

Weinreise 2009

Seit einigen Jahren bietet das Convivium Münster in jedem zweiten Jahr eine Weinreise an, in der jeweils eine Anbauregion besucht wird. Vom 20. bis zum 24. Mai dieses Jahres war unser Ziel das Gebiet an Saar und Ruwer, das meist mit der Mosel in einem Atemzug genannt wird, das aber schon für sich viel zu bieten hat.

20. Mai 2009



Der Mittwoch, unser Anreisetag, bot schon einen ersten Höhepunkt, den Besuch im wenige Hundert Meter vom Hotel entfernten Weingut Karthäuserhof in Eitelsbach. Das Gut kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Nachdem Funde belegen, dass schon die Römer auf dem Gelände Weinbau betrieben, gibt es eine erste urkundliche Erwähnung aus dem 14. Jahrhundert, als der luxemburgische Kurfürst das Weingut den Karthäusermönchen zum Geschenk machte. 1811 konnte dann der Ur-Ur-Ur-Großvater des heutigen Besitzers, Christoph Tyrell, der uns freundlich empfing und eine umfangreiche Weinprobe mit uns gestaltete, das Gut kaufen.



Auf den ersten Blick ist die Spannweite klein: Es gibt nur eine Lage, den Eitelsbacher Karthäuserhofberg, den das Gut allein besitzt, und es gibt nur zwei Rebsorten, den Riesling (weit überwiegend) und ein wenig Weißburgunder. Doch der erste Blick täuscht auch hier: Christoph Tyrell stellte uns neben einem Weißburgunder zehn durchaus verschiedenartige Weine aus dem Riesling vor. Das reichte vom jungen, aber schon Genuss versprechenden Kabinett aus dem Jahr 2008 über Spätlesen bis zur Auslese, vom frischen Wein mit leichter Säure über die feinherbe Variante, komplexere und extraktreiche Weine bis zur deutlicheren Restsüße - all das aus der Riesling-Rebe. An einem Beispiel, dem 2008er Kabinett feinherb, wurde auch deutlich gemacht, dass die Kategorien des Weingesetzes wie trocken, halbtrocken usw. gerade beim Riesling oft zu kurz greifen. Dieser Wein hat 21 g/l Restzucker, wirkte aber keineswegs süß. Die Kommentare zu den Weinen boten alles, was man sich an dieser Stelle wünschen kann: die Fakten aber auch die emotionale Seite, die das Produkt Wein und die von vielen Bestimmungen geprägten Rahmenbedingungen des Weinbaus mit sich bringen.



Auf dem kleinen Fußweg zurück zum Hotel kam sich mancher vor, als sei er schon lange auf der Weinreise... Das gemeinsame Abendessen im Hotel Weingut Weis lieferte dann nachträglich eine gute Grundlage für die Weinprobe.



Eine kurze Fahrt mit dem Bus führte uns nach Schoden an der Saar zum kleinen Weingut von Claudia und Manfred Loch. Auch hier ging es fast ausschließlich um den Riesling und doch war vieles anders als am Vorabend. Das Weingut ist noch relativ jung, erst vor etwa neun Jahren gab Manfred Loch einen Beamtenstatus auf, der zwar als sicher gilt, aber auch seine spezifischen Widerwärtigkeiten haben kann, und begann ganz neu, jedenfalls was die Praxis betraf. Zu den Prinzipien seines Weinbaus gehört es, vieles der Natur zu überlassen. In den steilen Lagen ist viel mühsame Handarbeit erforderlich und „natürlich“ heißt eben auch ohne den (oft aggressiven) „Pflanzenschutz“, den die einschlägige Industrie bietet.

Nach der Lese geht es dann weiter mit Spontangärung, nicht mit Reinzuchthefen, die zwar ein schnelles sicheres Ergebnis liefern können, aber auch dazu beitragen, Geschmack zu vereinheitlichen.

Ein unkonventioneller Ansatz kann auch leicht dazu führen, dass die einschränkenden Bestimmungen des Weingesetzes stören. Ein Qualitätswein mit Prädikat kann nicht so ohne weiteres den Namen des Herkunftsortes oder der Lage tragen, es sei denn, die sind nun gerade in der offiziellen Liste dafür vorgesehen. So kann ein traditionsreicher Herkunftsname gegen das Gesetz sein. Was tut man? Das Gleiche, was an dieser Stelle auch französische Winzer tun, selbst abstufen. Ein Qualitätswein (ohne Prädikat) ist weniger eingeschränkt bezüglich der Bezeichnungen.

