

Weinreise an die Ahr vom 28. Mai bis 1. Juni 2014

Seit vielen Jahren gibt es im Zweijahresabstand Weinreisen unseres Conviviums zu den einzelnen Weinbaugebieten Deutschlands. Davon gibt es dreizehn, die Ahr gehört zu den Kleinen:

Hier wird auf etwa 560 Hektar Wein angebaut, das ist ungefähr ein halbes Prozent der deutschen Rebfläche.

Der größte Teil davon liegt auch noch an mehr oder weniger steilen Hängen. Für den Winkel, unter dem das Sonnenlicht auftrifft, ist das gut, die alltägliche Arbeit macht es jedoch sehr mühsam. Dann ist dieses Gebiet auch noch eines der nördlichsten mit Weinbau in Deutschland. Umso erstaunlicher ist, dass hier zum größeren Teil (ca. 80 %) Rotweine erzeugt werden und darunter auch immer mehr, die man zur Spitzenklasse zählt.



Untergebracht waren wir im kleinen Weinort Rech im Hotel Appel, das hoch über der Ahr am Hang über eine imposante Freitreppe zu betreten war. Nur wenige 100 Meter waren es zur Bahnstation und zum Zugang des Rotweinwanderweges, den die Aktiveren unter uns schon frühmorgens ein Stück weit gingen, andererseits nur wenige Meter von der Dorfstraße, wo uns bei Bedarf Sammeltaxen abholten. Eine solche Adresse

(Rotweinstraße 1-3) zu haben wäre für einen Weinfreund sicher beneidenswert.

Fast alle konnten schon am frühen Mittwochnachmittag anreisen, denn zu diesem Termin konnten wir noch das Weingut Meyer-Näkel in Dernau besuchen, dessen Mitarbeiter eigentlich an diesem Himmelfahrtswochenende auf einer auswärtigen Veranstaltung sein sollten. Nur dass es hier um eine Slow Food-Gruppe ging hat uns sehr geholfen. Das Weingut ist Mitglied des VDP, des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter.



Es begrüßte uns Reinhard Schreiner (bei Eingeweihten ob seiner sportlichen Ambitionen "Longo" genannt, nach einer franz. Radsportlegende), wie er uns erzählte ein Quereinsteiger beim Wein, der vor Jahren eine Karriere als Industriemanager aufgab zugunsten eines für ihn lebenswerteren Berufsbildes. Er bot uns zunächst zur Begrüßung einen rosé Sekt aus traditioneller Flaschengärung an. Es folgte eine umfangreiche, kenntnisreich und sehr unterhaltsam begleitete Weinprobe mit zunächst 12 weiteren Weinen, die paarweise angeboten wurden. Danach gab es noch Raritäten aus der "Schatzkammer", auch wenn diese nicht mehr regulär gekauft werden können. Die paarweise Probe ermöglicht es demjenigen, der nicht jeden Tag Wein probiert, Unterschiede zu finden. Das ist weit einfacher, als einen einzelnen Wein absolut zu positionieren. Der erste Vergleich stellte einen Spätburgunder Blanc de Noir (weißgekelterter Wein aus roten Trauben) gegen einen Weißburgunder. Zwar geht es da um enge Verwandtschaft, schließlich ist die Weißburgunderrebe durch Mutation (über den Grauburgunder) aus dem Spätburgunder hervorgegangen. Trotzdem kann der Unterschied kaum deutlicher sein. Der hier probierte Weißburgunder kann wegen seiner Frische und der Säure gut zu einem Essen mit zurückhaltenden Eigenaromen vorgestellt werden, der Blanc de Noir zu ganz anderen, kräftigeren Speisen, aber auch allein. Das nächste Paar bestand in einem Spätburgunder und einem Frühburgunder. Der Frühburgunder ist ebenfalls durch Mutation aus dem Spätburgunder entstanden, hat einen ähnlichen Charakter, ist in der Farbe eher rubinrot und im Allgemeinen fruchtiger als der späte Verwandte. Er kommt aber, wie der Name andeutet, eher zur Vegetationsphase und zur Reifung, unterliegt damit der Gefahr in späten Frühjahrsfrösten zu Schaden zu kommen. Das nächste Paar bestand aus besonderen Spätburgundern, dem Spätburgunder "S" (wie Selektion) und dem auf Blauschieferböden gewachsenen Spätburgunder, beide von 2012. Diese Rebsorte auf Blauschiefer, das ist fast ein Alleinstellungsmerkmal der Ahr, Ausnahme ist nur der Ort Assmanshausen am Rhein, nicht besonders weit entfernt, dort ist der sehr ähnliche Schieferphylitt die Basis. Beide Weine sind deutlich vom Holzfass geprägt und können getrost als Spitzenweine bezeichnet werden.

Nun wurde das Land gewechselt: Seit 2000 hat Werner Näkel gemeinsam mit seinen beiden Freunden Bernd Philippi (Weingut Köhler-Ruprecht/ Pfalz) und Bernhard Breuer (Weingut Georg Breuer/Rheingau) die Quinta de Carvalhosa in Portugal. Das idyllische Landgut umfasst etwa 8 Hektar Steillagen, deren bis zu 40 Jahre alten Reben im traditionell gemischten Satz mit den Rebsorten Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional und Touriga Francesa bepflanzt sind. Hier werden nur zwei Weine hergestellt: Ardosino und Campo Ardosino, die ziemlich bald zu den besten Rotweinen Portugals gezählt wurden. Beide Weine konnten wir im Vergleich verkosten.

