

DIE GEHEN STEIL

TEXT CARO MAURER

Mitreißende Stimmung an der Mosel: Die Liebe zur Heimat und der Wille, dort etwas Eigenes zu schaffen, unabhängig von Familie und Vorgeschichte – das treibt die neuen Winzer an. Mit Hingabe und Akribie gelangen ihnen Weine, die nicht nur sie selbst glücklich machen



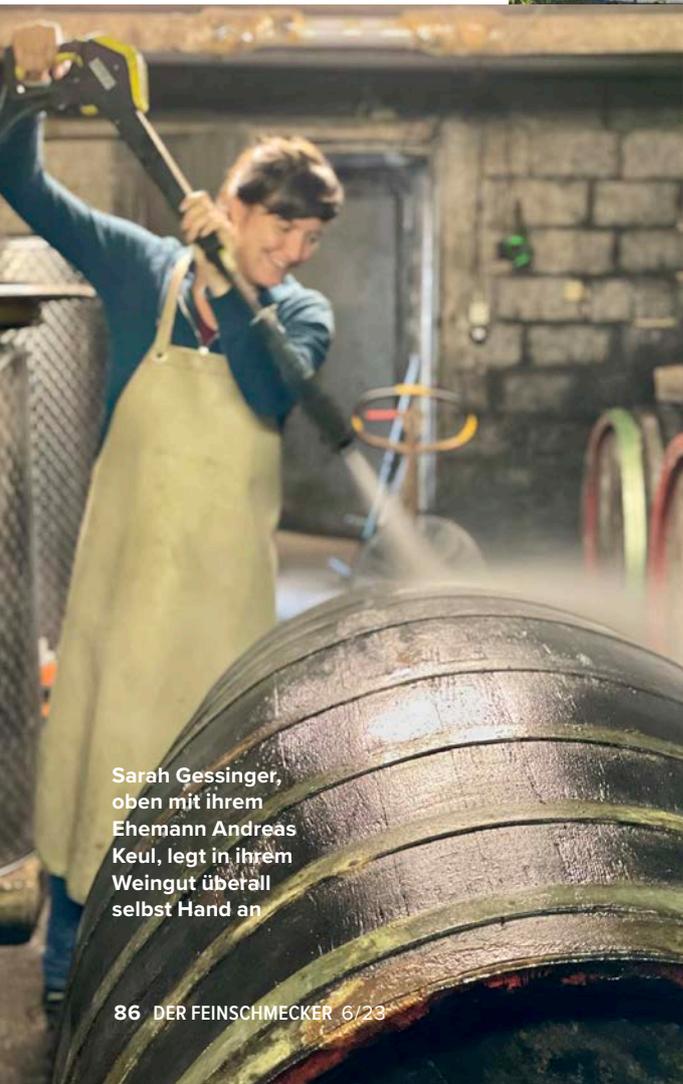


PHOTO: CHRIS MARMANN

Max Kilburg, 32, macht im Weingut Geierslay in Wintrich vieles anders als sein Vater – auch wenn das unbequem ist

»ICH BRAUCHE KEINEN PORSCHÉ, SONDERN EINEN TRAKTOR.«

Sarah Gessinger



Sarah Gessinger,
oben mit ihrem
Ehemann Andreas
Keul, legt in ihrem
Weingut überall
selbst Hand an



D

Das Thermometer zeigt 4,5 Grad Celsius an diesem Morgen auf der kleinen Felsterrasse mitten in der Trittenheimer Apotheke. Der Riesling in den gedrunghenen braunen Flaschen, die auf dem kleinen runden Tisch stehen, muss also nicht weiter gekühlt werden. Dafür halten uns Schaffelle auf den Holzbänken von unten ausreichend warm. Zudem ist der Ausblick hier oben herzerwärmend: Die Mosel zieht tief unten im Tal eine enge Schleife. Über das Örtchen Trittenheim hinweg lassen sich durch den leichten Morgendunst hinter der Flusskurve die Häuser von Leiwener erahnen.

Dieser ungewöhnliche Platz könnte für die Weinprobe nicht passender sein: Von den Rebstöcken, die um uns herum wachsen, stammen die Trauben, aus denen der Wein gemacht ist. Wer sich bis hierher von Pfahl zu Pfahl durch den steilen Weinberg gehandelt hat, kann sich vorstellen, wie viel harte körperliche Arbeit darinsteckt.