Die Weine, die wir probieren konnten, zeigten wiederum die ganze Spannweite, die der Riesling auf steilen Schieferlagen ermöglicht. Auch hier gab es das relativ neue Thema der Geschmacksrichtung „feinherb“. Der Quasaar feinherb trat mit 22 g/l Restzucker an, wirkte aber kein wenig süß, sondern ausgewogen zwischen süßen und herben Noten, eben feinherb. Am oberen Ende der „Süßeskala“ war dann eine Auslese von 1999 mit 100 g / l Restsüße ein besonderes geschmackliches Erlebnis.



Die Mittagspause gab es im Gasthaus Bindinger, ebenfalls in Schoden. Der Feiertag Christi Himmelfahrt hatte viele Ausflügler ins Freie gelockt und so konnte sich das Haus wohl nur darauf beschränken, sehr viele Gäste zu moderaten Preisen zu sättigen, vorausgesetzt sie brachten viel Zeit mit.

Anschließend ging es zu Fuß oder alternativ mit der Bahn einige Kilometer an der Saar entlang zum Nachbarort Wiltingen, wo die nächste Weinprobe mit etwas Verspätung begonnen werden konnte.



Im Weingut Van Volxem erwartete uns der Besitzer, Roman Niewodniczanski, ebenfalls ein Quereinsteiger wie Manfred Loch. Hier enden allerdings die Parallelen. Er konnte ein traditionsreiches Haus übernehmen und neu aufstellen, indem er aus einem beachtlichen Erbteil Mittel einsetzte.

Sicherlich war er sich auch der Risiken bewusst, und mancher muss ihn gewarnt haben, denn er zitierte uns auch schon früh die Regeln, nach denen man ein Vermögen durchbringt: am schönsten mit Frauen, mit Glücksspiel am schnellsten und mit Weinbau am sichersten...



Empfängen am kaiserlichen Hof spiegeln dies wieder. Diese Tradition willl das Weingut van Volxem wieder aufgreifen.

Dazu werden alte Rebbestände gesucht und das Pflanzgut wieder nachgezogen. Das Ziel sind Weine nach der traditionsreichen Art der Region.



Als Weine stellte uns Herr Niewodniczanski zunächst einen leichten Weißburgunder und dann die ganze Spielbreite des traditionellen, hochwertigen Rieslingweines vor.



Schließlich gab es noch das Angebot an Interessenten, am übernächsten Tag, Samstagvormittag, einen kleinen Überblick über die Arbeit im Weinberg zu geben. Davon machten dann auch Einige von uns Gebrauch. Das Angebot und die Ausführlichkeit, die dann noch geboten wurde, kann man kaum hoch genug schätzen, denn an eben diesem Samstag, wenig später, sollte Herr Niewodniczanski noch mit seiner Familie einen Urlaubsflug antreten.

Mit dem Bus ging es dann zurück nach Mertesdorf, wo uns im Hotel – na was wohl – eine Weinprobe mit einem Degustationsmenü erwartete, diesmal mit Weinen des Gutes Erben von Beulwitz der Familie Weis, die auch das Hotel führt. Zum Menü mit Amuse Gueule und vier Gängen wurden je Gang zwei - manchmal deutlich kontrastierende - Weine angeboten und von Herrn Weis zurückhaltend kommentiert, so dass viel Spielraum für Diskussion blieb. Das Menü bot durchweg regionale und saisonal stimmige Zutaten und war sorgfältig bereitet.



