

Fast jeder kennt den Werbespruch seiner Familie: „Bitte ein Bit!“ Doch Roman Niewodniczanski, Spross der Bitburger-Bierdynastie, schert sich nicht um Hopfen und Malz. Großen Wein will der 36-Jährige schaffen, den größten – das ist sein Lebenstraum



# Der Rebenflüsterer

Schon mal was von Kanzem gehört? Wiltingen? Nö! Vor 100 Jahren gab es dort Weine mit mythischem Ruf – **SAARWEINE**. Danach kam die Zeit der süßlichen Plörre. Das ist jetzt vorbei – bloß kaum einer in Deutschland weiß es. Schande!



Unten die Saar, hoch oben die Reben: Wer hier Trauben erntet, muss schwindelfrei sein. Und voller Leidenschaft

Von **ARNO LUIK** und **HARDY MÜLLER** (Fotos)

**D**as ist eine Geschichte über Wein, und, natürlich, man könnte sie ganz anders beginnen. Aber Wein hat mit Kultur zu tun und, leider, auch immer mehr mit Globalisierung und Standardisierung – und so beginnt diese Geschichte mit einem kleinen Umweg.

Cambridge ist eine Elite-Universität: Sie ist altherwürdig, sie ist weltbekannt. Weniger bekannt ist: Die Professoren, die Studenten dort dürfen ihren Geist auch an Wein schulen. Und stets am Allerfeinsten. So ist das seit mehr als 400 Jahren.

Meist wird der Wein in Cambridge abends gestüffelt, beim gemeinsamen Mahl in den Colleges, zu jedem Gang gibt es den passenden Tropfen, oben am High Table sitzen die Dozenten, unten im Saal die Studenten. Und noch weiter unten warten Tausende Flaschen, dass sie entkorkt werden, 250 000 Bouteillen hor- →

Gottesfuß heißt dieser Weinberg. Er ist einer der besten der Welt – aber ein wirkliches Monster: unver-schämt steil und voll Schiefer



## „Ihr trinkt Müll aus Übersee!“

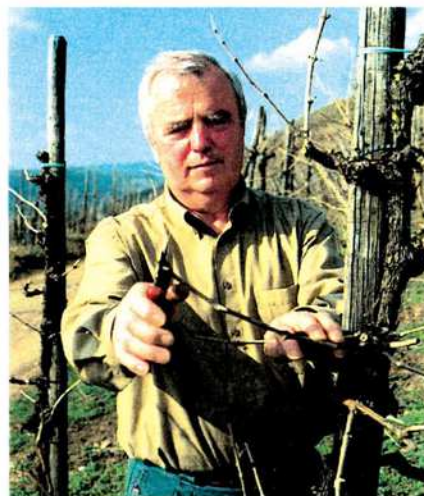
tet allein das Trinity College in seinem Weinkeller. Er ist der größte in England.

Ein warmer Frühlingstag in Kanzem. Kanzem? Ein Nest am Südwestrand Deutschlands, ein paar Kilometer südlich von Trier, es liegt auf einer künstlichen Insel, die vom Wahn erzählt, die Natur wäre total beherrschbar. Auf der einen Seite schlängelt sich in großem Bogen die alte Saar, steil ragen Weinberge auf, und auf der anderen Seite haben sie schnurgerade den Saarkanal durch Weinberge gefräst, Millionen verpulvert in Betonstufen für Schiffe, die hier fast gar nicht fahren.

Kanzem also. Kaum ein Deutscher außerhalb der Saarregion kennt dieses Dorf, aber für Cambridge ist es sehr wichtig. Und deswegen steht an diesem Frühlingstag Brett Turner auf dem Hof des Winzers Johann Peter Reinert. Er ist der Fünfte in der Familie, der Johann Peter Reinert heißt, so ist das seit dem 19. Jahrhundert, seit seine Familie hier im Ort Wein anbaut, heute knapp fünf Hektar. Und im Moment ist der alte Winzer sehr aufgeregt. Aufgeregt ist aber auch Brett Turner.