2020 hat Heiner Bollig die Parzelle in der bekannten Weinlage Apotheke oberhalb von Trittenheim seinem Schwager abschatzen können, 3600 Quadratmeter insgesamt. Heute besitzt er 2,2 Hektar, außer in der Apotheke noch Reben im Trittenheimer Altärchen, der Leiwener Laurentiuslay, im Brauneberger Juffer und in der Juffer Sonnenuhr – alles arbeitsaufwendige Steillagen. Dass sich die Plackerei lohnt, zeigt der 2021er Riesling Kabinett, den seine Frau Veronika einschenkt: so pur, so kristallklar in der Aromatik! Präzise beschreibt er Zitrusfrüchte und Holunderblüten, Grapefruit und Limone. Leicht und flirrend kommt er daher, perfekt ausbalanciert zwischen Süße und Säure.

Unterlind heißt das Weinprojekt der Bolligs, benannt nach dem Bergbauernhof im Tiroler Alpbachtal, wo Veronika aufgewachsen ist. Heiner war bei einem Besuch in ihrer

Heimat tief beeindruckt vom Leben und Arbeiten dort, vor allem vom natürlichen Umgang mit den Tieren, vom Holzhacken am frühen Morgen und von der alpinen Umgebung. „Hier ist es zwar genauso schön“, sagt er, „nur anders.“

So schön jedenfalls, dass die Bolligs, beide 35 Jahre alt, an der Mosel jetzt ihren eigenen Wein machen. Sie fingen damit ohne eigene Weinberge, ohne eigenes Weingut an. Immerhin gab es eine Ecke im Gut von Heiners Vater, Bollig-Prüm in Trittenheim, um den Riesling zu vinifizieren. Ihr Engagement empfinden sie als Ausgleich zum eigentlichen Job: Veronika Bollig, gelernte Sommelière, leitet im Scharzhof, dem berühmten Weingut von Egon Müller, den Vertrieb und die Verkostungen. Ihr Mann arbeitet dort als Betriebsleiter.

SIE GEHEN UMWEGE – ABER KEHREN HEIM

So wie bei Heiner und Veronika Bollig herrscht mitreißende Aufbruchstimmung unter den jungen Winzern an der Mosel. Es ist nicht das Erbe, das sie anspricht, sondern die Idee, sich etwas Eigenständiges aufzubauen, unabhängig von Familie und Vorgeschichte. Der 26-jährige Philipp Bender beispielsweise lernte erst technischer Zeichner, bevor er nach einem Umweg durchs rheinhessische Sekthaus Raumland den Weg zurück an die Mosel fand – wieder zu Hause, macht er jetzt selbst Sekt. Oder Max Kilburg, 32, der innerhalb des familieneigenen Betriebs Geierslay in Wintrich ein Boutique-Weingut unter seinem eigenen Namen eingerichtet hat. Oder die Geschwister Eva und Christian Lenhardt aus Mehring, die alte Terrassenlagen rekultivieren. Schließlich

HOTELS

Deinhard's, Bernkastel-Kues

Boutiquehotel in Mauern aus dem 17. Jahrhundert. Mit Weinbar.
<https://deinhards.com>

Reiler Hof, Reil

Moderne Zimmer hinter Fachwerk, teils mit Moselblick.
www.reiler-hof.de

Rüssels Landhaus, Naurath

Highlight des Hotels ist das Gourmetrestaurant von Harald Rüssel.
www.ruessels-landhaus.de

RESTAURANTS

Bagatelle, Trier

Internationale Küche, regionale Produkte. Terrasse zur Mosel.
www.bagatelle.de

Wein & Tafelhaus Oos, Trittenheim

Frischküche im Winzerhaus von 1672 direkt am Moselufer.
www.wein-tafelhaus.de

WEINBARS

Die Mosel, Traben-Trarbach

Shop, Weinbar und Tapas-Restaurant. Große Terrasse.
www.diemosel.wine

Die Mosel Weinbar Kinkerlitzche, Zeltingen

Moselweine, Sherry, Port und kreative Tapas hinter Fachwerk.
www.zeltinger-hof.de

