehnte war er für die Frankfurter Allgemeine Zeitung tätig. Seit 2014 lehrt er als assoziierter Wissenschaftler an der Hochschule Geisenheim University die Geschichte des Weinbaus und des Weinhandels. In seinen zahlreichen Veröffentlichungen betrachtet er Wein als Teil der europäischen Kultur-, Wirtschafts- und Zeitgeschichte.

Mit seiner neuen Artikelserie widmet er sich der Geschichte des Weinbaus in Deutschland, Rheinhessen und insbesondere in Ingelheim. Im Mittelpunkt stehen neben Rebsorten und historischen Entwicklungen vor allem die Menschen hinter dem Weinbau. Den Auftakt bildet - Kapitel I: „Dunkler Wein – helle Freude. Ingelheim, Burgunder und die Familie Wasem“ – eine Spurensuche, die ausgehend von Goethes Begegnung mit dem Ober-Ingelheimer Rotwein durch mehr als zwei Jahrhunderte Weingeschichte führt.



→ DR. DANIEL DECKERS
Einer der versiertesten Weinautoren Deutschlands.
Foto: Frank Röth/F.A.Z.

Dunkler Wein – helle Freude

Ingelheim, Burgunder und die Familie Wasem

Es gibt nicht viele Weine, die von Schriftstellern von Weltrang verwewigt wurden – und wenn, dann waren es zumeist Weine aus jenen Regionen, nach denen es schon zechenden Studenten ausgangs des 18. Jahrhunderts in Auerbachs Keller in Leipzig zumute war. Immerhin waren sie, was man heute nicht unbedingt sagen könnte, Weinkenner von Gnaden.



So hat es jedenfalls ihr Schöpfer namens Johann Wolfgang von Goethe gewollt. Denn sie dürsteten nach nichts weniger als nach den größten Weinen der damaligen Zeit: Champagner („und schön moussierend soll er sein“) und Tokajer („ein Glas vom echten Süßen“), Franzwein („ein echter deutscher Mann kann keinen Franzen leiden, doch ihre Weine trinkt er gern“) und – nicht zu vergessen - Rheinwein („das Vaterland verleiht die allerbesten Gaben“). So exquisit der Geschmack aber auch war, den der größte aller Dichter deutscher Zunge Brander, Frosch und Co. andichtete: Die Welt der feinen Weine des ausgehenden 18. Jahrhunderts erschöpfte sich nicht in den roten Weinen aus dem „Vaterland des Weins“ (Hermann Fürst Pückler) wie Haut-Brion, Margaux oder Lafite und deren weißen Gegenstücken von den Hängen des Rheingaus. Goethe, gebürtiger Frankfurter, italophil und – wie Johann Sebastian Bach zwei Generationen vor ihm, Wahl-Weimar - trank wie sein Herzog Carl August mit Vorliebe Frankenwein, genauer gesagt den damals

ebenfalls weithin bekannten Steinwein, aber auch Wertheimer.

Der großartige 1811er etwa, der nicht nur als „Kometenwein“ in die Geschichte eingehen sollte, sondern auch als Vorbote der Befreiung der links des Rheins gelegenen Teile Deutschlands vom Joch der fast 25 Jahre währenden französischen Fremdherrschaft, war Goethe immer wieder der Rede wert.

Nicht fehlen durfte neben dem Wissen über die Herkunft guter Weine auch der Sinn für gute Jahrgänge.

Besonders gut geraten waren die offenkundig nicht nur im herzoglich-nassauischen Rheingau. In dem vis-a-vis gelegenen Teil des ebenfalls vom Weinbau geprägten Departement Mont-Tonnere war es kaum anders. Wie Goethe während seines Besuchs des St.-Rochus-Festes zu Bingen erfahren sollte, waren die „Elfer“ auch zwischen Mainz und Bingen noch lange Gesprächsthema.

Denn auch wenn die weinseligen Unterhaltungen, denen er im August 1814 an langen Tischen sitzend lauschte, stilistisch und mundartlich geglättet wurden sein müssen, entbehren sie doch nicht eines realen Hintergrundes. Wie hätte Goethe sonst auf die Idee kommen können, nicht nur Weißwein von den Ufern des „heiligen Stromes“ (Heinrich Heine) zu (literarischer) Weltgeltung zu verhelfen, sondern auch Rotwein? Und gerade nicht allein den schon damals weithin bekannten Assmannshäuser, sondern im selben Atemzug auch den Ober-Ingelheimer? Und zwar so.

