

gen Aufsicht des geistlichen Auges von frommen Winzern ausgebaut und gelesen. Heute begegnet man der Sache gelassener. Geschuldet ist das vor allem dem neuen deutschen Weingesetz von 1971, das die Vorgaben zur Messweinherstellung aufweichte und fortan die Trockenzuckerung erlaubte. Plötzlich waren nicht mehr nur Prädikatsweine wie Kabinett oder Spätlese, sondern auch Qualitätsweine für die Liturgie verwendbar. Ausgenommen für liturgische Zwecke sind aber nach wie vor Tafel- und Landweine. Die Zahl der Messweinwinzer allein in der Diözese Würzburg stieg folglich auf über 30 an, was Horst Kolesch schlicht „schade“ findet. „Denn“, so Kolesch weiter, „eine gewisse Nähe zur katholischen Kirche stünde den Weinproduzenten nicht schlecht.“ Dennoch verstehe man sich unter den Wettbewerbern gut, versichert er. „Durch das Gesetz hat man den Status des naturreinen Weines aufgegeben, so dass nun alle Qualitätsweine theoretisch gesehen auch Messweine sein können. Aber nach wie vor natürlich nur, wenn diese von einem vereidigten Messweinelieferanten stammen.“ Welche Voraussetzungen man hierfür erfüllen müsse? „Man braucht einen guten Leumund. Und die Qualität muss stimmen, denn die Geistlichkeit soll ja auch ein bisschen verwöhnt werden“, erläutert Kolesch, der gleichzeitig keinen Zweifel darüber aufkommen lässt, dass auch nicht vereidigte Weinlieferanten ordentliche Winzer sind.

„Zur Gottheit tritt DER WEIN

in Beziehung durch das Opfer“

Welchen Wein Jesus seinen Jüngern zum Abendmahl reichte, ist in der Bibel nicht genau überliefert. Dort wird lediglich vom „Gewächs des Weinstocks“ gesprochen. Die „Gottgefälligkeit“ des Messweines ist jedoch geregelt in der Messweinverordnung der Deutschen Bischofskonferenz, die sich auf das deutsche Weinrecht stützt. Die letzte, bis heute gültige Fassung, stammt aus dem Jahr 1976. Für inländische Weine schreibt die Verordnung folgendes vor: „Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete können zur Feier der Heiligen Eucharistie benutzt werden. Die Anreicherung dieser Weine darf nur als Trockenzuckerung erfolgen, und zwar in den zur Zeit gültigen Grenzwerten des Europäischen und Deutschen Weinrechts. Nasszuckerung ist für die Bereitung von Messwein ausdrücklich verboten.“ Der Frankweinkenner Bernhard Weisensee macht hierzu in seiner Abhandlung über den Messwein und seine geschichtliche Bedeutung folgende Anmerkung: „Ein von Natur aus unselbständiger Wein ist weder genießbar noch haltbar, weil er zu wenig Alkohol besitzt. Durch die Trockenzuckerung wird er sowohl genießbar als auch haltbar.“ Nur Qualitätsweine mit amtlicher Prüfnummer sind als Messweine zugelassen. Anforderungen, die heute prinzipiell von allen Qualitätsweinen erfüllt werden können. Auch im Juliusspital. Eine Ausnahme erlaubt die katholische Kirche, in der der Altwein seit jeher eine besondere Bedeutung genießt, nur dann, wenn ein Pfarrer den Wein aus gesundheitlichen Gründen nicht oder nicht mehr zu sich nehmen darf. Ist das der Fall, kann seit 1994 zur Eucharistiefeier auch Traubenmost verwendet werden. Zusätze oder Sterilisation sind auch hier nicht erlaubt. Sie würden aus dem Most profanen Saft machen. Um ihn haltbar zu machen, darf er aber eingefroren werden.

„Das Alte Testament empfiehlt in überwältigendem Maße den gemäßigten Genuss des Weines sowohl in religiöser Hinsicht als auch in seinen Beziehungen zum sozialen häuslichen Leben“, schreibt Bernhard Weisensee in seiner Messwein-Fibel. „Zur Gottheit tritt der Wein in Beziehung durch das Opfer. Auf die Erde, ins Herdfeuer, auf die Opferflamme des Altars gießen im Altertum die Frommen ihre Weinspende.“ Über 500 Mal werde der Wein außerdem in der Heiligen Schrift erwähnt, heißt es seitens klerikaler Fachquellen. Dass Wein und Kirche zueinander gehören, daran kann es demnach auch keinen Zweifel geben.

