

# **Willkommen im deutschen Weinparadies**

Ein spannendes und lehrreiches Spiel  
für die ganze Familie  
mit einer lustigen Reise  
durch die elf deutschen Weinanbaugebiete  
mit einem Spielplan, vier Spielfiguren, einem Würfel,  
40 Frage-, 40 Ereigniskarten und 80 „Kisten Wein“

**SPIELANLEITUNG und LÖSUNGEN**  
zu den Fragekarten



GESCHENKBÖRSE  
W. u. R. Becker Vertriebsges. mbH  
Bosenheimer Straße 226  
6550 Bad Kreuznach · Telefon (0671) 62050

# SPIELANLEITUNG

## Ziel des Spiels

1. Vom Deutschen Weintor in Schweigen aus, dem Anfangspunkt der bereits 1932 geschaffenen Deutschen Weinstraße, führt die lustige Weinreise durch alle elf deutschen Anbaugebiete. Durch Beantworten von Fragen zum Thema Wein, durch Ereigniskarten und ein wenig Würfelglück kann man während der Reise Weinkisten mit sechs oder mehr Flaschen sammeln, ohne daß die Mitspieler wissen, wieviel man besitzt. Wer am Ende die meisten Flaschen hat, ist Sieger.

2. Der jüngere Spieler und der weniger erfahrene Freund eines guten Tropfens erhalten durch Frage- und Ereigniskarten viele Informationen über deutschen Wein.

## Vorbereitung des Spiels

1. Außer dem **Spielzubehör** selbst sollte für die Spieler **eine Flasche eines unverwechselbaren deutschen Weins**, für die jüngeren Traubensaft oder Schorle bereitstehen. Dann wird das Spiel für jeden ein Gewinn, auch wenn er einmal nicht der Sieger sein sollte. . .

2. Ein **Spielführer** wird ernannt, der die kleinen Weinkisten-Karten mit der Flaschenanzahl nach unten gut gemischt neben dem Spielplan ausbreitet und das **„Weinlager“ verwaltet**. Der Stapel mit den gut gemischten Frage- und Ereigniskarten liegt daneben. Der Spielführer kontrolliert mit Hilfe des **Lösungsblattes**, ob die **Antworten** zu den Fragen **richtig** sind.

3. Alle Spieler stellen ihre Figuren auf das **Startfeld** und nehmen sich sofort **drei Kisten Wein**. Diese legt man **verdeckt** vor sich hin, um die Flaschenzahl bis zur Endabrechnung geheim zu halten.

## Spielregeln

1. Der **jüngste Spieler** würfelt und zieht als erster; wer eine **1 oder 2 würfelt**, kann **weitersetzen oder eine Ereigniskarte nehmen**. Er muß dann den Text befolgen oder die Frage beantworten. Für die **richtige Antwort** erhält man **eine Kiste Wein**.

2. Freunde des Weins lieben Geselligkeit und **werfen Mitspieler nicht heraus**, sondern **setzen sich neben sie auf dasselbe Feld**.

3. Wird ein **rotes Feld** erreicht, muß man den daneben stehenden **Text beachten**.

4. Wenn ein Spieler auf das **ovale Feld einer Weinstadt** kommt, auch wenn er rückwärts setzen mußte, darf er sich **eine Kiste Wein nehmen**.

5. Um das **Zielfeld mit der passenden Punktzahl** zu erreichen, muß man eventuell einige Runden davor warten. Wer als **erster dort angekommen** ist, erhält **drei Kisten Wein**, und das Spiel ist aus. Es kann auch schon früher zu Ende sein, falls sich keine Weinkisten mehr im Lager befinden.

6. **Sieger** ist, wer am Schluß **die meisten Flaschen** hat. Man kann die Summe für jeden Spieler aufschreiben und **weitere Runden** spielen, bis der erste eine **vorher vereinbarte Gesamtzahl** von zum Beispiel 1000 Flaschen erreicht hat. Der **Gesamtsieger** erhält den Titel **„Kellermeister“**.

7. Um das Spiel noch zu erweitern und ihm eine persönliche Note zu geben, kann man selbst neue Karten-Texte mit weiteren Fragen oder lustigen Ereignissen formulieren.