„Und so konnte es denn nicht fehlen, dass der Hauptgegenstand allen Gesprächs der Wein blieb, wie er es gewesen“, fuhr Goethe im Anschluss an die Wiedergabe einer dem Weingenuss huldigenden Fastenpredigt eines Weihbischofs fort. Also wurde er Zeuge einer Unterhaltung, wie sie sich noch heute so oder so ähnlich abspielen könnte. „Da erhebt sich denn sogleich ein Streit über den Vorzug der verschiedenen Gewächse, und hier ist es erfreulich zu sehen, dass die Magnaten unter sich keinen Rangstreit haben. Hochheimer, Johannisberger, Rüdesheimer lassen einander gelten, nur unter den Göttern minderen Ranges herrscht Eifersucht und Neid.“ Konkret: „Hier ist denn besonders der sehr beliebte Assmannshäuser Rote vielen Anfechtungen unterworfen.“

Einen Weinbergsbesitzer von Ober-Ingelheim hört ich behaupten, der ihrige gebe jenem wenig nach. Der Elfer solle köstlich gewesen

sein, davon sich jedoch kein Beweis führen lasse, weil er schon ausgetrunken sei. Dies wurde von den Beisitzern gar sehr gebilligt, weil man rote Weine gleich in den ersten Jahren genießen müsse.“

Aus diesen Zeilen sprach nicht wenig Lokalpatriotismus – aber war dieser unbegründet? Reduziert man das von Goethe in indirekter Rede wiedergegebene Gespräch auf seinen inhaltlichen Kern, so ist zunächst festzuhalten, dass Ober-Ingelheim nicht nur, aber sicher nicht zuletzt schon um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert für seinen Rotwein bekannt war. Das konnte man von keinem anderen Ort auf dem linken Rheinufer weit und breit sagen – und wird es noch bis weit in das 20. Jahrhundert, ja bis in die Gegenwart hinein feststellen. Denn Ober-Ingelheim hatte zusammen mit dem benachbarten Nieder-Ingelheim und dem sich in Ufernähe erstreckenden Frei-Weinheim eine fast monopolartige Alleinstellung inne, ganz so, wie das der Rebfläche nach ungleich kleinere Assmannshausen am Übergang vom Rheingau in das Mittelrheintal auf dem rechten Ufer.

Nicht überlesen werden darf jedoch, dass sowohl der Rotwein aus Ober-Ingelheim wie der aus Assmannshausen den großen Rheingauer Weißweinen nicht gleichgestellt wurden. Im Vergleich mit den aus Riesling und Orléans gekelterten weißen „Hocks“ von den nach Süden und Südwesten ausgerichteten Hängen des Rheingaus galten sie offenkundig als Weine „minderen Ranges“ – was weniger den Lagen zuzuschreiben war und auch nicht den roten Rebsorten, aus denen

die Weine gekeltert wurden. Über diese wissen wir aus der Goethe-Zeit nicht viel, wie überhaupt die Wissenschaft von den Rebsorten, die sogenannte Ampelographie, noch in den Kinderschuhen steckte.

Doch selbst wenn zu Beginn des 19. Jahrhunderts schon Burgunderreben am Rhein verbreitet gewesen sein sollten, erging es den aus roten Trauben gekelterten Weinen ganz anders als den Rieslingen aus dem Rüdesheimer Berg, aus dem Erbacher Marcobrunn oder aus der Lage Domdechaney in Hochheim am Main: Während die besten weißen Rheingauer Weine mit zunehmendem Alter immer wertvoller wurden, da ihre Qualität durch Reife zunahm, hatte man mit den Rotweinen von beiden Ufern die Erfahrung gemacht, dass man sie jung trinken musste, weil sie mit zunehmenden Alter an Farbe und Struktur verloren.

Doch diese Erfahrung hielt die Wallfahrer zum Heiligen Rochus nicht davon ab, den Ober-Ingelheimer mit dem Assmannshäuser gleichzusetzen. Offenkundig hatte sich der eine wie der andere über den engen Umkreis hinaus längst einen Namen gemacht. Das alles lässt es anzeigen sein, die Geschichte des Rotweins in Deutschland im 19. und auch im 20. Jahrhundert nicht länger anhand des Schicksals des Assmannshäusers allein zu erzählen.

Ohne die Geschichte des (Ober)Ingelheimers bliebe der Blick zurück – Goethe sei als Zeuge angerufen – unvollständig.