Weinbar Trier, Trier

Wein von Mosel, Saar und Ruwer, sowie aus der ganzen Welt.
www.weinbar-trier.de

MYTHOS MOSEL

Auf ihrem Weg von der luxemburgischen Grenze nach Koblenz legt die Mosel etwa 250 Kilometer zurück. Auf beiden Seiten des Flusses und in den Seitentälern von Saar und Ruwer wachsen auf rund 8700 Hektar die Reben: 62,5 Prozent davon Riesling. Es ist eine einzigartige Landschaft, in der die steilsten Weinberge Europas liegen. Vor vielen Millionen Jahren begann die Ur-Mosel dem Tal Konturen zu verleihen, indem sie sich tief und kurvenreich in die Sedimente des Schiefergebirges grub. Die Hälfte der Rebfläche liegt auf devonischem Schiefer, der in den Farben Blau, Grau, Braun und Rötlich schimmert. Das 400 Millionen Jahre alte Gestein ist so feinblättrig, dass man es mit der Hand brechen kann.

Die Weine erlangen hier eine charakteristische, leicht rauchige Mineralität. Legendäre Güter sind hier zu Hause, etwa Egon Müller, J.J. Prüm, Schloss Lieser, Fritz Haag, Markus Molitor, Zilliken, Maximin Grünhaus oder Willi Schäfer.

Carlo Schmitt, mit 24 Jahren der jüngste Neustarter. Er war erst elf, als sein Vater starb und die Familie nach und nach die Weinberge aufgab. Ein einziger Hektar verblieb ihm, inzwischen sind es schon drei.

Gemeinsam ist ihnen allen eine motivierende Mischung aus Heimatverbundenheit und dem Wunsch nach Selbstverwirklichung. Das Alter spielt keine große Rolle. Sarah Gessinger ist 45, hat Wirtschaftsinformatik studiert und anschließend in Luxemburg in einem Wirtschaftsprüfer-Büro gearbeitet. Dann warf sie den sicheren Job hin, kehrte 2010 nach Zeltingen an die Mittelmosel zurück – und begann beim Vater im Weingut eine Lehre: „Ich habe mir all diese Lehrbücher gekauft, und Papa hat sie mit Bleistift erst mal korrigiert.“ Zwischen dem theoretischen Lesestoff, sagt sie, und der Realität in der Steillage lägen Weinwelten. In der Zeltinger Sonnenuhr besitzt sie mehr als einen Hektar wurzelechte Reben, die ältesten von 1895. Dabei hat Gessinger in der Winzerprüfung noch gelernt, dass man Reben nach 30 Jahren erneuern muss, weil sie dann nur noch wenig Ertrag bringen. Dass genau dies den Wein konzentrierter und komplexer macht, brachte man ihr nicht bei.

Mehring? Nie gehört. Dem Ort in der Nähe von Trier, in dem Eva und Christian Lenhardt ihr Weingut haben, mag es an Bekanntheit mangeln, aber das könnten die Geschwister bald ändern. „Hier gibt es mit dem Layet sogar eine vom VDP klassifizierte Große Lage“, sagt Eva Lenhardt. Vom Panoramafenster in der Lenhardtschen Vinothek blickt man direkt auf die drei alten Terrassen im Layet, die das Duo gerade rekultiviert. Es wird noch dauern, bis sie Ertrag bringen.

Der Vater hat früher Fasswein gemacht, ihn also nicht unter eigenem Namen vermarktet. Als die Eltern sich scheiden ließen, wurde das eingestellt. Doch Christian Lenhardt gab den Gedanken an Wein nie auf, ging nach dem Abitur bei dem Leiwener Winzer Nik Weis in die Lehre, dann zum Studium nach Geisenheim. Auf einer gemeinsamen vierwöchigen Neuseelandreise fassten die Geschwister dann den Entschluss, zurückzukehren zu den Wurzeln – in den Weinberg.