Werner Näkel reist allerdings öfter: 1996 war er in Südafrika, auch das blieb nicht ohne Folgen: Im Jahre 1997 machte er gemeinsam mit dem Önologen Neill Ellis in Stellenbosch den ersten deutsch-südafrikanischen Wein. Der Name dieses Weines ist ZWALU (= „Neubeginn“). Die erste Magnum-Flasche erhielt der damalige südafrikanische Staatspräsident Nelson Mandela während eines Deutschlandbesuches.

Zur Weinkollektion in Südafrika gehören ferner der Zweitwein „Z“, sowie zwei „US DE KAP“- Weine (Sauvignon Blanc und Shiraz). Die Weine sind beheimatet auf dem Landgut „Lorraine“ in Stellenbosch, dessen Herzstück ein altes, kapholländisches Haus inmitten der beeindruckenden Rebanlagen ist. Auch diese Weine konnten wir vergleichend verkosten. Am intensivsten wirkte der Zwalu mit angenehmen Noten von Paprika.

Wer nun glaubte, da sei nichts mehr zu steigern, lag falsch, es ging nun in die "Schatzkammer". Hier hatte man auch die Gelegenheit, die Problematik langer Lagerung zu empfinden. Aus Erfahrung kann ein Fachmann abschätzen, welche Lebensdauer er erwarten kann. Genaueres weiß man aber nur, wenn man einen Wein probiert hat, allerdings hat man diese Flasche dann auch nicht mehr... Auf Verdacht länger warten, kann ebenfalls ungünstig sein: Vielleicht kommt man beim Probieren zu der



Erkenntnis: Letztes Jahr könnte der noch besser gewesen sein.... Als ein mildes Beispiel für diesen zweiten Fall gab es einen Spätburgunder von 2006, ein "Schon-ziemlich-spät-Burgunder". Einiges vom Potenzial großer gelagerter Weine konnte man bei einem 2008er Walporzheimer Kräuterberg ahnen. Beeindruckend war hier in der Schatzkammer auch die Fülle großer Flaschen von Magnum (1,5 l) bis Balthasar (12 l) (Anmerkung: Eine Übersicht über alle Flaschengrößen bei Wein und Champagner findet man unter Lebensmittellexikon.de beim Suchwort Flaschengrößen.) Einen sehr informativen, genussreichen, unterhaltsamen und langen Nachmittag verdanken wir Reinhard Schneider, bei dem wir uns mit einem kleinen Korb mit Spezialitäten aus dem Münsterland bedanken, auch weil er mit seiner eigenen Zeit sehr großzügig umgegangen war.

Zum Abendbrot ging es dann zum benachbarten "Hofgarten", der Guttschänke des Weingutes Meyer-Näkel. Hier konnten wir bodenständige Gerichte in sehr guter Ausführung genießen, wer nach der Probe noch Wein brauchte: der kommt hier natürlich auch von Meyer-Näkel. Da auch jeder seine Anreise hinter sich hatte, gab es nach dem Abendessen das Gefühl, schon eine halbe Woche da zu sein, und es war leicht, danach bald in den Schlaf zu finden.

Nach dem Frühstück in unserem Hotel Appel in Rech ging es am Vormittag des **29. Mai** (Donnerstag) morgens wieder nach Dernau, nun zum Weingut Kreuzberg. Der Betrieb besteht seit 61 Jahren, der Gründer war zuvor Prokurist des örtlichen Winzervereins. Nach mehr als 40 Jahren ging der Betrieb 1994 an den Sohn Ludwig, der uns an diesem Tag begrüßte und kurz in die Geschichte des Hauses



einführte und die Räumlichkeiten zeigte. Seit 2000 gehört das Weingut dem VDP an. Richtungweisend war noch im Jahr 2013 der Beginn der Zusammenarbeit mit Frank Josten, einem Weinfachmann mit frankophiler Vorgeschichte. Das Weingut bewirtschaftet heute 9 Hektar. Schon zu Zeiten des Vaters wurde außerdem eine Straußwirtschaft eingerichtet, die zur Saison wegen der hauseigenen Weine und der zentralen Lage viele Gäste anzieht.

Auch wenn es noch Vormittag war: Zehn Weine standen für uns bereit. Zur Begrüßung gab es wieder einen Blanc de Noir-Sekt brut, der gefiel und gut einstimmte. Es folgte ein Weißburgunder aus relativ jungen Reben, mit leichten Zitrusnoten und etwas blumiger Charakteristik. Der dritte Wein war ein Blanc de Noir trocken. Durch etwas mehr Säure (9,4 g/l) als die übrigen Weine dieser Probe war er auch z.B. für Rieslingliebhaber sehr gut zugänglich. Es folgte eine rote Cuvée aus Regent, Dornfelder und Portugieser, sehr ausgeglichen, mit ein wenig Barrique-Note und sicher "konsensfähig". Nun kamen wir zum Basisrotwein des Hauses, dem 2013er Kreuzberg Spätburgunder und dem folgenden "Spätburgunder Unplugged", ebenfalls von 2013, der zwar noch etwas liegen sollte aber schon gefallen konnte. Der nächste Wein war besonders geeignet, den Begriff des Terroirs zu illustrieren (auch wenn dazu nicht nur der Boden gehört). Der "Devonschiefer Spätburgunder" wirkt durch kräftige, unter anderem kräuterige Noten sehr positiv.