Allerdings stellt sich mit dieser Erkenntnis sogleich die Frage, was man über den Ober-Ingelheimer sowie die Weine aus der näheren Umgebung dieses Ortes überhaupt wissen kann. Am liebsten würde man den selbstbewussten Weinbergsbesitzer fragen, der sich 1814 von Ober-Ingelheim aus auf den Rochusberg begeben hatte, um das Ende der Franzosenherrschaft und der damit einhergehenden Profanierung des weithin sichtbaren Gotteshauses zu feiern. Doch weder ihn noch seine Nachkommen wird man jemals ausfindig machen können – es sei denn, er wäre der einzige Katholik in Ober-Ingelheim gewesen. Protestanten, die



in Ober-Ingelheim in der Mehrzahl waren – dürfte man 1814 schwerlich unter den Wallfahrern gefunden haben, auch wenn es im Ort ungewöhnlich tolerant zugegangen sein soll.

Fragen kann man jedoch die Mitglieder einer Familie, die nachweislich schon zur Goethezeit Weinbau in Ingelheim betrieb, und die es bis heute tut: die Wasems.

Vor genau 300 Jahren ist ihr Ahnherr vom Hunsrück kommend in Ober-Ingelheim ansässig geworden, sodass die Nachkommen auf eine zehn Generationen währende Verbundenheit mit Land und Leuten zurückblicken können. Nur: Allzu viele Unterlagen, die über das Leben und das Wirtschaften der Familie Wasem Auskunft geben können, haben sich in den teils jahrhundertealten Gemäuern, in denen sich das gleichnamige Weingut befindet, nicht erhalten. Also heißt es, jede erdenkliche andere Quelle herbeizuziehen, um ein Bild des Weinbaus in Ingelheim und die Rolle der Familie Wasem darin zu zeichnen.

Aus dem 17. und 18. Jahrhundert haben sich nicht viele schriftliche Zeugnisse erhalten. Mit dem Ende des Alten Reiches und der Staatenwelt, die aus den Napoleonischen Kriegen hervorging, betritt man eine neue Welt. Nun liegen erstmals ausführliche Beschreibungen des Weinbaus vor. Mit dem Deutschen Zollverein und dem Bau der Eisenbahnstrecke von Mainz nach Bingen sowie – einige Zeit später – der Verbindung aus dem rheinhessischen Hinterland durch das Selztal zum Hafen in Frei-Weinheim

erschließen sich dem Ingelheimer Roten neue Absatzgebiete. Ingelheimer beziehungsweise Ober-Ingelheimer ist neben Assmannshäuser in vielen Hotels und Restaurants schon erhältlich, ehe die beiden Winzergenossenschaften in Nieder- und Ober-Ingelheim den alteingesessenen Weinhändlern und den wenigen selbstständigen Weinproduzenten wie der Familie Wasem Konkurrenz machen. Dann aber brach mit dem Ersten Weltkrieg eine Epoche an, die man mit Fug und Recht als einen zweiten Dreißigjährigen Krieg ansehen kann. Wie es den Weinbauern und ihrem Produkt während der letzten Jahre des Kaiserreiches, in der Zwischenkriegszeit und während des Zweiten Weltkriegs erging, lässt sich allenfalls schemenhaft erkennen. Eine Weinbergsbodenkarte, die 1927 der zweiten Auflage des Buches „Die Rheinweine Hessens“ beigelegt wurde, ist jedoch ein eindruckliches Zeugnis davon, wie viel Wert man inzwischen nicht alleine auf Rebsorten, sondern auch auf günstige Standortbedingungen und die wissenschaftliche Durchdringung des Mysteriums Wein legte.

So wie die junge Bundesrepublik nach dem Zweiten Weltkrieg ein Wirtschaftswunder erlebte, so erlebte die seit 1938 aus vier Ortsteilen zusammengefügte Stadt namens Ingelheim am Rhein ein Rotweinwunder. Von Jahr zu Jahr zog sie als einzige „Rotweinstadt am Rhein“ immer mehr Besucher an, das Rotweinfest, das von 1946 an gefeiert wurde, entwickelte sich zum Touristenmagnet schlechthin – und die Familie Wasem mit ihren Weinen mittendrin. Zur ganzen Wahrheit gehört aber auch, dass es in Deutschland

um Rotwein aus heimischen Gefilden nicht sonderlich gut bestellt ist – Ober-Ingelheim nicht ausgenommen. Der weitverbreitete Portugieser garantierte Masse, keine Klasse, Spätburgunder aber wurde selbst in Assmannshausen so selten reif, dass er entweder weiß gekeltert werden musste (Weißherbst) oder erst mithilfe allerlei legaler und illegaler Methoden zu einem ansehnlichen Rotwein wurde. Ingelheim hatte es besser.

Wie der Name sagt, bürgt Frühburgunder für frühe Reife und damit für Rotweine, die sich auch als Naturweine sehen lassen können.

