



De sage van de Schinderhannes Bende



We nemen je mee naar het jaar 1803. Johannes Bückler, ook wel bekend als Johannes Schinderhannes, wordt op z'n 25e veroordeeld tot de doodstraf omdat hij schuldig is bevonden aan medeplichtigheid aan zeker 130 misdaden. Hij is verantwoordelijk voor vele diefstallen, afpersingen en roofovervallen. Hij opereerde bijna altijd met anderen, vaak in kleine groepjes. Zijn werkterrein was het gebied langs de oevers van de Rijn, ter hoogte van Hunsrück en Rijnland Pfalz.

Schinderhannes

Johannes Schinderhannes stond eind 16e eeuw bekend als een beruchte bandiet en leider van de Schinderhannes bende. De naam Schinderhannes kreeg Johannes door het beroep van zijn opa, Otto Philip Bickler, die 'Schinder' van beroep was (het villen van waardevolle huiden van dode dieren). Daarmee werd hij Hannes van de vilder of in het Duits, Schinderhannes.

Johannes durch den Wald

Een van de kompanen van Schinderhannes, Johann Leiendecker, kwam met het geniale plan om met minder geweld, meer geld te kunnen stelen. Hij bedacht de dreigbrief. Deze brieven werden in een speciaal Germaans dialect geschreven: 'het OAK'. Onleesbaar voor wie het dialect niet sprak, duidelijke taal voor degene die dreigbrief ontvang. De brieven werden ondertekend met Johannes durch den Wald, waarin geld van hen werd geëist. Gaven ze niet dan volgde er een overval.

Het geheim van OAK-wijn

Dat was wat de bendeleden dachten dat Johann Leiendecker deed. Johann probeerde aan het roversbestaan te ontsnappen en verduisterde daarom in het diepste geheim huiden, gestolen paarden en vooral veel geld van de bende uit hun geheime schuur die als opslagplaats diende. Daarnaast had hij als vurige wens om bier te verbannen. Vooral het alcoholvrije roversbier van Johannes Bückler. Mensen moesten stoppen met bier drinken. Daarvoor in de plaats moesten mensen zijn wijn drinken. Hij ontwikkelde in het diepste geheim twee wijnen die het bier moest vervangen. Dit recept werd later 'het geheim van OAK-wijn' of 'De wet van 30 maanden' genoemd.

Op de vlucht

Het was een heldere nacht en de Schinderhannes bende was op roverspad. Het werd een productieve nacht. Bij aankomst bij de geheime opslagplaats kwamen ze tot de ontdekking dat een groot deel van de geroofde goederen waren verdwenen. Al snel werd Johann verraden door een bendelid en gevangen genomen. Twee nachten later ontsnapte hij, met hulp van zijn vriendin Juliana, en besloot te vluchten. Hij liet alles achter. Het enige wat hij meenam was een kistje.

Gasthuisplein

Johann zwierf lange tijd rond en verplaatste zich vooral 's nachts om niet ontdekt te worden. Zo kwam hij via Lobith Nederland binnen. Hij trok via kleine riviertjes verder het land in en kwam via het huidige Zwarte Water in Zwolle op het Gasthuisplein terecht. In die tijd stond daar het klooster van Gastvrijheid en liefde. Door de band die hij met de 'zusters van de Liefde' kreeg besloot Johann dat zijn huis een wijnbar moest worden met als wens dat iedereen er zich thuis voelt. Hij noemde de bar 'Gasthuisplein'.



De sage van de Schinderhannes Bende



Recept

In het kistje, dat hij bij zijn vlucht had meegenomen, zat een van zijn meest gekoesterde bezittingen. Het geheime recept van de wijn die hij zelf had ontwikkeld. Inmiddels wordt dit recept, in de volksmond 'de wet van 30 maanden eiken' genoemd.

Ode

Johann woonde samen met zijn vrouw en zijn twee kinderen Abraham en Dinah nog vele jaren gelukkig in Zwolle. In deze jaren ontwikkelde hij, als ode, voor allebei z'n kinderen een eigen wijn. De 'Abraham', met het karakter van zijn zoon. Stevig, krachtig maar met een zachte aard. De 'Dinah' werd een weerspiegeling van zijn dochter. Subtiel maar zeker met pittig spicy onderton. De zachte smaak van haar liefde geeft je direct een glimlach van oor tot oor.

Hoe het is gelukt om het recept tot in de 21e eeuw geheim te houden is een raadsel wat alleen de eigenaar van de wijnbar weet. Wij zijn in elk geval intens gelukkig dat we 'Abraham' en 'Dinah' nu ook in ons assortiment hebben staan als aandenken aan de rijke geschiedenis van de wijnbar.

Over de OAK Limited - wijnen

Het was al langere tijd een wens van Pieter Blaauwhof, eigenaar van wijnbar OAK, om een eigen label met wijn te hebben. Nu doe je dit niet zomaar. Op het moment dat er achter de schermen de beslissing genomen werd om een inzamelingsactie op te starten, ontstond het idee om de Limited OAK-wijnen aan de actie te koppelen, als dank voor mensen en bedrijven die de wijnbar financieel ondersteunen.

Wijnhuis Schott ft. Schott

De keuze voor het wijnhuis waarmee Pieter wilde samenwerken was snel gemaakt. Als fan van F.E. Schott uit het dorpje Wallhausen, in de Duitse wijnstreek Nahe, ging Pieter met wijnmaker Michel in overleg. Er kwamen twee wijnen uit: een rode wijn gemaakt van 100% Dunkelfelder en draagt de naam Abraham. De witte wijn, gemaakt van 100% Grauburgunder, draagt de naam Dinah. Eindelijk waren de OAK Limited Wines een feit!

Abraham

De rode Abraham is een 'Chunky Dunkelfelder'. De druiven komen van 20 jaar oude wijnstokken die zorgen voor de intense smaken van bosfruit als zwarte bos, bramen, frambozen en aardbeien. De overheerlijke geuren en smaken van vanille, chocolade, kruiden en koffie komen van de 30 maanden rijping op nieuw Frans eikenhout. Dit maakt de wijn zeer krachtig, smaakvol en zo zacht als zijde. Deze Abraham is gemaakt om te bewaren. We raden aan om deze fles minimaal 5 - 10 jaar te laten liggen maar eerlijk gezegd is hij nu al overheerlijk.

Dinah

De witte Dinah is een 'Funky Grauburgunder' (ook bekend als de Italiaanse Pinot Grigio of de Franse Pinot Gris). Deze druiven komen van 35 jaar oude wijnstokken die zorgen voor een overheerlijke fruitmand met pitfruit als abrikozen, perzik en nectarines. De intense geuren en smaken van vanille, walnoot en witte chocolade komen van 12 maanden rijping op nieuw Frans eikenhout. Dit maakt de wijn heerlijk romig met milde zuren voor de balans. Deze Dinah is ook gemaakt om te bewaren. We raden aan om deze fles minimaal 3 - 5 jaar te laten liggen. Een wijn voor een speciale gelegenheid maar eigenlijk nu al zeer smakelijk.