

WEINNEBENSTRAßE

Wo der Elbling fließt

An der Obermosel haben schon die Römer Reben gepflanzt. Heute genießen Luxemburger und Deutsche die filigranen Weine

VON RAINER SCHÄFER

Weinterrassen an der Mosel © Moselwein e.V./Ansgar Schmitz

Auf dem kleinen Marktplatz in Wasserliesch stehen sich zwei Metallfiguren gegenüber: der Fährmann und der Ausrufer. Der Fährmann war jahrzehntelang die einzige Verbindung über die Mosel, der Ausrufer die wichtigste Informationsquelle in dem schlummernden Dorf: Er verkündete die Nachrichten. »Wir liegen immer noch etwas abseits vom Schuss«, sagt Peter Giwer vom Weingut Giwer-Greif. In dieser Abgeschlossenheit tüfelt Giwer leise an der Qualität seiner Weine. Am frischen Elbling, am saftigen Grauburgunder und am würzigen roten St. Laurent. Weine, die man hier nicht erwarten würde.

Wasserliesch liegt wenige Kilometer hinter Trier. Fährt man in Richtung Lothringen, befindet sich am rechten Ufer der Mosel das Großherzogtum Luxemburg. Fünf Brücken verbinden es mit der deutschen Uferseite, wo sich auf rund 40 Kilometern zwischen Wasserliesch und Palzem der Distrikt der »anderen« Moselwinzer erstreckt.

Es ist ein Landstrich ohne straffe Wirtschaftsstrukturen, man findet kaum Industrie, etwas Landwirtschaft und einen Tourismus, der sich zögerlich entwickelt. Viele Moselaner arbeiten in den Banken und an den Tankstellen Luxemburgs. Das obere Moseltal ist ein Zipfel Deutschlands, der lange nicht wusste, wohin er gehört. Mal wurde es von Preußen eingenommen, mal von Frankreich und Luxemburg beansprucht. Nach dem Zweiten Weltkrieg war es isoliert, die Nachbarländer legten nach den Erfahrungen mit Nazi-Deutschland keinen Wert auf freundschaftliche Kontakte.

In dieser erzwungenen Starre hat sich das Tal seine natürlichen Reize erhalten: Hier weitet es sich, die Hügel schmiegen sich aneinander zu einer großzügigen und heiteren Landschaft. Die tragende Rolle darin fällt der Mosel zu: Die Luxemburger nennen sie kumpelhaft Musel, die Franzosen zärtlich Moselle. In Schleifen zieht sie sich durch das Tal. Direkt neben ihr verläuft ein gut ausgebauter Radweg über beinahe 100 Kilometer bis ins französische Metz. Fährt man am frühen Morgen hier entlang, tanzen manchmal Dunstschleier geheimnisvoll über dem Wasser.

Wenige Kilometer hinter Wasserliesch fließt die Mosel an dem Dorf Oberbillig vorbei. Gegenüber, in Luxemburg, liegt Wasserbillig. Eine gemächliche kleine Fähre verbindet die beiden Ufer. Da, wo in Wasserbillig die Sauer in die Mosel

mündet, sitzen Angler, vor allem alte Männer mit Strohhüten. Egal, wie der Fang ausfällt, morgen sind sie wieder da.

Weiter geht es, bis zu der Biegung, in der das Dorf Nittel liegt. Nittel ist der Dynamo des Weinbaus an der oberen Mosel und ein guter Ort für eine Rast. Die meisten Weingüter betreiben Straußwirtschaften oder bieten Fremdenzimmer an. Im Restaurant Culinarium werden Schaumsüppchen vom Elbling, Zander oder Kalbsbäckchen aufgetragen. Die älteren Dorfbewohner blicken misstrauisch auf die Karte. Sie halten sich lieber an die Klassiker: Sülze, Winzersteak und frittierten Moselfisch, die kleinen Rotaugen.