Bis etwa Mitte des 15. Jahrhunderts wurde für die christliche Eucharistiefeier ausschließlich Rotwein als Messwein verwendet. 1478 ließ Papst Sixtus IV. erstmals Weißwein zum Abendmahl zu. Auch aus ästhetischen Gründen heißt es: Zum einen führt aus Versehen verschütteter Rotwein auch auf Altarausstattung und Amtstracht zu unschönen schwer zu reinigenden Flecken. Zum anderen wollte der Klerus der Zahl der um sich greifenden Blutwunder entgegenwirken. Ein Phäno-



Mit besonderer Sorgfalt wird die Messwein-Produktion überwacht.

men der damals stark ausgeprägten Volksfrömmigkeit, das sich vor allem durch blutungsähnliche Erscheinungen an Hostien, Christus- oder Mariendarstellungen äußert. Priester fürchteten in früheren Zeiten durch versehentlich verschütteten „Roten“, die ohnehin weit verbreitete Wundergläubigkeit des Volkes zusätzlich zu schüren. Dem wollte Sixtus IV. auf pragmatische Weise begegnen.

Seit Jahrhunderten ist das Juliusspital im Besitz von großen Weinlagen in ganz Franken. Damit habe man die Verantwortung geerbt, einen nachhaltigen Umgang mit der Natur zu pflegen und beste Weine zu produzieren, heißt es seitens der Spitalleitung.

1576 gründete Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn die gemeinnützige und mildtätige Stiftung. Sie betreibt heute unter anderem ein Krankenhaus, ein Senioren-, Pflege- und Pfründestift sowie viele andere gemeinnützige Einrichtungen für notleidende und bedürftige Menschen. Der harte Gegenreformer Echter habe sich damit den Ärmsten annehmen wollen und der heutigen Sozialgesetzgebung gut 350 Jahre vorausgegriffen. „In Würzburg sind wir eine Art

Staat mitten in der Stadt“, beschreibt Horst Kolesch Lage und wirtschaftliche Unabhängigkeit des Spitals mitten im Zentrum der unterfränkischen Großstadt. Ein „Staat“ mit offenen Grenzen allerdings. Wer durch Würzburgs abwechslungsreiche Innenstadt spaziert, in der sich vielfältige Einkaufsmöglichkeiten und großartige Kulturdenkmäler wie selbstverständlich aneinander reihen, wird deshalb fast schon zwangsläufig auf Ecken stoßen, die mit dem Spital in Verbindung stehen. Und sei es nur die stiftungseigene „Juliusbäckerei“, die ihre Backwaren ganz modern im Straßenverkauf anbietet. Dass eine kleine aber feine Vinothek mit Weinen der Stiftung im Stadtzentrum nicht fehlen darf, versteht sich ohnehin von selbst. „Unser Weingut verteilt sich auf das gesamte fränkische Anbaugebiet“, sagt Kolesch. „Am Untermain stehen über sechs Hektar Rotwein, hauptsächlich Spätburgunder. Der Löwenanteil der Lagen befindet sich aber auf dem Muschelkalk – ein besonders traubenfreundlicher Boden – am Maindreieck. „Die Weinberge werden von drei Weinbergsgruppen bewirtschaftet. Im Herbst bringen diese die Trauben ins Kelterhaus, die technische Arbeitszentrale.“ Das Beson-



Die alten Holzfässer sind oft mit aufwendigen und kunstvollen Schnitzereien verziert.