Der Vormittag war fortgeschritten, nun war Zeit für "Große Gewächse" im Sinne des VDP. Sie müssen auf festgelegten "Großen Lagen" entstehen, expressiven Lagencharakter und besonderes Reifepotential aufweisen. Auch die Rebsorten sind dabei festgelegt, in unserem Falle natürlich Spätburgunder. Wir bekamen den "Silberberg GG" von 2011. Die Besonderheit ist hierbei, dass Spätburgunderreben aus "Nachfahren" des sog. Klon 777 aus Frankreich verwendet werden. Aus diesem werden mittlerweile durch Selektion Reben gewonnen (z.B. "Frank Pinot" aus Kenzingen), bei denen die Trauben weniger dicht mit Beeren besetzt, und damit weniger fäulnisgefährdet sind. Das zweite große Gewächs war "Sonnenberg GG", ebenfalls von 2011, hier aus einem nicht näher bezeichneten Geisenheimer Klon und zu 2/3 im Barrique ausgebaut. Klar, dass solche Weine nicht nur GG heißen, sondern uns auch großen Genuss boten.

Den Abschluss der Probe bildete ein Wein aus der Rebsorte Cabernet Sauvignon von 2011. Mit seinen rebsortentypischen Aromen konnte er gefallen, war aber damit nicht unbedingt, was an der Ahr erwartet wurde. Dem Wein wird außerdem ein gutes Lagerpotential nachgesagt.

Gutes zu trinken genügt nicht, dazu gehört auch gutes Essen. So könnte das Motto dieses Vormittags lauten, denn nun führen unsere Sammeltaxen uns nach Heppingen, einem Ortsteil von Bad Neuenahr-Ahrweiler, wo Gabriele und Hans-Stefan Steinheuer Restaurants betreiben. Da gibt es das Haus "Zur alten Post", ein Spitzenrestaurant mit zwei Sternen nach Michelin und 19 Punkten im Gault-Milleau und daneben den "Landgasthof Poststuben", wo man regionale Küche auf sehr hohem Niveau pflegt. Hier war ein viergängiges Menü vorbereitet, wie die handgeschriebene Menükarte mit Widmung für unser Convivium verriet. Die sorgfältig gestalteten Teller wurden genossen, aber fast noch mehr fotografiert. Geschmacklich und handwerklich perfekt waren die Gänge, regional gewichtet wie versprochen. Bärlauch "war aus", so gab es als zweiten Gang statt der Bärlauchcrème-

suppe, auf die sich einige gefreut hatten, eine Consommé mit Gemüsestreifen, was dem Service erst auf Nachfrage auffiel. Dennoch, ein sehr guter Gesamteindruck.

Am Nachmittag um 16:00 Uhr war die nächste Weinprobe angesetzt, und zwar im Weingut Kriechel in Bad-Neuenahr-Ahrweiler. Das Weingut unterstützt Slow Food. Zu den besonderen Erfolgen gehört ein Sieg beim Deutschen Rotweinpreis 2013. Diesen Preis stiftet die Fachzeitschrift Vinum alljährlich. Prämiiert wurden 2013 zehn Güter mit jeweils einem herausragenden Wein. Hierbei gewann das Haus Kriechel mit



einem Portugieser, ein anders Haus von der Ahr gewann mit Spätburgunder, weitere Sieger waren zwei Weingüter aus Baden, vier aus Württemberg und zwei Pfälzer. Durch das Gut und die anschließende Weinprobe führte uns Rudolf Wolber, der mittlerweile im Ruhestand aus einem weinfremden Beruf sich den Weinführungen und Proben widmet und in einer örtlichen Brauchtumsgruppe den offiziellen "Bacchus" von Ahrweiler darstellt, wie auch eine bereitliegende Autogrammkarte bezeugt. Er stellte uns zehn Weine vor. Es begann mit einem trockenen Weißburgunder von 2013, rebsortentypisch und mit relativ wenig Säure. Ein Blanc de Noir schloss sich an, sehr rund und zu würzigen Speisen gut vorstellbar. Wer es noch etwas kräftiger mag, ist mit dem "Grauburgunder B" richtig beraten, er ist deutlich, aber nicht zu stark vom Barrique geprägt.

Rot ging es weiter, zunächst mit dem Frühburgunder, der oben bereits erwähnt wurde. Hier wird mit sehr geringem Ertrag gearbeitet, die Aromen sind etwas fruchtig, bewusst wird nicht zu stark mit Barrique gearbeitet. Der "Spätburgunder B". der sich anschloss, wirkt trotz der nur 1,8 g Restzucker fast süßer als der Frühburgunder, weil hier mit stärkerem Barriqueinsatz gearbeitet wird. Andererseits ist man damit in den Kombinationsmöglichkeiten zu Speisen auch etwas stärker festgelegt. Was dabei für manchen fehlt, löst der nächste Wein ein: Es folgte ein "Merlot B", der mit 14 % Alkohol auf sich aufmerksam machte.

Weiter ging es mit dem "Jubilus Frühburgunder" von 2011, der für die Rebsorte überraschend kräftig wirkte. Dieser Wein kam beim letztjährigen Rotweinpreis (s. o.) ins Finale.

Zu den Spitzenweinen des Hauses gehören sicher die letzten beiden Weine dieser Probe: der Spätburgunder "Ahrweiler Rosenthal" von 2009 : sehr eindrucksvoll und ein Anlass, kurz über Sinn und Unsinn des Dekantierens bzw. Belüftens älterer Weine zu sprechen. Beim letzten Wein schließlich, dem "Walporzheimer Kräuterberg Auslese trocken" blieb kein Wunsch offen. Wer nur einen Rotwein auf die einsame Insel mitnehmen kann, kann hier nichts falsch machen, sollte allerdings preisunempfindlich sein. Parallel zu den letzten Weinen war schon die "Winzerplatte"

aufgebaut, eine deftige und reichliche Sammlung von dunklem Brot, Schinken, Wurst und Käsen. Der restliche Abend konnte frei gestaltet werden, anschließend brachten uns die Taxen zum Hotel.

Freitag, der 30. Mai begann mit dem nicht sehr frühen Frühstück, schließlich hatten wir viel vor.