Am Vormittag brachte uns der Bus erneut nach Wiltingen an der Saar, wo wir schon am Vortag beim Weingut Van Volxem zu Gast sein konnten. Diesmal war unser Ziel das Weingut von Egon Müller. Von vielen Fachleuten wird er als der renommierteste Erzeuger von Weißwein in Deutschland und wohl auch darüber hinaus angesehen. Höchste Auszeichnungen in den einschlägigen Weinführern und seine exponierte Stellung im VDP sind Ausdruck seiner Arbeit. Solche Voraussetzungen schaffen eine Souveränität, die es ermöglicht, einen für richtig erkannten Weg weiter zu verfolgen, nicht Trends nachlaufen zu müssen und in seinem Handeln unabhängiger zu sein als andere Erzeuger. Zu diesen Voraussetzungen passte die Ausstrahlung unseres Gastgebers, der uns in einem ruhigen, kultivierten Stil und anhand der vorgestellten Weine eine kleine Einführung in seine Welt der Weinerzeugung gab, ohne die Attitüde eines Stars, der er für viele seiner Kollegen oder auch Kunden zweifellos ist.

Die ersten Kommentare zu vorgestellten Weinen wurden den Gästen eingeräumt - mit einem kleinen Hintergedanken. Der erste Wein wurde zwar sicher als Riesling identifiziert, auch als früh positioniert im Vergleich zu Weinen bei anderen Proben. Auf die Idee, die Herkunft zu hinterfragen, kam aber niemand: Egon Müller hat auch in Australien ein Weingut. Der dortige Riesling von 2005 wirkte mineralisch und aromenreich, so dass wohl nur ein sehr ausgewiesener Kenner sogleich sagen würde: „Der kommt nicht von der Saar.“ Beim zweiten Wein war man gewarnt: Riesling aus dem Jahre 2003 aus der Slowakei, auch vom eigenen Weingut.

Es folgten sieben Riesling-Weine von den heimatlichen Lagen, wiederum in der ganzen Spannweite, vom typischen Spiel von Süße, Säure und fruchtigen und anderen Aromen bestimmt. Mehrere Weine mit höherer Restsüße zeigten, dass trotzdem ein ausgeglichener Gesamteindruck entstehen kann. Ohnehin ist es bei Weinen dieser Klasse sicher schwer, sich diesem Eindruck analytisch zu nähern. Ein interessanter Aspekt ergab sich noch bei der Besprechung einer Spätlese aus dem Jahr 1994. Eine typische Komponente von Weinen dieses Alters wird in der Sprache der Weinkritiker oft als „Petrolnote“ bezeichnet. Hier vertritt Egon Müller deutlich, dass man eher vom „Geschmack von reifem Riesling“ sprechen sollte. Wohl wahr: Wir alle haben schon reife Rieslinge probiert und kennen diese Note daher, wer hat schon Petroleum verkostet?

Die Weine und die Winzerpersönlichkeit machten diese Weinprobe zu einem besonderen Erlebnis.

Am späten Mittag ging es dann mit dem Bus an die südliche Weinmosel, nach Nittel. (Man spricht hier gelegentlich von der „Obermosel“, der obere Flusslauf der Mosel liegt allerdings in Frankreich, gut zwei Autostunden entfernt.) Die Mosel bildet hier, zwischen den Orten Perl und Wasserliesch die Grenze nach Luxemburg. Es gibt andere Böden als an Untermosel, Saar oder Ruwer. Schiefer tritt stark zurück, typisch sind Keuper, Tonmergel und Muschelkalk. Für Riesling sind die Bedingungen nicht besonders günstig, entsprechend sehen die Erzeuger hochwertiger Weine von der unteren Mosel und von Saar und Ruwer oft sehr deutlich auf den Weinbau im südlichen Moseltal herab. Typisch sind hier Rivaner, Kerner, Burgunderreben und traditionell der sonst seltene Elbling, den nach Vermutungen die Römer hier einführten. Der Name Elbling wird meist auf albus, alba zurückgeführt.



Empfangen wurden wir im Restaurant „culinarium“ in Nittel von der früheren Weinkönigin Carina Curman, der Tochter von Matthias Dostert, aus dessen Weingut wir eine Probe erwarten durften. Die Probe war abgestimmt auf die Begleitung eines viergängigen Menüs. Wie guter Wein zu gutem Essen passt, so trifft es sich hier hervorragend, dass die frühere Weinkönigin, die mit anderen Jungwinzern auch einige eigene Kreationen herausbringt, mittlerweile mit einem sehr ambitionierten und kreativen Koch verheiratet ist, der die Küche des Hauses leitet. Wenn man hier gegessen hat, versteht man, warum das Haus 2006 den 20 besten Landgasthöfen von Rheinland-Pfalz zugerechnet wurde.