Weil aber Wein dem Kunden eher schmecken soll als dem Winzer, wurden auch in Ingelheim die meisten Rotweine noch lange so ausgebaut, dass sie dem Massengeschmack entsprachen. Während andernorts in Deutschland mit kleinen Holzfässern und trockenen Weinen experimentiert wurde, waren Ingelheimer Weine noch immer an dem Weinsiegel zu erkennen: sie wären lieblich, bestenfalls halbtrocken. So fanden die Ingelheimer Weingüter erst vergleichsweise spät Anschluss an das, was man als das „Deutsche Weinwunder“ bezeichnet. Dann aber richtig: Konnte Ingelheim dank seiner vergleichsweise großen Rebfläche schon immer mit großen Mengen am Markt bestehen, verbinden sich dort seit zwei Generationen Masse und Klasse – nicht nur, aber nicht zuletzt in den Kellern der Familie Wasem. Das Ergebnis (um bei einem Werbespruch aus den 1950er Jahren eine Anleihe zu nehmen): „Dunkler Wein – helle Freude“.

Rheinhessischer Rehbraten

Traditionell in Rotwein geschmort

REGIONAL:



Rehfleisch aus
heimischen Wäldern.
www.waldfleisch.de



SCHRITTWEISE ZUBEREITUNG:

- Vorbereiten:**
Den Rehbraten waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Senf einreiben.
- Anbraten:**
Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen.
- Gemüse rösten:**
Das Wurzelgemüse und die Zwiebeln im Bräter anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten.
- Ablöschen:**
Mit Rotwein ablöschen.
- Schmoren:**
Das Fleisch und die Gewürze dazugeben und den Deckel schließen. Bei 160 °C Umluft ca. 2,5 Stunden schmoren lassen, ab und an das Fleisch mit dem Fond übergießen.

Am Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen (im Ofen warmhalten), Soße durch ein Sieb passieren, abschmecken und je nach Geschmack mit Preiselbeeren verfeinern und mit aufgelöster Speisestärke sämigen machen. Fleisch in passende Stücke schneiden und mit der Soße servieren. Gerne auch im Bräter – eben rheinhessisch.

Passende Beilagen:

- Knödel: Klassische Semmelknödel oder Kartoffelklöße
- Gemüse: Selbstgemachtes Rotkraut
- Süße Ergänzung: Eine extra Portion Preiselbeeren oder Birnenhälften mit Preiselbeeren gefüllt

Dazu empfehlen wir unseren 2021 Ingelheimer Burgberg Spätburgunder. Mit Aromen von Sauerkirsche, dunklen Waldbeeren, Mokka und Schokolade sowie seiner eleganten Struktur ist er der ideale Begleiter zu Wildgerichten, Pilzen und kräftigen Schmorgerichten.



ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

- Ca. 1kg regionaler Rehbraten (Keule oder Schulter)
- 500 ml kräftiger Rotwein
- 2 Möhren, 1 Stück Sellerie, 2 Zwiebeln (grob gewürfelt)
- 3-4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, frischer Rosmarin und Thymian, Salz & Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark, 1 EL mittelscharfer Senf zum Einreiben, 1 EL Johannisbeergelee für die Soße

Wildfleisch ist eine ökologische und nachhaltige Fleischquelle. Die Tiere leben stress- und medikamentenfrei in heimischen Wäldern, haben ein natürliches Leben und die kurzen Wege vom Jäger direkt zum Verbraucher garantieren einen geringen ökologischen Fußabdruck. Das Fleisch ist sehr mager, reich an Nährstoffen und frei von Antibiotika. Ein rheinhessischer Rehbraten zeichnet sich durch seine kräftige Soße aus, die traditionell mit Rotwein (z.B. Spätburgunder) zubereitet wird. Gegart wird in einem für Rheinhessen typischen Bräter.



2021
INGELHEIMER BURGBERG
SPÄTBURGUNDER
TROCKEN

WALDBEEREN - MOKKA - SCHOKOLADE

Ein ausdrucksstarker Spätburgunder mit viel Tiefe und feiner Eleganz, geprägt vom kalkhaltigen Boden, der ihm sein intensives Aroma verleiht.

Preis: 19,00 EURO

Bestellnummer: 1721

300 Jahre Wasem – ein Jubiläum, das verbindet

Gemeinsam Geschichte schreiben und Zukunft gestalten

Mit einer festlichen Gala im Kloster Engelthal begann am 22. Mai unser Jubiläum. Beim anschließenden Hoffest vom 3. bis 6. Juni feierten rund 5.000 Menschen mit uns – mehr als 2.000 von ihnen allein beim großen Auftaktkonzert mit Tom Gregory.