Es ging wieder nach Ahrweiler zum Weingut Adeneuer, ebenfalls ein Mitglied des VDP und mit einer beeindruckenden Geschichte: Sein rund 500 Jahren ist diese Haus im Familienbesitz. Zu den Schmuckstücken des Gutes gehört die sehr kleine Lage "Gärkammer", ein steiler Südhang zwischen schützenden Seitenwänden und auf Schiefer-Verwitterungsboden, das Ganze auf 0,68 Hektar, also 300 m² weniger als ein Fußballplatz

nach FIFA-Norm.

Frank Adeneuer begrüßte uns zu einer Weinprobe mit elf Positionen, die meisten rot, denn es gibt in der Preisliste nur zwei Weine aus weißen Trauben, von hellen Weinen aus roten Trauben einmal abgesehen. Herr Adeneuer betonte noch, dass hier puristische Weine hergestellt werden, dass also Cuvées nicht zum Programm gehören, und dass auch die rechtlich gegebene Möglichkeit, bis unter 15% andere Rebsorten undeklariert einzubringen, grundsätzlich nicht genutzt wird. So begann es mit der farblichen Ausnahme, einem 2013er Weißburgunder. Der Wein ist rebsortentypisch, leicht zugänglich, gefällt sofort und ließ den, der gern isst oder sogar kocht, sofort an eine korrespondierende Speise denken.

Noch fast weiß, aber schon aus Rotwein, folgte ein Blanc de Noir. Oft wird der nach dem Saigner-Verfahren (saigner: frz. bluten, manchmal auch "Saignée" genannt) bereitet: Bei der Maische-Gärung der roten Trauben wird früh noch ungefärbter Most abgezogen und weiterverarbeitet. Die verbliebene geringere Menge Flüssigkeit bezieht daher mehr roten Farbstoff im weiteren Verlauf der Gärung. So war auch dieser wieder sehr gefällige Wein entstanden.

Nun ging es zum Hauptbetätigungsfeld des Gutes, den Roten. Zum Einstieg gab es einen Ahrweiler Spätburgunder von 2013, ausgebaut in großen Holzfässern. Neben deutlichen Beerenfruchtaromen war der Einfluss des Holzes im Abgang deutlich. Es schloss sich an der nächst höherwertige Spätburgunder "J.J. Adeneuer", unter anderem zu kräftigem Essen geeignet, abgerundeter als der Vorgänger. Es folgte "J.J. Adeneuer No. 2", hier stimmte alles, aber auch im Preis arbeiteten wir uns voran. Nun gab es einen Wein, den es noch nicht gab: lieferbar ab Juni, wir waren noch im Mai. Allerdings fehlte diesem Frühburgunder von 2012 nichts. In mancher Hinsicht wirkte er zugänglicher und leichter kombinierbar als die zuvor probierten Spätburgunder. Dorthin ging es aber nun wieder mit dem "J. J. Adeneuer No. 1", auf Schieferböden gewachsen, kräftig, stimmig und mit einem sehr langen Abgang. (Der Schreiber dieser Zeilen hat es probiert: Mit Brot und Wasser neutralisieren, dann

einen guten Schluck nehmen. Der Geschmack verblieb für mehr als 2 Minuten.) Bei der Kombination mit Speisen ist noch zu beachten, dass hier etwas Bittermandelaroma auftritt.

Kann man so etwas steigern? Jedenfalls hatten wir noch vier Stufen vor uns. Ein Frühburgunder vom Neuenahrer Sonnenberg (2012) war möglicherweise der beste Wein aus dieser Rebsorte in diesen Tagen, sehr abgerundet in den enthaltenen Aromen. Weiter ging es nun mit Großen Gewächsen, wir waren schließlich wieder in einem VDP-Weingut. "Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder" Großes Gewächs, schon die Bezeichnung ließ vieles erwarten. Der Wein wird komplett in neuen Barriques ausgebaut, wirkte sehr kraftvoll und dabei half auch der Alkoholgehalt von 14,5 %. Zur Lage ist noch bemerkenswert, dass etwas unterhalb mit der gleichen Lagenbezeichnung auch das Weingut Stodden (s.u.), das wir am Nachmittag besuchten, eine Fläche bearbeitet. Nun kamen wir zur oben bereits erwähnten Lage "Walporzheimer Gärkammer", die Adeneuer seit 1714 allein im Familienbesitz hat. Hieraus bekamen wir einen Spätburgunder Großes Gewächs zur Verkostung. Die 80 Jahre alten wurzelechten Reben, die besondere Lage und das Können der Verantwortlichen im Keller sorgten dafür, dass man sich mehr nicht wünschen kann. Zur Illustration der Alterungsmöglichkeiten bekamen wir außerdem einen (leider) nicht mehr käuflichen Wein zu probieren, einen Sonnenberg Frühburgunder von 2008 im Zustand perfekter Reife. Eine solche Probe hinterlässt wohl einen nachhaltigen Eindruck.

Zu Fuß ging es nach Ahrweiler, wo ein wenig gegessen werden sollte. Man verteilte sich in kleinen Gruppen. Einige wählten das Restaurant "Prümer Gang" in der Fußgängerzone um nur eine kleine Mahlzeit einzunehmen und wurden dort sehr positiv überrascht von einer ambitionierten und sehr sorgfältig arbeitenden Küche.