Zum Auftakt gab es einen Elbling-Sekt brut aus dem Jahr 2007, sehr ausgewogen und gefällig. Er zeigte gleich eine der Stärken, die Elbling unzweifelhaft hat: als Grundwein zu einem guten Sekt.

Zur Amuse Gueule gab es passend einen sehr leichten, milden Elbling. Drei der vier folgenden Gänge waren jeweils von zwei kontrastierenden Weinen begleitet, der zweite Gang, ein Sorbet mit Sekt, brauchte natürlich keinen Wein. Wie in solchen Fällen zu erwarten wurden Weine auch kontrovers diskutiert. Perfekt passte jedenfalls zum ersten Gang ein Elbling Classic aus dem Jahre 2008 und zum Hauptgang eine rote Cuvée

(Sunset), eine der Eigenkreationen von Carina Curman und ihren Jungwinzerkollegen. Bei der Nachspeise, die perfekte Geschmacksakkorde bot und eine herausragende Küchenleistung darstellte, waren beide vorgeschlagenen Weine, eine Elbling Spätlese und eine Ruländer Auslese jeweils für sich ein Genuss, in der Kombination mit der Nachspeise aber fast überfordert.



Wir haben sehr gut gegessen und Stärken und auch Grenzen der weniger verbreiteten Rebsorte Elbling kennen gelernt. Verholffen haben uns dazu mit Walter Curman ein junger, schon sehr guter Koch mit zweifellos noch hohem Entwicklungspotential und Carina Curman, die auch einige Jahre nach ihrer „Amtszeit“ weiterhin eine sympathische Botschafterin des heimischen Weins ist.

Mit dem Zug ging es nach Trier und von dort mit dem Bus oder auch zu Fuß nach Mertesdorf zum Hotel zurück. Einige brauchten nach der Vielzahl der Eindrücke dieses Tages eine kleine Auszeit, unentwegt trafen sich zu einem kleinen Abendessen noch in einem Restaurant am Ort, in dem der Küchenchef für seine bretonischen Wurzeln bekannt ist.

23. Mai 2009

Der Samstagmorgen stand zur freien Verfügung. Wie oben erwähnt, nahmen einige das Angebot wahr, im Weingut van Volxem einen Einblick in die Arbeit im Weinberg zu bekommen. Andere führen zu einem ausführlicheren Stadtbummel nach Trier.



Am Nachmittag ging es zur letzten Weinprobe dieser Reise. Ein kurzer Fußweg führte zum Weingut Maximin Grünhaus der C. von Schubertschen Gutsverwaltung. Dr. Carl von Schubert zeigte uns zunächst die Gutsanlage, vor allem die weitläufigen Keller mit eindrucksvollen alten Schätzen. Das Anwesen war nach Funden schon zur Römerzeit dem Weinbau gewidmet. Die erste urkundliche Erwähnung findet der Ort bereits im 10. Jahrhundert und seit Ende des 19. Jahrhunderts ist das Gut in fünfter Generation im Besitz der Familie von Schubert.



Wenn man wie wir in wenigen Tagen mehrmals Spitzenweine aus der Riesling-Rebe verkostet hat, kann man die Frage, welches nun die Besten waren, nicht besser beantworten als zuvor. Es wurde deutlich, dass gerade die Vielfalt der Ansätze zu Weinen führt, die auf unterschiedliche Weise und mit Nuancen der Aromenakkorde jeweils zur Spitze gehören. Man muss sie eigentlich alle haben...Jedenfalls gehörten sicher mehrere der Weine bei Maximin Grünhaus zu diesen besten der Besten.