dere im Kelterhaus – der Traubenaufzug. „Er ermöglicht eine möglichst schonende Bearbeitung der Trauben“, erklärt Kolesch. In 14 Metern Höhe gleiten sie dort sanft auf ihrem eigenen Saft ohne maschinelle Fremdeinwirkung entlang. „Bis zur Gärung legen sie so einen Höhenunterschied von rund 18 Metern zurück. Und alles ohne Pumpen.“ Dies mache einen Teil der Qualität aus. „Denn“, so Kolesch weiter, „alles, was man an Stress für die Trauben vermeidet, muss man später nicht durch Zugabe von beispielsweise Eiweiß oder Gelatine korrigieren.“ Das Geheimnis solcher Wertschätzung beruht auf der sorgsam bewirtschafteten Weinberge und auf der reichen Erfahrung der Winzer- und Kellermeister. Viel Handarbeit sei nötig, um schon beim Rebschnitt auf beste Qualität hinzuwirken. Dabei habe man sich im Juliusspital eine Begrenzung des Ertrages auferlegt. „Was zählt ist Klasse, nicht Masse“, so Kolesch. Im Weingut lege man schließlich größten Wert auf einen behutsamen Umgang mit der Natur. Dabei herausragende „Weinpersönlichkeiten“ zu gestalten, sei das Ziel.

„Die Fässer haben EIN VOLUMEN

zwischen 3000 und 8000 Liter“

Natürlich gibt es im Juliusspital auch eine gut verborgene Schatzkammer, verrät der Herr über rund 220 Fässer Wein, deren älteste Exemplare vor über einem Jahrhundert entstanden sind. Dort, irgendwo in den Katakomben des 250 Meter langen Weinkellers, der direkt unter dem Spital verläuft, befindet sich ein Bocksbeutel aus dem Jahr 1893. Der reifste Wein der Stiftung. Ob so ein antiker Tropfen auch von Liebhabern nachgefragt werde? „Er wird“, bestätigt Kolesch. „Aber diese alten Weine sind für uns eine wertvolle Bibliothek.“ Unverkäuflich also. Vor 15 Jahren wurde er dennoch verkostet. „Als Wein war er noch zu erkennen, hatte aber nicht mehr die Qualitätseigenschaften eines jungen Weines.“

Überhaupt ist der Weinkeller – neben einer der letzten noch erhaltenen Apotheken im Rokoko-Stil – einer der ganz großen Höhepunkte auf der Besichtigungstour, die das Juliusspital auch Besuchergruppen anbietet. Fass an Fass, wuchtig und mannshoch, reiht sich links wie rechts in einem endlos lang wirkenden Kellergewölbe auf. Die ältesten aus dem Jahr 1885, wenn auch nur noch mit dem originalen Fassboden ausgestattet. So wie teils mit kunstvoll-filigranen Schnitzereien versehen, die besonderen Anlässen zu Ehren entstanden sind. Beispielsweise zur Reichsgründung im 19. Jahrhundert. Eine kleine Kunstschau mitten im Weinlager also. „Die Fässer haben ein Volumen zwischen 3000 und 8000 Liter“, sagt Kolesch. Hergestellt werden sie in Deutschland, Österreich und Italien. Kosten pro Fass: Im Schnitt 15 000 Euro. Durchschnittliche Lebensdauer: 40 bis 60 Jahre. „Manche mehr, manche weniger“, weiß der Chef und verweist auf seine über hundertjährigen Exemplare, die im Jahr 1900 anlässlich der Weltausstellung sogar für ein halbes Jahr in St. Louis gezeigt wurden. Mit Edelstahl tanks und einem Bocksbeutellager haben die Weinfachleute des Juliusspitals überdies Anschluss an die moderne Kellereitechnik gehalten.

Die Namen der Lagen, aus denen die Würzburger Stiftsweine kommen, sind von den Landkarten bekennender Weinliebhaber nicht mehr wegzudenken: „Würzburger Stein, Würzburger Pfaffenberg, Rödelseer Küchenmeister, Escherndorfer Lump oder eben der Iphöfer Julius-Echterberg, um nur einige zu nennen“, sagt Kolesch.

Messwein sollte streng genommen nur sakralen Zwecken vorbehalten sein. Das Juliusspital macht mit seiner Ignaz Kolb'schen Messweinstiftung aber eine kleine Ausnahme. Da sie im Namen bereits das Wort „Messwein“ trägt, ist eine zusätzliche Kennzeichnung nicht erforderlich. „Das ermöglicht uns den begrenzten Verkauf auch außerhalb des Klerus“, verrät Horst Kolesch. Wer den Messwein kauft – möglich ist dies auch im Online-Shop der Stiftung unter www.weingut-juliusspital.de –, unterstützt noch dazu ein gutes Werk: Der Gewinn fließt zu zwei Dritteln in soziale Projekte der Stiftung. Getreu der Philosophie des geistigen Vaters, Stiftungsgründer Julius Echter. DK