300 Jahre Familien- und Weinbaugeschichte sind weit mehr als ein Anlass zum Feiern. Sie stehen für zehn Generationen, die Verantwortung übernommen, Herausforderungen gemeistert und unser Weingut mit Leidenschaft weiterentwickelt haben. Genau das spiegelten unsere Jubiläumsgala und das große Hoffest wider – zwei Veranstaltungen, die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft unseres Hauses miteinander verbunden haben.

Ein festlicher Auftakt im Kloster Engelthal

Den offiziellen Auftakt bildete am 22. Mai unsere Jubiläumsgala im Kloster Engelthal. Gemeinsam mit langjährigen Wegbegleitern, Freunden, Geschäftspartnern sowie Gästen aus Politik und Wirtschaft blickten wir auf 300 Jahre Familiengeschichte zurück.



Ein besonderer Moment war die persönliche Rede von Holger Wasem. Sie machte deutlich, dass hinter drei Jahrhunderten Unter-



→ JUBILÄUMSGÄSTE 300 JAHRE WASEM

Philipp und Julius Wasem, Ministerpräsident Gordon Schnieder, Karin, Gerhard und Holger Wasem mit Wirtschaftsminister Michael Ebling

nehmensgeschichte vor allem Menschen stehen: Generationen, die ihr Wissen weitergegeben, neue Wege gegangen und dabei ihre Wurzeln nie aus den Augen verloren haben. Historische Bilder und Dokumente ließen die Entwicklung unseres Familienunternehmens eindrucksvoll lebendig werden.

Anerkennung aus Politik und Wirtschaft

Zu den Gästen zählten unter anderem der Ministerpräsident von Rheinland-Pfalz Gordon Schnieder, Wirtschaftsminister Michael Ebling, Oberbürgermeisterin Eveline Breyer, Klaus Schneider, Präsident des Deutschen Weinbauverbandes sowie Karina Szwede, Hauptgeschäftsführerin der IHK für Rheinhessen. In ihren Grußworten würdigten sie die außergewöhnliche Kontinuität unseres Familienunternehmens und hoben hervor, wie eng Wasem seit 300 Jahren mit Ingelheim und Rheinhessen verbunden ist. Als besondere Anerkennung überreichte die IHK eine Urkunde zum 300-jährigen Bestehen unseres Weinguts.

Die Gala wurde, bei vielen persönlichen Gesprächen, zu einem würdigen Auftakt.

Vom Festakt auf die große Bühne

Nur wenige Tage später wurde aus dem feierlichen Festakt ein großes Fest für alle. Den Auftakt des viertägigen Hoffests bildete das Open-Air-Konzert mit dem britischen Chartkünstler Tom Gregory auf der Klosterwiese.



Mehr als 2.000 Besucher:innen erlebten einen unvergesslichen Abend vor der historischen Kulisse des Klosters Engelthal. Tom Gregory begeisterte mit seinen Songs Gäste aller Generationen und machte unser Jubiläum auch während seines Auftritts

immer wieder zum Thema – ein besonderer Moment, der Tradition und Moderne auf einzigartige Weise verband.

Auch außerhalb der Bühne entstanden bei persönlichen Begegnungen mit Tom Gregory unvergessliche Momente. Beim Meet & Greet nahm er sich für persönliche Gespräche und Erinnerungsfotos mit Freunden unseres Hauses, Geschäftspartnern sowie Gewinnerinnen und Gewinnern Zeit.

Ein weiteres Highlight war sein exklusiver Unplugged-Auftritt im VIP-Bereich. In kleiner Runde zeigte sich der Künstler von einer besonders nahbaren Seite und sorgte für ein außergewöhnliches Erlebnis.



Rund 100 Menschen hinter den Kulissen

Damit ein Konzert dieser Größenordnung reibungslos stattfinden konnte, waren rund 100 Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und Helferinnen und Helfer im Einsatz.

Von Technik, Küche und Service bis hin zu Sicherheit, Logistik und Organisation griffen viele Aufgaben ineinander. Ihr Engagement machte den Abend überhaupt erst möglich und zeigte eindrucksvoll, was man gemeinsam erreichen kann.



Vier Tage Hoffest für alle Generationen

Vom 3. bis 6. Juni verwandelte sich das Kloster Engelthal in einen Treffpunkt für Weinliebhaber, Familien und Freunde unseres Hauses.

Insgesamt feierten rund 5.000 Gäste mit uns. Ob Oldtimertreffen, Live-Musik mit dem Nico-Hering-Quartett, DJ Andreas Mrogenda und The Groove Collective oder einfach ein Glas Wein im Innenhof – für viele standen vor allem die Begegnungen im Mittelpunkt. Stammgäste trafen auf neue Gesichter, Familien feierten gemeinsam und aus Gästen wurden Freunde.