Danach ging es zurück nach Rech zum Hotel und um 15 Uhr von dort zum wenige Meter entfernten Weingut Jean Stodden, wo uns Alexander Stodden begrüßte. Er betonte, dass es sich um ein reines Rotwein-Gut handelt, wobei eine Bemerkung den Qualitätsanspruch illustrieren mag: "Dornfelder ist ein roter Wein, aber kein Rotwein!" Es begann mit einem kleinen Gang durch den Betrieb. Bewirtschaftet werden zu etwa 90 % Steillagen. Die Rotweine werden gezielt bei etwa 97 Grad Oechsle geerntet, ähnlich hatten auch andere Winzer zuvor betont, dass man es früher auf höhere Grade abgesehen habe, heute aber gern etwas weniger Risiko und eine bessere Haltbarkeit durch den Säuregehalt anstrebe.

Entsprechend der gewollten Beschränkung auf Rotweine bekamen wir in der Probe sechs Weine aus Spät- und Frühburgunder, zuvor als Begrüßung einen Pinot Extra Brut - Blanc de Noir. Durch den Extra Brut-Charakter sind die Geschmacksorgane gewissermaßen auf einen Anfangspegel im trockenen Bereich eingestellt. Folgende Weine können nicht mehr "zu trocken" sein. Zum Einstieg gab es einen 2012er Spätburgunder, typisch für Weine, wie wir sie in den letzten Tagen mehrfach hatten, allerdings ein wenig herb im Abgang. In dieser Hinsicht milder, jedoch sonst recht ähnlich war der folgende 2011er "Spätburgunder J", auch er deutlich vom Holz geprägt. Beim anschließenden

"Spätburgunder JS" wiederum eine Holzprägung , im ganzen jedoch wieder etwas zugänglicher für den, der mit weniger Holz auskäme. Schließlich gab es zwei herausragende Weine: Zunächst eine 2011er Herrenberg Frühburgunder, das Beste aus dieser besonderen Rebsorte, und schließlich ein Spätburgunder "Rosenthal Großes Gewächs" ebenfalls von 2011, sehr ausgewogen und geschmacklich begeisternd. Diese beiden Weine sind wegen ihrer Qualitäten aber auch wegen ihrer Preise sicher etwas für ganz besondere Anlässe.

Auch am Abend dieses dritten Tages unserer Weinreise blieben wir im Ort Rech. Am Waldrand, südlich oberhalb des Ortes liegt das Jagdhaus Rech. Marina und Markus Bitzen betreiben hier ein Wanderhotel und Wildrestaurant, dessen Bau durch Erweiterungen aus einem ehemaligen Jagdhaus hervorgegangen ist. Der Betrieb unterstützt Slow Food und ist in die 1. Auflage des Genussführers aufgenommen worden. Markus Bitzen hat nach der Lehre in einer Reihe namhafter Häuser gearbeitet, das prägte seine recht ambitionierte Küche. Außerdem ist er selbst Jäger und hat viele Wildquellen im Bekanntenkreis. Marina Bitzen hat eine Sommelier-Ausbildung absolviert. Kommt man dann noch in der Zeit zwischen Anfang Mai und etwa Mitte Juni, so ist es sehr nahe liegend, das fünfgängige "Maibock-Menü" zu genießen, wie wir es bestellt hatten. Zu jedem Gang hatte Marina Bitzen vorweg sehr gut passende Weine ausgesucht, man konnte davon aber auch abweichen, zum Beispiel um mit einer kleineren Portion Wein auszukommen. Die einzelnen Gänge waren sehr sorgfältig aus regionalen Produkten zubereitet und sehr ansprechend dargeboten. Die Folge der Gänge war gut aufgebaut, wobei zwischen dem 3. und 4. Gang, beide mit Wildfleisch als kleiner Zwischengang ein Sorbet vom Weinbergpfirsich eingeschoben wurde, wie man es in klassischen großen Menüfolgen gern tut, um die Geschmacksorgane aufzufrischen und wieder bereit zu machen. Ein sehr anregender Abend mit gutem Essen und passenden Weinen ging spät zu Ende und nach einem langen Tag waren einige sicherlich froh, dass der Heimweg im Wesentlichen abwärts führte. Das Jagdhaus Rech jedenfalls kann der Schreiber dieser Zeilen uneingeschränkt empfehlen.

Samstag, der 31. Mai begann mit einer Weinprobe im Weingut Burggarten in Bad Neuenahr-Ahrweiler, Ortsteil Heppingen. Das Gut ist seit rund 90 Jahren im Besitz der Familie, zuvor baute man schon Wein an, war jedoch in der Genossenschaft. Andreas Schäfer führte uns zunächst durch den alten Keller und den heutigen Lagerkeller. Auf etwa 15 Hektar baut die Familie überwiegend Spätburgunder neben etwa 10 %



Frühburgunder an. Ein zweites Standbein bieten eigene Lagen an der nicht allzu entfernten Mosel, wo guter Riesling entsteht. Außerdem gibt es im Weingut 20 Fremdenzimmer (Winzerquartier) mit weinaffinen Namen versehen: z.B. "RieslingKabinett", "CabernetBoudoir", "DominaKammer" (natürlich nach der roten Rebsorte benannt...). Acht Weine standen bereit, es begann weiß: Ein 2013er Weißburgunder wirkte schon jetzt abgerundet, dennoch jung, ein guter Einstieg. Ein 2013er Ahr-Spätburgunder, von Vulkangestein geprägt schloss sich an. Er war erst seit sehr kurzer Zeit in der

Flasche und brauchte eine kurze Angewöhnung beim Probieren, gefiel dann aber zusehends. Der nächste Wein war ein 2011er Frühburgunder, sehr charakteristisch und wiederum ganz anders als einige Weine gleicher Rebsorte in den vergangenen Tagen. Die nächste Stufe führte zum Spätburgunder "P.J.'s Signatur". In den Grundaromen den beiden vorangegangenen Weinen sehr ähnlich, jedoch spielte jetzt das Holz eine etwas kleinere Rolle als beim Vorgänger und eine erheblich geringere als beim Vor-Vorgänger. Der Abgang wurde daher von einigen als angenehmer empfunden. Nun sprangen wir ein wenig: Es ging nun wieder zu einem "Weißburgunder <S>" von 2013. Hier wurde biologischer Säureabbau eingesetzt, mit sehr positivem Ergebnis. Aromen von Banane, Melone und etwas Ingwer erspürten einige, und wie immer, wenn sich dann jemand traut, zu benennen was er schmeckt, kam sogleich Zustimmung.