Zu viert leben sie heute in dem Haus am Ortsrand von Mehring: Eva im oberen Stockwerk, die Mutter in der Mitte, Christian im Parterre – und 2018 zog im Keller der Wein ein. Dieser Gemeinschaft entsprechend fiel das Logo aus: drei „L“, die sich ineinanderfügen. Mutter Lenhardt brachte 2,5 Hektar ein, weitere 3,5 Hektar sind inzwischen hinzugekommen. Fruchtsüße Prädikate spielen im Sortiment eine untergeordnete Rolle. Dem Weinmacher Christian Lenhardt geht es darum, die einzelnen Lagen in trockenen Weinen zur Geltung zu bringen. Der graue Schiefer mit den Eiseneinschlüssen des Mehlinger Zellerbergs drückt sich im 2021er Riesling durch eine eher zarte Frucht, leichte Rauchigkeit und die Anmutung von Wermut aus, der dunkelgraue Schiefer mit Quarziteinlagerungen des Blattenbergs mit intensiven Kräuternoten. „Ist es nicht beeindruckend, wie viele verschiedene Weine man aus einer einzigen Sorte machen kann?“, fragt Christian Lenhardt. Die Geschwister sind sich einig: Sie haben alles richtig gemacht.

2018 war auch der erste Jahrgang von Carlo Schmitt – und der aktuelle, 2021, wegen des kühlen und nassen Wetters vermutlich sein schwierigster. Dabei folgt Schmitt ganz

DIE LAGE – SIE SOLL ZUR GELTUNG KOMMEN

2013 hat Sarah Gessinger den Familienbetrieb schließlich übernommen. Heute pflegt sie ihre alten Rebschätze mit viel Liebe, nur der Vater darf ihr dabei gelegentlich zur Hand gehen. Ihr geht es um die Zufriedenheit und das Glück, das sie fühlt, wenn sie am Abend aus den Weinbergen nach Hause kommt. Es macht ihr dann nichts aus, dass das Leben einer Winzerin bescheiden ausfällt: „Ich brauche keinen Porsche, sondern einen guten Traktor.“ Sie investiert ihr Geld lieber in Tonneaux, große gebrauchte Holzfässer aus Frankreich. Das Ergebnis kann sich beim 2021er Auktionswein Graben GG am besten schmecken lassen: Die eindringliche Frucht aus Aprikose und die Kräuternote aus Verbene bringen ihn zum Strahlen. Er tritt klassisch-elegant auf und zieht sich dabei beeindruckend in die Länge.



Carlo Schmitt wollte nicht in die Kita – sondern in den Weinberg



»SCHON DER EINFACHSTE WEIN MUSS SPITZE SEIN.«

Carlo Schmitt



Die Geschwister
Eva und Christian
Lenhardt mit ihrer
Mutter Christa (l.)
bei der Lese im
Terrassenweinberg

»MEIN BÜRO IST DER WEIN- BERG.«

Heiner Bollig



Lagen des Sekthauses
Philipp Bender (o.).
Heiner und Veronika
Bollig mit Riesling-
Flaschen, die sie selbst
gravieren (u.)

der Grundregel seines Vaters: akribische Arbeit in die Weinberge stecken. Auf diese Weise ist ihm sein erfrischend leichter 2021er Riesling trocken außerordentlich gut gelungen. Schmitt hat die straffe Säure des Jahrgangs sehr gut in den Griff gekriegt, sie wirkt geradezu entspannt und wird von der cremigen Textur aufgefangen. Seine Mutter ist heute seine wichtigste Beraterin, sie sitzt mit am Tisch, als der Winzer erzählt, dass er als kleiner Junge nicht in den Kindergarten wollte. Sein Spielplatz war der Weinberg – und ist es jetzt wieder, nur ohne den Vater.

Carlo Schmitt hat Weinbautechniker gelernt, die Welt bereist, in Oregon, Kalifornien und Luxemburg gearbeitet, bevor er nach Leiwen zurückkehrte und dem Familienweingut seinen Namen gab. Es ist ein Einmann-Betrieb (fast zumindest, die Schwester hat jetzt Traktorfahren gelernt), Schmitt beackert die Weinberge, macht den Wein, kümmert sich um den Vertrieb – und hat trotzdem wenig verändert im Vergleich zu früher: „Der Vater hat immer gesagt, schon der einfachste Wein muss spitze sein, und daran halte ich mich.“