Einer der Nitteler Winzer ist Harald Apel, ein unaufgeregter Mann, der seinen Bauchansatz unter dem Polohemd auch als Ausdruck seiner Lebenseinstellung trägt. Aber er wird ärgerlich, wenn er davon erzählt, dass das obere Moseltal auf mancher Karte der deutschen Weinanbauggebiete gar nicht eingezeichnet ist. Bei Moselwein denken nun einmal die meisten an Orte wie Bernkastel oder Winningen am mittleren und unteren Lauf – und an die famosen Rieslinge, die auf den Schieferböden dort wachsen. Dass auch an der oberen Mosel gute, eigenständige Weine gemacht werden, wird kaum wahrgenommen. Dabei ist die Gegend für den Weinbau bestens geeignet. Die Reben stehen auf Muschelkalk wie in der Champagne und im Burgund. »Darauf wächst die Burgunderfamilie am besten«, sagt Apel. »Der Kalkstein gibt den Weinen eine besondere Mineralität, sie sind nicht so schwer wie in Baden oder im Elsass.« Dieser frische Stil könnte noch sehr gefragt werden, wenn die immer wärmeren Sommer die Weine anderer Regionen zu üppig werden lassen.

Bei Wincheringen führt eine Brücke nach Wormeldange. Über dem Dorf thront das Koeppchen, der berühmteste Weinberg Luxemburgs, mit über 55 Prozent Steigung. Von hier sieht man am besten, wie prächtig die Mosel dieses Tal modelliert hat. Es ist überwältigend grün. Die langen Reihen der Rebzeilen bedecken wie Rastalocken das Land. Über der Kapelle auf dem Koeppchen weht die Flagge mit den Luxemburger Farben, eine Skulptur wurde errichtet: »Für unsere Märtyrer«. Im Zweiten Weltkrieg wurden Luxemburger für das deutsche Heer zwangsrekrutiert, viele verloren ihr Leben.

Es hat lange gedauert, bis die Kulturen in der Region wieder friedlich aufeinandertrafen. Heute arbeiten einige deutsche Kellermeister in Luxemburg – vor Jahren noch undenkbar. Hans-Jörg Befort aus Nittel erzeugt auf dem Koeppchen hervorragende Rieslinge für den Luxemburger Vorzeigebetrieb Alice Hartmann. Auch das bemerkenswerte Charta-Projekt der Luxemburger Privatwinzer wird vom Deutschen Maximilian von Kunow beraten. Im Gegenzug haben die Deutschen von den Luxemburgern das Genießen gelernt. In Luxemburg sind die Soßen gehaltvoller, das Nationalgetränk Crémant wird bei jeder Gelegenheit entkorkt – auch in den futuristisch anmutenden Weinbistros, die am Wochenende Cabriofahrer aus den Städten anlocken. Plant man auf der deutschen Moselseite für ein Mittagessen eine Stunde ein, sollte man im Großherzogtum das Doppelte an Zeit investieren.

Aus dem kleinen Grenzverkehr zwischen dem Großherzogtum und dem gegenüberliegenden deutschen Moseltal ist ein großer Geschmackstransfer geworden. In den engen Gassen der gemütlichen Dörfer, in Restaurants, Weinstuben und Straußwirtschaften mischen sich die moselfränkischen Dialekte zu einem gemütlichen Singsang. Die Gelassenheit ist ausgeprägt, der Umgang locker.

Bei Wehr hat auch die Mosel beschlossen, sich Zeit zu lassen. Sie schlägt einen Bogen von beinahe 180 Grad. Hier stehen die Reben von Stephan Steinmetz. Er macht Weine im typischen Moselriesling-Stil: mit intensivem Geschmack, straffer Frische und wenig Alkohol. Aber eben nicht aus Rieslingtrauben, sondern aus den Burgundersorten. Sein Grauburgunder zeigt eine feine Ananasnote, er ist kräftig und trotzdem elegant in der Statur, mit einem unverwechselbaren mineralischen Schliff.

Steinmetz steht unten an der Mosel, wo er als Kind schwimmen gelernt hat. »Wie ruhig es hier ist«, schwärmt er. Der Kitsch der Mittelmosel, die Pferdekutschen mit beschickerten Kegelklubs, sie sind weit weg. Steinmetz vermisst sie nicht. »Ich hätte keine Lust, eine Busladung nach der anderen im Verkostungsraum abzufüllen.« Mit seinen Gästen zieht er an schönen Tagen lieber samt Bollerwagen in den Wehrer Rosenberg, wo sie die Weine verkosten und die flirrende Hitze spüren sollen. Es ist der warme Atem des Südens, der durch das Tal zieht. Wenn es geregnet hat, dann verströmt der Muschelkalk sein Aroma: Stein gewordenes Meer.