38. „Federweißer“ ist eine traditionelle Bezeichnung für den noch in **Gärung befindlichen Most** (der aber schon Alkohol enthält und deshalb nicht in größeren Mengen getrunken werden sollte). Je nach den verschiedenen Stadien seiner Entwicklung nennt man den werdenden Wein auch noch **Sauser**, **Bitzler**, **Sturm**, **Rauscher**.

39. Ein Blätterstrauß, Reisigbesen, ein Kranz oder Kiefern- und Fichtenzweige am Winterhaus sind ein Hinweis auf den **genehmigten Ausschank vom eigenen Wein** des Erzeugers. Das Betreiben einer Strauß- oder Besenwirtschaft ist nur über einen bestimmten Zeitraum zulässig. Der Brauch geht noch auf einen Erlaß von Karl dem Großen im 8. Jahrhundert zurück.

40. Es gibt in fast allen Anbaugebieten offizielle Weinstraßen, die durch besonders reizvolle Teile der Landschaft führen. Im einzelnen sind dies die **Badische Weinstraße**, die **Deutsche Weinstraße** (in der Rheinpfalz), die **Rheingauer Riesling-Route**, die **Bocksbeutelstraße** (in Franken), die **Deutsche Rotweinstraße** (Ahr), die **Loreley-Burgen-Straße** und die **Rheingoldstraße** (beide Mittelrhein), die **Moselweinstraße**, die **Naheweinstraße** und die **Schwäbische Weinstraße** (Württemberg).

## Impressum

„Willkommen im deutschen Weinparadies“

Ein spannendes und lehrreiches Spiel für die ganze Familie mit einer lustigen Reise durch die elf deutschen Weinanbaugebiete.

Herausgegeben von: GESCHENKBÖRSE

W. u. R. Becker Vertriebsges. mbH  
Bosenheimer Straße 226  
6550 Bad Kreuznach · Telefon (0671) 62050

Idee, Konzeption, Layout: MELSUNGER SPIELE-BÖRSE

Heide und Jürgen Renner

Copyright 1989: Heide und Jürgen Renner

Beratende Mitarbeit: Rudolf Knoll, Heinrich Tollhopf, Gabriel Ohler

Satz, Grafik, Lithographie: A. Bernecker Verlag, Druck und Grafik, Studio M, Melsungen

Herstellung: Otto Matier Verlag, Ravensburg  
Industrie- und Promotion-Service

29. **Weißherbst** ist die gebräuchliche Bezeichnung für deutschen Roséwein in den Anbaugebieten Ahr, Baden, Franken, Rheingau, Rheinhessen, Rheinland und Württemberg. Voraussetzung ist, daß der Wein aus Trauben einer einzigen Rebsorte hergestellt wurde.
30. Der **Schillerwein**, bevorzugt aus Trollinger und Riesling gewonnen (aber andere Sorten sind zulässig), ist eine württembergische Spezialität, so benannt nach der „schillernden“ Farbe. In Baden heißt diese Weinart „Badisch Rotgold“, in anderen Gebieten „Rotling“.
31. Badisch Rotgold wird aus den Sorten **Grauer Burgunder** (Ruländer) und **Spätburgunder** gewonnen.
32. Die Bezeichnung Hochgewächs für die Sorte Riesling wurde vor einigen Jahren für **Qualitätsweine ohne Prädikat** eingeführt. Diese Weine müssen bei der amtlichen Prüfung mindestens 3,0 von 5,0 Punkten erreichen (für normalen Qualitätswein genügen 1,5 Punkte).
33. Das von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) verliehene Weinsiegel hat die Farben **gelb (für trocken)**, **grün (für halbtrocken)** und **rot (für mild, lieblich)**. Ein gestiegener Wein muß bei einer Prüfung mindestens 2,5 von 5,0 Punkten erreichen.
34. Die optimale Lagertemperatur für Weiß- und Rotwein, der über einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden soll, liegt bei **10 bis 12 Grad**. Etwas höhere Temperaturen sind nicht unbedingt schädlich; wichtig ist, daß sie gleichbleibend sind. Der Lagerraum sollte außerdem möglichst dunkel sein und eine gleichbleibende Luftfeuchtigkeit aufweisen (etwa 70 Prozent).
35. Die beste Serviertemperatur liegt bei Weiß- und Roséwein bei **10 bis 12 Grad**. Nur Sekt wird kühler eingeschenkt.
36. Einfacheren Rotwein (Portugieser, Trollinger) kann man etwas kühler servieren (12 bis 14 Grad). Die besseren Rotweine entfalten sich bei **16 bis 18 Grad** ausgezeichnet. Das entspricht nicht dem oft benutzten Begriff „Zimmertemperatur“, der heute keine Gültigkeit mehr hat (früher waren die Räumlichkeiten kühler).
37. Der bauchige **Bocksbeutel** ist typisch für Franken. Darüber hinaus ist diese Flaschenform aufgrund alter Rechte noch in den badischen Weinorten Varnhalt, Neuweier, Steinbach und Umweg zulässig.