Noch einmal ging es "fast weiß" weiter: Ein Blanc de Noir <S> von 2012 gefiel allgemein, war angenehm zugänglich, kein Holz stand im Wege...

Zum Abschluss gab es zwei hochwertige Rotweine ganz unterschiedlicher Prägung. Der "Veroso", eine Cuvée aus 50 % Spätburgunder und je 25 % Cabernet Sauvignon und Merlot gefällt Fachleuten schon länger. Beim Deutschen Rotweinpreis 2008 war dieser Wein, damals als 2006er, ein Siegerwein in der Kategorie der Cuvées. Auch 2011 war das Haus wieder mit einem Rotweinpreis vertreten, dieses mal mit einem anderen Wein. Herr Schäfer berichtete auch noch von der Kehrseite einer solchen Ehre. Das man Erster ist, erfährt man kurzfristig am Telefon. Bei der Preisverleihung muss dann eine größere Zahl (z.B. 36) Flaschen bereitgestellt werden. Aber was soll man tun, wenn der Wein schon vor der Jury vielen geschmeckt hat und bis auf 10 Flaschen aus ist. Im schlimmsten Fall muss man dann Stammkunden dazu bewegen, ein paar Flaschen zurück zu verkaufen... "Veroso": das ist übrigens keine spanische Rebsorte, sondern heißt "verschiedene rote Sorten".

Den Abschluss bildete der hochwertigste unter den Premiumweinen des Hauses: "Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder" von 2011. Schon jetzt war dies ein großer Wein, er hat aber voraussichtlich noch 6 bis 7 Jahre Zeit sich weiter zu entwickeln.

Der Nachmittag stand nun zur freien Verfügung. So holten einige noch ein wenig an Einkäufen in Ahrweiler nach oder genossen die einschlägige Gastronomie.



Eine Gruppe nahm die Gelegenheit wahr, den ehemaligen sog. Regierungsbunker in den Bergen an der Ahr zu besichtigen. Diese Einrichtung hieß in feinstem Amtsdeutsch "Ausweichsitz der Verfassungsorgane des Bundes im Krisen- und Verteidigungsfall zur Wahrung von deren Funktionstüchtigkeit". In den Jahren von 1960 bis 1972 wurde dazu mit Kosten von mehr als 3 Milliarden DM in

einen vom Beginn des 20. Jahrhunderts her bestehenden Eisenbahntunnel eine mehr als 17 km lange Bunkeranlage gebaut, deren Einfahrt in der Nähe des vormaligen Staatsweingutes Marienthal lag. Die Anlage sollte im Falle eines atomaren Angriffs ca. 3000 Personen der politischen Gremien und der höchsten Verwaltungsstellen aufnehmen, die ein Weiterfunktionieren der Regierung für eine Periode

von maximal 30 Tagen sichern sollten. In etwa 936 Schlafräumen und 897 Büros sollte sich dieses Überleben abspielen. Aus den Zahlen kann man entnehmen, dass niemand in ein kaltes Bett musste und alles in Schichten arbeitete und schlief. Ausnahmen gab es auch: Bundeskanzler und Bundespräsident hatten je ein Einzelschlafzimmerchen und ihr eigenes Bad. Dazu gab es eine autonome Wasserversorgung aus Tiefbrunnen sowie Luftfilterung und Lebensmittelvorräte. Nach 30 Tagen, so die Theorie, sollte eine sichere Evakuierung beginnen. Damit die Anlage für ihren Zweck immer bereit war, gab es 180 Arbeitskräfte, die im Schichtbetrieb die technischen Einrichtungen warteten und Versorgungsgüter auswechselten. Ein bis zweimal im Jahr gab es einen Übungsbetrieb im Rahmen der Nato-Übungen Fallex bzw. Wintex. Auch die andere Seite im kalten Krieg war beteiligt: Wenigstens ein Handwerker in der Anlage war Spion der DDR, zahlreiche arbeiteten im Umfeld. Nach dem Ende des kalten Krieges wurde die Anlage weitgehend zurückgebaut, heute besteht in einem Teil von etwa 200 m Länge ein Museum, in dem die wichtigsten Komponenten eines solchen Mammutprojektes ausgestellt werden. Heute betritt man den Rest der Anlage durch eine Gedenkstätte (Am Silberberg 0, Bad-Neuenahr-Ahrweiler) und erhält eine etwa 90-minütige Führung. Wir hatten das Glück, eine außerordentlich qualifizierte Führerin zu treffen: Michaela Karle, die gemeinsam mit Jörg Diester ein Buch zum Thema verfasst hat: "Plan B. - Bonn, Berlin und ihre Regierungsbunker. Die Politologin stammt aus der Region, hat in Bonn studiert und die Entstehung in ihrer Kindheit erlebt, ohne damals näher an dieses Objekt heran zu können. Wer die Details genauer betrachtet, kann die technischen Leistungen bei Planung und Bau bewundern und gleichzeitig erschrecken ob der Naivität zu glauben, dass man nach 30 Tagen in eine lebenswerte Umgebung zurückkehren könnte, oder dass bei einem atomaren Angriff Waffen mit der Wirkung von 1945 eingesetzt werden könnten und nicht die mehrere Hundert bis tausendfach stärkeren Kernwaffen aus der Bauperiode des Bunkers. Jedenfalls sollte man die Anlage einmal gesehen haben als ein herausragendes Denkmal unserer jüngeren Geschichte.