Ein Jubiläum der Gemeinschaft

Von der emotionalen Jubiläumsgala bis zum Blick auf tausende Menschen vor der Konzertbühne – unser 300-jähriges Jubiläum war vor allem eines: ein Fest der Gemeinschaft. Unser herzlicher Dank gilt allen Gästen, unserem Team, den vielen Helferinnen und Helfern, Partnern, Künstlern und langjährigen Wegbegleitern. Ohne ihre Unterstützung wären diese besonderen Tage nicht möglich gewesen.

Mit großer Dankbarkeit blicken wir auf 300 Jahre Familiengeschichte zurück – und freuen uns darauf, diese Geschichte gemeinsam weiterzuschreiben.



JUBILÄUMS-WEIN 300 JAHRE

SONDER-EDITION



2023
INGELHEIMER
SPÄTBURGUNDER

KRÄFTIG - GEHALTVOLL - SAMTIG

Dieser Jubiläumswein ist eine Hommage an vergangene Zeiten, ein Wein mit der modernen Stilistik der heutigen Generation. Der Spätburgunder aus den historischen Lagen, im großen Holzfass ausgebaut, ist die Handschrift und Visitenkarte der Ingelheimer Weinkultur und verzückt durch elegante Tiefe und schöne Burgunderfrucht.

Preis: 14,50 EURO
Bestellnummer: 1023

Weinerlebnistage

Wein & Genuss - am 14. und 15. November 12:00 bis 18:00 Uhr

Unsere Weinerlebnistage sind die perfekte Gelegenheit, unser Weingut und unsere Weine in entspannter Atmosphäre kennenzulernen. Ob langjährige Weinfreunde oder neugierige Entdecker – wir laden Sie herzlich ein, gemeinsam mit uns genussvolle Stunden im Kloster Engelthal zu verbringen.

Im Mittelpunkt steht die Verkostung unseres gesamten Weinsortiments. Wir und unser Team stehen Ihnen gerne für Fragen und persönliche Gespräche zur Verfügung.

Kellerführung mit Julius Wasem

Tauchen Sie ein in die Geheimnisse der Weinherstellung: Begleiten Sie Julius bei einer exklusiven Kellerführung und erfahren Sie, wie aus Trauben edle Weine entstehen – vom Edelstahltank bis zum Holzfass.



Erleben Sie die Weinbereitung hautnah und genießen Sie eine kleine Kostprobe direkt aus dem Fass.

Die Führungen finden um 14:00, 15:30 und 17:00 Uhr statt; Treffpunkt ist die Vinothek, es ist keine Anmeldung erforderlich.

PROBIERPAKET WINTER

69.- €
86,50 € inkl. Drop Stop,
Kellnermesser & Versaud

**JETZT
BESTELLEN:**

Telefonisch unter
06132-2220

Im Online-Shop
shop.wasem.de



"Meet the Winemaker"

Unsere Themen-Weinproben im Jubiläumsjahr – 300 Jahre Wasem

Erleben Sie unsere Weine im direkten Dialog mit den Winzern. Bei diesen Weinproben erkunden wir Herkunft, Stilistik und persönliche Geschichten hinter den Weinen. In entspannter Runde nehmen wir uns Zeit für Fragen, Austausch und Genuss.

Best of Lagenweine mit Julius Wasem

Die Weine werden zu einem 4-Gang Menü verkostet, perfekt für das Pairing mit den Speisen. Ideal für alle, die Terroir und Herkunft im Glas entdecken möchten und besonders hochwertige Weine schätzen.

30.10.2026 | 18.30 Uhr | 89,- € pro Person
Mit Voranmeldung

Burgunder-Vertikale mit Familie Wasem

Ein besonderes Highlight, das die Weinerlebnistage im November 2026 begleitet: In der kalten Jahreszeit widmen wir uns ganz den Rotweinen und Burgundern. Charaktervoller Wein steht im Fokus, der über verschiedene Jahrgänge hinweg verkostet wird. Eine konzentrierte, ruhige Verkostung für alle, die Tiefe und Eleganz im Glas schätzen.

14. & 15.11.2026 | zu den Weinerlebnistagen
Kostenfrei & ohne Voranmeldung

Jubiläums-Flightweinprobe

Erleben Sie unsere Weine genau so, wie sie am besten zur Geltung kommen: in sorgfältig abgestimmten Flights, begleitet von feinen, regionalen Häppchen. Zur Jubiläumsedition haben wir eine besondere Auswahl unserer schönsten Weine zusammengestellt – ein genussvoller Streifzug durch Stil, Herkunft und Handwerk.