## LÖSUNGEN zu den Fragekarten

- Die 1882 von Professor Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau während seiner Tätigkeit an der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau gezüchtete Kreuzung **Müller-Thurgau** (Silvaner und Riesling sind die „Eltern“) führt heute in der Sortenstatistik mit etwa 25000 Hektar vor dem Riesling (etwa 19000 Hektar) und dem früher einmal sehr bedeutenden Silvaner (10000 Hektar).
- Rebstöcke können zwar über 300 Jahre alt werden (in Rhodt in der Pfalz gibt es noch einen solchen Weingarten mit Traminer); im Erwerbsweingarten werden sie jedoch nach etwa **25 bis 35 Jahren** ersetzt, da sie ihre Leistungskraft langsam verlieren.
- Im Weinanbaugebiet **Nahe**, dem „Probierstübchen der deutschen Weinlande“, liegt Bad Kreuznach. Dort wurde dieses Spiel „Willkommen im deutschen Weinparadies“ herausgegeben.
- Es gibt **elf Anbaugebiete**, die wiederum in großräumige Bereiche untergliedert sind. Die Gebiete heißen Ahr, Baden, Franken, Hessische Bergstraße, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Rheingau, Rheinhessen, Rheinpfalz, Württemberg.
- Es gibt die **drei Güteklassen** „Deutscher Tafelwein“ (darin enthalten „Landwein“), „Qualitätswein“ (darin enthalten „Riesling Hochgewächs“) und „Qualitätswein mit Prädikat“ (Kabinett bis Trockenbeerenauslese).
- Für die verschiedenen Güteklassen gibt es, mit leichten Unterschieden nach Anbaugebieten und Rebsorten, jeweils **Mindestmostgewichte** (Öchslegrade). Qualitätsweine mit und ohne Prädikat müssen darüber hinaus noch analysiert und sensorisch geprüft werden.
- Die Abkürzung „b. A.“ steht für **„bestimmtes Anbaugebiet“**. Deutsche Qualitätsweine müssen immer aus **einem** Gebiet stammen. Ein übergebiertlicher Verschnitt ist seit 1971 nicht mehr zulässig.
- Die Mindestherstellungsdauer für deutschen Sekt beträgt **sechs Monate**. Eine Ausnahme bilden Sekte, die in der Flasche vergoren wurden; hier sind es mindestens neun Monate.
- Unter Cuvée versteht man einen **Verschnitt verschiedener Grundweine** (manchmal weit mehr als ein Dutzend!), um die Voraussetzung für ein harmonisches und im Geschmack gleichbleibendes Endprodukt zu schaffen (besonders wichtig bei Markensekt und -champagner).