Der letzte gemeinsame Abend an der Ahr war natürlich auch dem Genuss gewidmet. In den Räumen der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr war ein 4-gängiges Menü als Abschlussessen mit je zwei korrespondierenden Weinen zu jedem Gang geplant. Das Essen bereitete für uns wieder Markus Bitzen, in dessen

Jagdhaus Rech wir schon am Vorabend zu Gast waren.

Begrüßt wurden wir in der sehr umfangreichen Anlage zunächst mit einem Glas Blanc de Noir - Sekt brut und einigen Erläuterungen zu dieser einzigen Winzergenossenschaft, die wir im Laufe unserer Reise besuchten. Sie ist bemerkenswert als die älteste Winzergenossenschaft der Welt, gegründet 1868 mit zunächst 18 Mitgliedern, heute sind es etwa 400. Diese bewirtschaften eine Fläche von 140 ha, also etwa ein Viertel der gesamten Rebfläche an der Ahr und erzeugen im Jahr durchschnittlich 1 300 000 Flaschen. Auch hier ist der Spätburgunder mit etwa 60 % die wichtigste Rebe, es folgt dann aber, anders als bei den Einzelwinzern, die wir besuchten, mit rund 20 % der Riesling, darauf mit je etwa 5 % der Portugieser und der Frühburgunder, 10% teilen sich in andere Sorten auf.

In weinkellerkühler Luft, umgeben von dunklen Hölzern und vielen Attributen des Weingenusses stand unsere lange Tafel. Ein kleiner Hasenpfeffer kam als Gruß aus der Küche. Im ersten Gang gab es Frühlingssalate vom Demeterhof mit Wildschweinschinken nach Bündner Art. Die beiden Weine, Riesling "S" und ein Blanc de Noir passten beide auf ihre Art sehr gut dazu, kontrastierend der Riesling durch etwas Säure bei feinherbem Ausbau bzw. durch die besondere Würze eines B.d.N.. Mit Fisch ging es weiter: Felchen aus dem Laacher See, Holunder-Dillrahmsauce mit etwas Tomate, Spinat und Bamberger Hörnchen. Die beiden Weine dazu: Ein Weißburgunder feinherb (d.h. im unteren Bereich von halbtrocken) und der Frühburgunder "Klassiker". Bei solchen Kombinationen muss unter anderem eine eventuell intensive Sauce berücksichtigt werden. In diesem Fall passte der Weißburgunder perfekt, während die Tomaten- und Holundernoten der Sauce den Zugang zum Frühburgunder etwas verstellten, obwohl dieser isoliert, d. h. wenn man zuvor mit etwas Wasser neutralisierte, gut gefiel. Vor dem Fleischgang gab es als kleine geschmackliche Trennung einen Zwischengang, ein Quittensorbet. Im Hauptgang war kurzgebratenes Fleisch angesagt: Rücken vom Rothirsch, Spätburgundersauce, Kohlrabi, Kartoffeltaler. Mit der Sauce war weitgehend klar, welche Weine man anbieten konnte. Hier konnte der günstigere Pinot Noir "R" in der Kombination zum Essen mindestens ebenso gut gefallen wie der "Kräuterberg", der wiederum nach etwas Wasser getrennt getrunken seine Punkte sammelte.

Die Nachspeise mit einem Phantasienamen, nach einer Tochter des Kochs benannt, war technisch und geschmacklich sehr gut ausgeführt, unter anderem mit einem Löwenzahnsorbet (wer hatte das schon zuvor probiert?) und einem kitschig-schönen rosa Macaron. Zwei edelsüße Weine, ein Riesling Eiswein von 2009 und eine Spätburgunder Beerenauslese, auch von 2009 wurden dazu angeboten. Wegen der hohen Restsüße scheiden sich in solchen Fällen regelmäßig die Meinungen. Eine Lösung war sicher, den Eiswein zum Dessert zu genießen, die Beerenauslese dagegen hinterher als Abschlusschluck zu betrachten. Bei Markus Bitzen bedankten wir uns zum Schluss mit einem Körbchen mit westfälischen Spezialitäten, weil er uns hier am Samstagabend bekocht hat, obwohl zu dieser Zeit sicher auch im eigenen Restaurant alle Hände gebraucht würden.

Sonntag, der 1. Juni, unser Rückreisetag. Schon wieder vorbei, die etwa 4 Tage, voll von Genuss und Erlebnis? An dieser Stelle soll daran erinnert werden, dass auch wenige Tage sehr viel an Arbeit zur Vorbereitung bedeuten, wenn alles so besonders gut klappen soll wie wir es erlebt haben.



Unser Conviviumsleiter Manfred Wöstmann hatte in den vorangegangenen Monaten viele Male geplant, telefoniert, umgestellt und recherchiert, bis dieses Programm so stand. Unser ganz besonderer Dank gilt ihm. Als äußeres Zeichen gab es von der Gruppe ein kleines Geschenk:

Eine Auswahl von edlen Spirituosen. Der Lieferant wäre auch einer Besichtigung wert gewesen, allerdings war uns der Besuch auf den Weingütern noch wichtiger. So kamen wir zwar nicht zu den Spirituosen, aber die kamen zum Conviviumsleiter. Vielen Dank noch einmal für die Vorbereitungsarbeit, die uns diese schönen Tage gesichert hat!