Jederzeit buchbar
Ab 20,- € pro Person

**INFORMATIONEN
UND TICKETS**



Wer nicht genießt, wird ungenießbar

Was sagt ein Präventionsarzt zu dem „Glas Wein“?

Im vergangenen Jahr besangen Helene Fischer und Florian Silbereisen ihre Definition von Genuss mit den Worten „Die Tasse Kaffee und auch das Glas Wein“ – zur Melodie des Schlagerklassikers „Stumblin’ In“. Die Tasse Kaffee und auch das Glas Wein. Ein Moment in Harmonie. Menschen, die es sich gemeinsam gut gehen lassen, ohne sich selbst ins moralische Kreuzverhör zu nehmen. Die für kurze Zeit im Wohlfühl-Feeling versinken.

Das kleine Glas Wein am Tag – das galt bis vor knapp zwei Jahren ganz offiziell als irgendwie okay. Mittlerweile schreibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, dass es gar keinen risikofreien Alkoholkonsum gebe. Aber Weingenuss ist doch mehr als reiner Alkoholkonsum, oder? Wer trinkt schon ernsthaft Wein, um etwas für seine Gesundheit zu tun? Und heißt es nicht auch:

„Wer nicht genießt, wird ungenießbar“? Fragen wir jemanden, der sich damit auskennt. Dr. Adrian Treiber ist Facharzt in der Präventionspraxis bei Bioscientia in Ingelheim. Tatsächlich sieht er als Mediziner den Benefit von Alkohol kritisch. Gesundheitsbewusster Genuss ist trotzdem möglich. Ein Schlüsselbegriff der Präventionsmedizin ist die Longevity (Langlebigkeit). Dabei geht es nicht bloß um die Lebensdauer, sondern auch um die Lebensqualität. „Wer lange und gesund, aber freudlos lebt“, sagt Dr. Treiber, „für den kann das lange Leben auch zur Qual werden“.

Wein ist kein Getränk, das man achtlos konsumiert. „Ein Gastgeber öffnet eine Flasche Wein, schenkt ein, lächelt, reicht das Glas weiter. Eine Geste der Gastfreundschaft, eine Einladung zu Gespräch, Gemeinschaft, Kultur“. So beschreibt es die ehemalige

Weinministerin von Rheinland-Pfalz Daniela Schmitt. Genießen verlangt auch die Fähigkeit zum Maßhalten. Genussmomente sind Teil von Balance. Abend für Abend ein ausgefeiltes Fünf-Gänge-Menü – das hinge uns bald zum Hals heraus. Den Wohlfühl-Quotienten bringt Dr. Treiber so auf den Punkt: „Wer sich um seine Gesundheit kümmert, persönliche Risikofaktoren identifiziert und im Auge behält, der profitiert vielleicht nicht von Alkohol, kann sich aber das eine oder andere Glas ohne Reue gönnen.“ So ähnlich steht es auch auf der Webseite der Verantwortungsinitiative „Wine in Moderation“ der europäischen Weinbranche zu lesen: „Enjoy the best wine has to offer in moderation, avoid excess.“ Zu Deutsch etwa: Edler Wein fordert weisen Genuss.



**Wein verbindet,
Busfahren auch!**

Mit den Linien 612 & 613
entspannt zum Kloster Wasem

RNN
Rhein-Ruhr-Nahverkehrsverbund

rnn.info



volksbanking.de/nachhaltigkeit

**Zusammen die
Welt entdecken.**

**Morgen
kann kommen.**
Wir machen den Weg frei.

Unsere gemeinschaftlichen Werte und unser Flankensystem sind die besten Grundlagen, nachhaltig zu handeln.

Nachhaltigkeit liegt prägnant in der Natur unserer Geschäftsverträge. Nachhaltiges Profitieren ist kein Ziel an sich, sondern ein Ergebnis. Wir denken darüber in Generationen, nicht in Quartalen. Unsere Maßnahmen entstehen, wie gerne Sie und in der Bank oder unter Nebenbeteiligung der Nachhaltigkeit.

**Volksbank
Darmstadt Mainz**

Hinweis zur Nutzung künstlicher Intelligenz: Einzelne Bilder, Illustrationen und redaktionelle Beiträge der LeseZeit wurden unter Einsatz von künstlicher Intelligenz (KI) erstellt oder bearbeitet. KI-unterstützt erstellte Inhalte werden vor der Veröffentlichung redaktionell geprüft und verantwortet.