FOTOS: CARO MAURER, JULIA THEIS

„Riesling“ – die Aufschrift auf der Baseball-Kappe von Max Kilburg zeigt, was auch er machen will. Im Gegensatz zu Carlo Schmitt aber einen anderen, als ihn sein Vater gemacht hat. Deshalb hat er sich im Wintricher Familienweingut Geierslay eine Nische für seine „Max Kilburg“-Weine geschaffen. Dort dreht er die Zeit zurück und damit auch all die Errungenschaften, auf die der Vater so stolz ist: Er tauscht Flachlagen gegen Steillagen, den Saft aus den Trauben gewinnt er mit einer alten Korbpresse, lässt ihn nur mit naturgegebenen Hefen spontan vergären, lange auf der Feinhefe reifen – und dann geht's ohne Schönung ab in die Flasche. Warum? „Weil ich die Weinberge an der Mosel lieben gelernt und so zurück zur Heimat gefunden habe“, sagt er. Sein 2021er Kabinett aus dem Ohligsberg ist hinreißend aufgrund seiner brillanten Frucht, zarte Feuerstein-Noten zeugen vom Boden aus Schiefer mit Quarzit.

Ob sie auf Konsens setzen oder die Rebellion wählen – Einigkeit herrscht unter den jungen Mosel-Winzern darin, dass Grund und Boden her müssen, je steiler, desto besser. Philipp Bender besitzt dreieinhalb Hektar rund um Enkirch, „der Vater dagegen nur einen“, wie er stolz sagt. Während sein Vater den Wein für andere versektet, kommt beim Sohn alles aus einer Hand. Er konzentriert sich nicht nur auf Riesling, sondern ist auch auf der Suche nach alten Spät- und Weißburger-Lagen für seinen Sekt – für den er aber schon gern auf die technische Ausstattung des Vaters zurückgreift. Und dann braucht es Geduld, was eigentlich nicht Philipps Stärke ist, sich aber lohnt. Sein prächtiger Schiefer-Cuvée-Rieslingsekt reifte 33 Monate auf der Hefe, wodurch die Zitrusfrucht der Rebsorte um feine Noten von Bratapfel und Brotkruste ergänzt wird. Ein Sekt, der ganz dem Lebensziel des 26-Jährigen entspricht: „Machen, was mir gefällt.“

Ähnlich denkt auch Heiner Bollig: „Mein Büro ist der Weinberg“, sagt er, auch wenn es dort, mitten in der Trittenheimer Apotheke, allmählich etwas kalt wird. Seine Frau Veronika und er haben bei Unterlind genau das gefunden, was auch die anderen Winzer ihrer Generation suchen: ihre ganz persönliche Art von Wein-Life-Balance. **ii**

WEINTIPPS JUNGE MOSEL

Sekthaus Philipp Bender

2019 Riesling Schiefer-Cuvée Brut, www.bender-mosel.de, € 15

Weingut Gessinger

2021 „Josefsberg“ Riesling Spätlese -Alte Reben-, www.weingut-gessinger.de € 13

Max Kilburg, Weingut Geierslay

2021 Riesling Wintricher Ohligsberg Kabinett, www.wernersweinwelt.de, € 13,50

Weingut Lenhardt

2021 Mehringer Zellerberg Riesling trocken, www.weingut-lenhardt.de, € 15,90

Weingut Carlo Schmitt

2021 Riesling trocken, www.weingut-carlo-schmitt.de, € 8

Unterlind

2021er Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett, www.rieslinghaus-bernkastel.de, € 21

Philipp Bender (hier mit seiner Freundin Christina Schnitzius) ist eher ungeduldig. Sein Sekt darf dennoch 33 Monate reifen



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen und den Info-Guide mit allen Adressen als PDF herunterladen.

GASTROBACK®



DESIGN BBQ
ADVANCED SMART

219,99€
UVP



INFOS



Art.-Nr. 42542

STEAK PROGRAMM MIT 4 GARSTUFEN



TESTURTEIL

Haus & Garten Test

sehr gut

(1,3)

Gastroback
Design BBQ Advanced Smart

Im Test: Kontaktgrills
Ausgabe 2/2021 · www.haus-garten-test.de

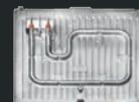


AUTOMATISCHE ANPASSUNG DER GRILLZEIT AN DIE FLEISCHDICKE



DESIGN BBQ ADVANCED SMART

- » Glatte & geriffelte Grillplatte (oben / unten tauschbar) getrennt regelbar (im BBQ-Modus)
- » Arretierbare Höhenverstellung der oberen Platte, das Steak wird nicht zusammengedrückt
- » Innenliegende Heizelemente für eine optimale Hitzeverteilung
- » Besonders schnelles Grillen dank 2000 Watt Leistung



THEMENSPECIAL
GRILLEN



www.gastroback.de