Einfach zurückreisen allerdings ist bei uns nicht üblich, gern nahmen wir die Gelegenheit wahr, noch einen größeren Besichtigungspunkt anzusteuern. Vor Reiseantritt hatte sich eine Mehrheit für einen Besuch in Andernach ausgesprochen, so trafen wir uns dort am Vormittag. Stadtführer Günther Kossmann unternahm mit uns einen sehr ausgedehnten Rundgang entlang des Rheins und durch die alte, in Teilen auch malerische Stadt, die zu den ältesten Städten in Deutschland gehört. Dabei begleitete uns außerdem Martin Fuchs, Leiter des Slow Food - Conviviums Rhein-Mosel und langjähriger Lokalpolitiker aus Andernach, der als profunder Kenner der Stadt manche Ergänzung zu den Erläuterungen des Stadtführers beisteuern konnte. Die wechselvolle Geschichte wird deutlich in Befestigungsbauten, Kirchen, Inschriften.



Für Slow Food besonders bemerkenswert ist Andernach aber durch seine Idee der "Essbaren Stadt". Wir zitieren aus dem Internetauftritt der Stadt: <<Im bundesweiten Innovationswettbewerb „Ausgezeichnete Orte im Land der Ideen“ 2013/14 ist die Stadtverwaltung Andernach für ihr Projekt „Andernach – Die essbare Stadt“ als einer von 100 Preisträgern ausgezeichnet worden. Zum Thema „Ideen finden Stadt“ liefert das Projekt in der Kategorie Gesellschaft eine Antwort auf die Frage, wie öffentliche Parks zu Obst- und Gemüsegärten für die Einwohner werden können. „Pflücken erlaubt“ statt „Betreten verboten“ heißt es in Andernach. Ob Erdbeeren, Salat oder Zwiebeln: Die Stadtverwaltung lässt überall Gemüse, Obst und Kräuter anbauen – und jeder darf sich bedienen. So werden öffentlichen Parks und Grünanlagen zum Garten für die Bürger. Die öffentlichen Nutzpflanzen zeigen, wie man sich gesund ernährt und steigern die

Wertschätzung für regionale Lebensmittel. Ob jäten oder ernten: Jeder darf mitmachen.>>

Die Aktion ist als berufsqualifizierende Maßnahme für Langzeitarbeitslose angelegt. Wie immer, wenn etwas als sinnvoll und sogar wünschenswert empfunden wird, kämpft man allerdings trotzdem auch hier für die weitere Finanzierung des Projektes. Die Befürchtung, dass im öffentlichen Raum auch Vandalismus oder Missbrauch der Möglichkeiten vorkommen könnte, hat sich nicht erfüllt. Nach rund 2 1/2 Stunden des Rundganges trennte sich die Gruppe auf, einige traten den Heimweg jetzt an, sei es wegen Fußmüdigkeit oder auch wegen der Fahrmöglichkeiten.



Für die Durchhaltenden bot Martin Fuchs noch eine Führung durch die Permagärten in Andernach-Eich an, einem Ortsteil östlich der Stadt am Hang des Nastbergs gelegen. Der Begriff Permagarten bezieht sich auf eine nachhaltige, umfassende Kultur. Einer der Vordenker der Permakultur, der Australier B. Morrison formulierte: Permakultur ist der bewusste Entwurf sowie die Unterhaltung von

landwirtschaftlich produktiven Ökosystemen, die die Diversität, Stabilität und Widerstandsfähigkeit von natürlichen Ökosystemen besitzen.

Hier begannen 2008 Freiwillige, eine mittlerweile etwa 7 Hektar große strahlenförmige Anlage mit mehreren Sektoren anzulegen. Eine kleine Parzelle darin betreut auch das Convivium Rhein-Mosel. Viele Sponsoren ermöglichen die Unterhaltung der Anlage, in der auch Tierhaltung, gefährdete Nutzpflanzen und besondere Anbaumethoden gepflegt werden. In einer etwa 3/4-stündigen Vorstellung des Gartens erfuhren die Teilnehmer das Wichtigste über dieses Projekt.



Mittlerweile war der frühe Sonntagnachmittag angebrochen, mehr oder weniger direkt, zum Teil mit einem kleinen Umweg für ein gutes Mittagessen, traten alle den Heimweg von einer sehr gelungenen Weinreise an.

Hier noch einige Kuriositäten und Nicht-Fakten:

- 1) Luft, Wasser und Wein an der Ahr sind vitalisierend. Beweis: Fast alle Gastgeber hatten drei Kinder.
- 2) Jedes deutsche Weinbaugebiet, das auf sich hält, hat den steilsten Steilhang Europas. Beispiele: An der Mosel ist das der Bremmer Calmont mit Angaben zwischen 55 und 70 Grad. An der Ahr, im Bereich Dernau hat es einen Hang mit 70 Grad, ("oder Prozent?" sagt der Besitzer). In Baden gibt es den Engelsfelsen in Bühlertal (Ortenau) mit 75 Grad. Jeder ist eingeladen, ein Geodreieck zur Hand zu nehmen und sich darauf 70 Grad anzusehen. (Im Sinne des Straßenverkehrs ist das eine Steigung von gut 274 %...) Mit einer Leiter ist das kein Problem, auf Boden dieser Steigung kann jedoch niemand sich unangeseilt bewegen, ohne einen sehr schnellen Heimweg anzutreten. Mit dieser Anmerkung soll die Anerkennung der Leistung von Winzern in ihren Steillagen nicht gemindert werden.
- 3) Auch in Westfalen ansässige Genießer können in 4 Tagen über 70 Weine probieren, ohne Ausfälle zu erleiden oder bleibenden Schaden davon zu tragen.

(Wolfgang Hack)