WASEM

SEPTEMBER

→ SAMSTAG, 26. SEPTEMBER
BIS SONNTAG, 4. OKTOBER
80 JAHRE ROTWEINFEST INGELHEIM
Neun Tage lang präsentieren sich die Ingelheimer Winzer auf dem Rotweinfest mit ihren neuesten und besten Jahrgängen im einzigartigen Ambiente des Burgkirchengeländes. Besuchen Sie uns an unserem Stand auf der Weinterrasse.
Mehr Infos unter www.ikum-ingelheim.de

→ SEPTEMBER BIS OKTOBER
ALLES AUS DEM WALD
Saisonale Vielfalt des Herbstes auf dem Teller.

OKTOBER



→ FREITAG, 30. OKTOBER
**JUBILÄUMSWEINPROBE
BEST OF LAGENWEINE
MIT JULIUS WASEM**
Es erwartet Sie ein 4 Gang Menü mit korrespondierenden Lagenweinen, vorgestellt von Julius Wasem und interessante Gespräche direkt mit dem Winzer.
Ab 18.30 Uhr | 89,- € pro Person
Anmeldung nötig: www.wasem.de

NOVEMBER

→ SAMSTAG, 14. UND
SONNTAG, 15. NOVEMBER
WEINERLEBNISTAGE
Das besondere Weinerlebnis mit Weinverkostung, Kellerführung und Burgunder Vertikale, bei der charaktervolle Weine im Fokus stehen.
Eine konzentrierte ruhige Verkostung über verschiedene Jahrgänge hinweg.
Jeweils ab 12:00 bis 18:00 Uhr.
Ohne Voranmeldung.



DEZEMBER

→ 2.,3. UND 4. ADVENTSWOCHENENDE
INGELHEIMER WEIHNACHTSMARKT
Adventlicher Zauber rund um die Burgkirche mit Musik, Kunsthandwerk, Glühwein und Leckereien.
Freitags: 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Samstags: 15:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Sonntags: 14:00 Uhr bis 20:00 Uhr
Mehr Infos unter www.weihnachtsmarkt-an-der-burgkirche.de

→ SONNTAG, 6. DEZEMBER
**SANTA CLAUS –
DAS WEINHACHTSMUSICAL**
Ort: KING Kultur- und Kongresshalle (Großer Saal)
Hauseinlass: 15:00 Uhr
Beginn: 16:00 Uhr
Mehr Infos unter www.whynot.events

→ DONNERSTAG, 17. DEZEMBER
DER NUSSKNACKER
Ballett in 2 Akten mit Musik von P. I. Tschaikowsky.
Ort: KING Kultur- und Kongresshalle (Großer Saal)
Hauseinlass: 18:00 Uhr
Beginn: 19:00 Uhr
Mehr Infos unter www.klassisches-ballett.com

Besuchen Sie die KING Kultur – und Kongresshalle vielleicht mit einem Besuch in unserer Vinothek.

JANUAR

→ AB DEM 12. JANUAR 2027
KÄSEFONDUE IM RESTAURANT
Freuen Sie sich auf eine ganz besondere Spezialität im Winter: Unser köstliches Käsefondue, das jeden Genießer begeistert! Perfekt für gemütliche Abende in geselliger Runde oder romantische Stunden zu zweit - das cremige Fondue wird mit viel Liebe und besten Zutaten zubereitet.
Reservierung nötig: www.wasem.de

JANUAR BIS MÄRZ

→ 15. & 16. JANUAR
26. & 27. FEBRUAR 2027
**"TÖDLICHER TROPFEN" –
(W)EIN KRIMI**
Ein festlicher Galaabend zur Wahl der neuen Weinkönigin mit Show, Wein und einem charmanten Moderator. Doch hinter der glanzvollen Fassade nimmt der Abend eine unerwartete Wendung – und nicht jeder verlässt das Fest unbeschadet.

Zur Reservierung hier scannen:



→ SAMSTAG, 23. JANUAR 2027
**IHRE PROBEHOCHZEIT IM
KLOSTER ENGELTHAL**
Bei unserer Probehochzeit erleben Sie einen ganzen Abend lang, wie Ihr großer Tag bei uns aussehen könnte – festlich, romantisch und so konkret, dass Sie danach Entscheidungen treffen können.
Ab 17 Uhr
Weitere Infos unter www.wasem.de

→ JANUAR BIS MÄRZ
KULTURSCHEUNE
Unterstützen Sie unterschiedliche Vereine bei ihren Veranstaltungen in unserer Kulturscheune.
Nähere Informationen ab Dezember 2026

Noch Fragen?
Alle Infos unter
www.wasem.de
oder hier scannen