10. Es gibt sechs Prädikate: **Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese**.
11. Gelb ist zwar die Weinsiegelfarbe für „trocken“, aber es gibt auch solche Weine ohne Siegel. Sie dürfen **maximal 9 Gramm/Liter Restzucker** in einem bestimmten Verhältnis zur Säure im Wein enthalten. Formel: Säure plus 2; (ein Wein mit 6 g/l Säure darf demnach nur maximal 8 g/l Restzucker enthalten).
12. Eiswein (seit einigen Jahren ein eigenständiges Prädikat) darf nur aus Trauben gewonnen werden, die **bei Lese und Kelterung gefroren** waren. Voraussetzung dafür sind mindestens minus sieben Grad Celsius. Die Eisweingewinnung ist risikoreich; der Wein selbst ist eine besondere und teure Spezialität mit konzentrierter Süße und Säure.
13. Die amtliche Prüfnummer (kurz A. P.) nennt in Form von Zahlen **Prüfstelle, Ort der Erzeugung, Erzeugerbetrieb**, die **geprüfte Partie** des Erzeugers und – als die letzten beiden Zahlen – das **Jahr der Prüfung**.
14. Weinen, die **nach dem Schlucken** noch relativ lange einen **geschmacklichen Eindruck** hinterlassen, attestiert der Kenner einen „langen Abgang“ (oder „schönen Schwanz“). Weine, die sofort geschmacklich „verblasen“, haben einen „kurzen Abgang“.
15. Die Jahrgangsbezeichnung ist dann zulässig, wenn **mindestens 85 Prozent** des Weines **aus dem angegebenen Jahrgang** stammen.
16. Rheinhessen ist zwar mit etwa 25.000 Hektar bestockter Rebfläche größtes deutsches Anbaugebiet. Aber die Reben in der **Rheinpfalz** (23.000 Hektar) sind noch etwas ertragreicher.
17. Das größte deutsche Anbaugebiet Rheinhessen (25.000 Hektar) befindet sich am Rhein im Dreieck zwischen Mainz, Bingen und Worms und gehört zum Bundesland **Rheinland-Pfalz**.
18. Auf **Rheinland-Pfalz** entfallen rund zwei Drittel der deutschen Anbaufläche mit den Gebieten Rheinpfalz, Rheinhessen, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Ahr. Deshalb gibt es in Mainz ein Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Forsten; der Amtsinhaber wird in Weinkreisen als „Weinbauminister“ bezeichnet.
19. Die Deutsche Weinkönigin, für ein Jahr Repräsentantin der deutschen Winzer im In- und Ausland, wird seit einigen Jahrzehnten während des Weinlesefestes im pfälzischen **Neustadt/Weinstraße** gewählt. Ausnahmen werden nur sehr, sehr selten bei wichtigen Anlässen gemacht.
20. Die **Hessische Bergstraße** südlich von Darmstadt ist mit lediglich 390 Hektar Deutschlands kleinstes Anbaugebiet. Die Ahr-Region ist mit 430 Hektar nur unwesentlich größer.
21. Der **Rheingau** hat knapp 3.000 Hektar Rebfläche, davon sind mehr als 2.500 Hektar mit Riesling bestockt, also etwas über 80 Prozent.
22. Nach „**Grad Öchsle**“, angezeigt von der Mostwaage oder dem Refraktometer wird das Mostgewicht gemessen. Es gibt an, wieviel ein Liter Most schwerer als ein Liter Wasser ist. Ein Wein mit beispielsweise 80 Grad Öchsle wiegt also 1080 Gramm. Die erste Mostwaage stammt von dem Pforzheimer Apotheker Ferdinand Oechsle (1774 bis 1852).
23. Beim Abstich wird **abgesetzter Trub vom überstehenden, klaren Jungwein getrennt**. Beim ersten Abstich wird die Hefe vom Wein entfernt. In modernen Weinkellern kommt man heute mit zwei Abstichen aus.
24. Nur etwa **12 Prozent** der deutschen Rebfläche sind mit roten Sorten bestockt (rund 13.000 Hektar). Führende deutsche Rotweinsorte ist der Spätburgunder (rund 4.500 Hektar) vor dem Portugieser (etwa 3.200 Hektar).
25. Rund **60 Prozent** der Rebfläche an der **Ahr** sind mit Rotweinsorten bestockt. Baden hat dagegen nur einen Rotweinanteil von etwa 30 Prozent. An der Hessischen Bergstraße sind rote Sorten ohne Bedeutung. Ein wichtiges Rotweinland ist auch noch Württemberg (etwas mehr als 50 Prozent Fläche).
26. Der **Gutedel** ist besonders stark verbreitet. Die Sorte ergibt vorwiegend einen unkomplizierten, leichten Zechwein von neutraler Art, meist trocken ausgebaut. Die Gutedelrebe ist eine der ältesten der Welt (vermutlich rund 6.000 Jahre alt); im Markgräflerland wird sie seit mehr als 200 Jahren geschätzt. In der Schweiz heißt sie Chasselas.
27. Den **Elbling** kannten schon vor fast 2.000 Jahren die alten Römer. Die Sorte wird heute noch auf rund 1.000 Hektar an der Obermosel angebaut. Der Wein ist meist herb, leicht und säurebetont.
28. Den Ruländer bezeichnet man seit einigen Jahren vermehrt mit dem Synonym **Grauer Burgunder** (oder Grauburgunder) und baut ihn auch etwas anders aus. Nicht mehr goldfarben, süß und schwer, sondern hell, betont herb und mit merklicher Säure.