

# Schloss Erbach aus neuem Blickwinkel betrachtet

Ein neuer Blickwinkel auf scheinbar Vertrautes kann zu neuen Erkenntnissen führen. Das Erbacher Schloss ist stets das Gleiche geblieben. Man glaubt es aus Kindheitstagen in- und auswendig zu kennen. In Wahrheit hat es unendlich viele neue Facetten zu bieten. Wir sehen sie nur nicht mehr. Der gemeinnützige Schlossverein Erbach „Freunde und Förderer der Gräflichen Sammlungen Schloss Erbach e.V.“ hat deshalb angefangen, regelmäßig junge Künstler um eine neue Sicht auf das Schloss zu bitten. Verbunden wurde es dieses Jahr mit der Idee, für das Schloss eine eigene Sekt-Kollektion aufzulegen. Christina Trumpfheller aus Michelstadt, angehende Kunstlehrerin, zeichnete im wahren Sinn des Wortes für die Gestaltung des ersten Etiketts maßgeblich verantwortlich. So wie sich Schloss Erbach in einer überraschenden Vielfalt unterschiedlichster Zimmer darstellt und innerhalb der Zimmer oft auch noch verschiedene Epochen vereinigt, so verbindet sich auf dem Etikett ein filigranes, leichtes, schwebendes Schloss, das eher an die Renaissance

Epoche erinnert, mit einer schweren, erdverbundenen, eher neoklassizistisch-wirkenden Schrift. Im Hintergrund perl der Sekt wie pure Lebensfreude. Der mächtige Grafenbau erfährt so eine neue Perspektive.

An den Inhalt wurden ebenso harte Bedingungen gestellt: er sollte wie das Erbacher Schloss buntsandsteinfarben (manche würden dazu „rosé“ sagen) sein, hochwertig, geschmacklich typisch, keinesfalls ein Massenprodukt. Ein besonderer Sekt für ein besonderes Schloss und für besondere Anlässe. Professionelle Unterstützung für diese anspruchsvolle Auswahl fand der Förderverein beim geprüften IHK Weinfachberater Peter Kauer, der den Vorstand des Schlossvereins und die Geschäftsführung der Betriebsgesellschaft mit den Angeboten einer Sektellerei im Württembergischen bekannt machte. Entstanden ist aus dieser Verbindung von Kunst, Schloss und Sekt die erste Ausgabe der exklusiven „Schloss Erbach Sektkollektion“. Ausgewählt wurde ein hochwertiger Rosé-Sekt. Trocken, leicht fruchtig, geschmacklich typisch in Klarglasflasche mit Natur-

kork. Zusammen mit dem schon beschriebenen, kunstvoll gestalteten Etikett in schwarz mit goldenem Aufdruck und dem Sekt ergibt sich so eine Harmonie von schwarz, rot und gold. Im Namen „Schloss Erbach Sektkollektion“ ist bereits ausgedrückt, dass dies nur der Beginn sein soll, das Schloss von immer neuen Seiten zu sehen. Es gibt eben nicht die eine Sichtweise, es gibt nicht nur den einen (Einheits-)Geschmack.

Eindeutig weist das Etikett auf den von Landrat Dietrich Kübler in seiner Antrittsrede vielbeschworbenen, zukunftsfähigen ländlichen Raum „Odenwald“ hin. Er eignet sich daher auch als repräsentatives Geschenk für Gäste und Besucher des Odenwaldes im Allgemeinen und von Erbach im Besonderen. Die exklusive Sektmarke „Schloss Erbach“ wird im Museumsladen der Betriebsgesellschaft, Marktplatz 7, Schlosshof (Alter Bau) sowie bei Getränke Mohr - Der Weinladen in Erbach, zum Preis von 8,50 EUR erhältlich sein.

Im Rahmen einer Weltpremiere wird der Sekt „Schloss Erbach“ vom Schlossverein im während des Schlosshof-Festes am 13.



September 2009 ab 11 Uhr erstmals vorgestellt und ausgesetzt. „Wir wollen in entspannter Atmosphäre mit hoffentlich vielen Interessenten über geplante Projekte sprechen, aktuelle Aktivitäten vorstellen und vor allem dabei auch eine Reihe weiterer Mitglieder gewinnen“, wünscht sich stellvertretend für den ganzen Verein der 1. Vorsitzende, Alfred Schwöbel, für diesen Tag.

Wer sich für die Arbeit des Fördervereins interessiert, beitreten

und mitarbeiten möchte, kann entweder über die eMail-Adresse [info@schlossverein-erbach.de](mailto:info@schlossverein-erbach.de) weitergehende Informationen und Beitrittserklärungen anfordern, sie direkt auf der Internetseite [www.schlossverein-erbach.de](http://www.schlossverein-erbach.de) abrufen oder sie bei den Vorstandsmitgliedern Dr. Alfred Schwöbel (☎ 06062-62518), Manfred Kirschner (☎ 06062-5933), Reiner Knapp (☎ 06062-62631) auch persönlich erhalten.