Nach dem Ausflug an die südliche Weinmosel waren wir nun wieder am linken Ufer der Ruwer, wo in drei Lagen (Bruderberg, Herrenberg und Abtsberg) weit überwiegend Riesling angebaut wird. In der Probe begannen wir zwar mit einem Weißburgunder, dann aber ging es dreizehn Mal um hochwertige Riesling-Weine, beginnend vom frischen jungen Qualitätswein aus dem Jahr 2008 über vielschichtige und aromenreiche Weine der letzten Jahre bis zu besonderen Spätlesen und einer herausragenden Herrenberg Auslese von 2006. Auch über die Herausforderungen, die Unwetter mit sich bringen können, erfuhren wir einiges, ebenso über die häufigen Besuche von „Feinschmecker-Wildschweinen“,

die nachts gern dutzende Kilometer laufen, um ihren Vitaminhaushalt mit besten von Schubertschen Weintrauben zu ergänzen. Da trifft es sich sehr gut, dass Carl von Schubert auch gern jagt und dies auch wohl muss, so oft, dass er auch mit Wildschweinwurst und Schinken handeln kann.



Traditionell wird am letzten Abend der Weinreise gemeinsam ein großes Menü genossen. Dazu fuhren wir mit dem Bus nach Bescheid, wo wir im Restaurant „Zur Malerklaus“ erwartet wurden. Das Haus ist ein Familienbetrieb und seit 1966 im eigenen Besitz.

Vater Hans-Georg Lorscheider führt die Küche des eigenen Betriebs heute (nach einigen Stationen in bekannten Häusern) gemeinsam mit einer Hilfe, Mutter Beate Lorscheider ist für den Service zuständig, der Sohn Mario unterstützt sie dort und er übernimmt die Weinberatung. Die Karte ist bewusst klein gehalten, eine kluge Entscheidung, so kann dem Menü die volle Aufmerksamkeit gewidmet werden, das es mit 4, 5 oder in unserem Falle mit 6 Gängen gibt, außerdem gehört dazu ein Gruß aus der Küche zuvor und Feingebäck zum Schluss. Wir erlebten ein sehr gut komponiertes und von Zutaten und Würzung perfektes Werk. Mario Lorscheider empfahl dazu treffsicher passende Weine. Es verwundert nicht, dass Gault Milleau und Varta-Führer in den vergangenen Jahren das Haus mit deutlichem Lob bedachten.



Für den Abreisetag (Sonntag) galt natürlich: Wer noch etwas mehr Zeit hatte und auch getrost später zu Hause ankommen konnte, für den boten sich einige Möglichkeiten, so z.B. das benachbarte Luxemburg zu besuchen. Zuvor aber gab es ein Angebot für alle: Die Porta Nigra, das wohl bekannteste römische Bauwerk in der ältesten deutschen Stadt, Trier konnte besichtigt werden unter der Führung eines Centurio, so nannte man zur Römerzeit die „Hundertschaftsführer“ in der Armee. Ein junger Schauspieler in passender Kleidung führte durch viele Stationen des Befestigungsbauwerks an der zeitweilig äußersten Grenze des großen römischen Reiches. Sehr plastisch und oft unter Einbeziehung der

„germanischen“ Besucher wusste er zu verdeutlichen, dass der Grenzsoldat am Ende der römischen Welt kein leichtes Leben hatte. Der Nachschub an gewohnten Annehmlichkeiten aus Südeuropa war langwierig und manchmal lückenhaft. Gegenüber wohnten die Germanen, denen man durchaus den einen oder anderen Überfall zutrauen musste, die aber sonst keine Kultur, dafür barbarische Bräuche und (damals, lange vor Slow Food!) schlechtes Essen hatten. Auch war wegen der vielen Eroberungen die Kassenlage in Rom nicht mehr besonders gut, so hieß man zwar immer noch Centurio, hatte aber nur noch ungefähr 80 Mann.



Ein weiterer ungeklärter Punkt war das Verhältnis zu den Göttern. Mars und Fortuna als Zuständige für Kriegskunst und Glück waren nicht immer rechtzeitig zur Stelle, und dann kam seit neuestem der Gott der Christen dazu, der angeblich besonders wichtig war. Kurz: Dem Centurio gelang es, alle Sorgen, die der Gast aus einer anderen Zeit vielleicht kannte, vergessen zu machen und stattdessen mit ihm zu fühlen. Nach dieser letzten gemeinsamen Unternehmung unserer Reise ging es auf die Rückfahrt, bei einigen noch auf private Abstecher. Viele waren sich auch schon hier sicher, dass sie beim nächsten Mal wieder dabei sein werden.

(Wolfgang Hack)