Kurz hinter Schloss Thorn, bei Palzem, beginnt das Saarland. Vom Schloss aus erkennt man in den Weinbergen das Mausoleum eines römischen Weingutsbesitzers. Er war so hingerissen vom Blick über die Mosel, dass er sich in seinen Weinbergen bestatten ließ. Baron Georg von Hobe-Gelting leitet das Schlossweingut, seit 1534 im Familienbesitz. Der Baron kann erzählen, von Heimsuchungen und Zerstörungen, Napoleon hat das Schloss eingenommen, zuletzt wurden die mächtigen Mauern 1945 von der US-Armee gestürmt. Der Baron ist Europäer durch und durch. Wenn er als kleiner Junge den Feldweg zur Mosel hinunterlief, musste er jedes Mal den Zoll passieren, weil das Saarland damals zu Frankreich gehörte. Es freut ihn, dass seit dem Schengener Abkommen auch auf dem Weg nach Lothringen und Luxemburg keine Grenzen mehr stören.

Im Herbst mischt sich ein Blauton unter das Grün, das dieses Tal einfärbt. Krumm biegt es sich aus den Vogesen herüber, »wie eine blaue Banane«, sagt der Baron. Er kennt die vielen Stimmungen der Mosel. Wenn über ihr Nebel aufziehen, dass man das andere Ufer nicht mehr sieht. Er kennt die Geräusche, wenn sie ihr Wasser vorbeischleppt, mal tiefblau, mal gelb oder braun.

Baron von Hobe-Gelting macht das, woran andere nicht einmal denken: Er ringt dem früh reifenden Elbling, den schon die Römer hier pflanzten, filigrane Spät- und Auslesen ab. Sie duften nach Akazienhonig und Flieder und müssen keinen Vergleich mit edelsüßen Rieslingen scheuen. »Der Elbling ist der ältere Bruder des Rieslings«, sagt der Baron, »mit ihm begann alles.« Für ihn sind diese Weine Ausdruck einer noch nicht hinreichend entschlüsselten Landschaft. »Das ist eine

Region für Kenner und Genießer. Hinter jeder Biegung des Flusses wartet eine neue Geschichte. Eine neue Überraschung.«

© ZEIT Grafik

Information Obermosel

Wein: Giwer-Greif, Neudorfstraße 24, Wasserliesch, Tel. 06501/180522,
www.giwer-greif.de

Matthias Dostert, Weinstraße 5, Nittel, Tel. 06584/91450, www.weingutdostert.de

Hubertus M. Apel, Weinstraße 26, Nittel, Tel. 06584/314, www.apel-weingut.de

Frieden-Berg, Weinstraße 19, Nittel, Tel. 06584/99070, www.frieden-berg.de

Hans Befort, Schulstraße 17, Nittel, Tel. 06584/442, www.befort.de

Domaine Alice Hartmann, 72–74, Rue Principale, Wormeldange, Luxemburg, Tel.
00352/760002, www.alice-hartmann.lu

Weingut Stephan Steinmetz, Am Markusbrunnen 6, Wehr an der Mosel, Tel.
06583/234, www.der-weinmacher.de

Schloss Thorn, Schloss Thorn, Tel. 06583/433, www.schloss-thorn.de . Auch
Schlossbesichtigung und Übernachtung sind möglich. Zimmer mit Frühstück ab 25
Euro pro Person

Wandern: mit Weinerlebnisbegleitern. Infos: Weingut Alois Kirchen, Gisela
Kirchen, 54329 Konz-Oberemmel, Tel. 06501/15568, www.weingutkirchen.de ;
weinerlebnisbegleiter.de

Auskunft: Mosellandtouristik, Tel. 06531/973344, www.mosellandtouristik.de ;
Rheinland-Pfalz Tourismus, Tel. 01805/ 7574636, www.rlp-info.de

ZEIT ONLINE 2009