Vor ein paar Monaten gab es in Cambridge ein Galadinner der Universität, wichtige Menschen speisten an langen Tafeln, der Herzog von Edinburgh etwa, der Gatte der Königin; und zur Vorspeise – eine Melange aus Bohnen, Artischocken, gerösteten Tomaten – gab es eine halbtrockene Riesling-Auslese aus der Lage Filzener Steinberger. Reinerts Wein aus dem Jahr 2002 begeisterte die Upperclass, der Herzog war amused. So sehr, dass Importeur Turner ein Fuder Wein, 1000 Liter also, nun für die Uni Cambridge hat abfüllen lassen. Den will er jetzt probieren, deshalb ist Brett Turner sehr aufgeregt.

Der Brite hat eine klare Vorstellung, wie sein Wein schmecken soll. „Er muss zur Vorspeise passen, er muss zu leichtem Fisch, sahniger Sauce das Gegengewicht



Winzer Johann Peter Reinert beim Rebschnitt: Die britische Upperclass schätzt die Weine des 61-Jährigen

halten. Wir brauchen also einen säurebetonten Wein mit einem schönem Kick Restzucker. Ein großer, rassiger Wein soll es sein, der auf einen schönen Abend einstimmt.“ Er wünscht sich einen komplexen Wein, der alt werden soll, weicher und immer größer, 2010 oder 2012 möchte er ihn den Akademikern servieren.

Und diesen Wein findet er hier?

„Oh, ihr Deutschen!“, ruft der Mann aus Cambridge. „Ja, klar! Einen Wein dieser Qualität gibt es nur in dieser Region, einmalig! Das ist großartiger, als Chablis früher war. Authentischer Wein, man spürt ihm seine Lage an. Sein Terroir! Aber ihr trinkt den Müll aus Übersee. Ihr werft eure Tradition weg! Ihr zerstört eine Kulturlandschaft, die in 2000 Jahren gewachsen ist!“ Der Brite schimpft und klagt, zeigt auf brach liegende Weinberge: „Das tut weh. In Burgund würde so etwas nicht passieren, die würden Millionen für solche kostbaren Steillagen bezahlen!“

Für Weinfreunde haben die Steillagen klingende Namen. Sonnenberg, Altenberg,

Scharzhofberg heißen die großen, aber diese Weinberge sind auch Monster. Extrem steil, bis zu 60 Grad. „Kein Weinstock soll stehen, wo ein Pflug kann gehen“, hieß es früher. Alles muss von Hand und auf dem Rücken auf die Schieferhänge hochgeschleppt werden, Stroh, Dung, Steinmehl, mehrmals im Jahr muss Unkraut gejätet, müssen Reben beschnitten und entlaubt, faule Trauben ausgelesen werden. Plackerei. Schinderei. Als Dank schenken die Schieferhänge den gequälten Winzern in guten Jahren unglaubliche Rieslinge. Aber die Jungen im Dorf haben dazu keine Lust mehr. Sie schwitzen im Fitness-Studio. Und gehen in die Fabriken, wenn sie welche finden. 50 Winzer gab es vor 20 Jahren in Kanzem, heute sind es fünf.

„Let's try our barrel!“, sagt der Mann aus Cambridge. Mit Winzer Reinert geht er in den Weinkeller, schaut auf sein Fass und sagt: „It is great to say: my barrel.“ Der Winzer füllt ihm ein Glas, der schnüffelt, riecht, süffelt, schmatzt, sagt: „Großartig! Das Fuder gehört mir!“ Ja, sagt der Engländer, „this is great stuff“, und dann, lachend, um die Schärfe seiner Worte abzumildern: „Ihr Deutschen seid doof, weil ihr kaum erkennt, was für exzellenten Wein es hier gibt.“

Es gibt ihn bei Reinert, aber nicht nur. Es gibt ihn auch bei einem, der eine immer größere Rolle spielt im Weinbau an der Saar. Und überhaupt. Er wohnt auf der anderen Seite des Flusses, im Schatten der Kirche von Wiltingen. Ein Jesuiten-kloster von 1743 hat er restauriert, einige Millionen Euro in Weinberge und Weingut gesteckt, ein Traditionsweingut: Van Volxem.

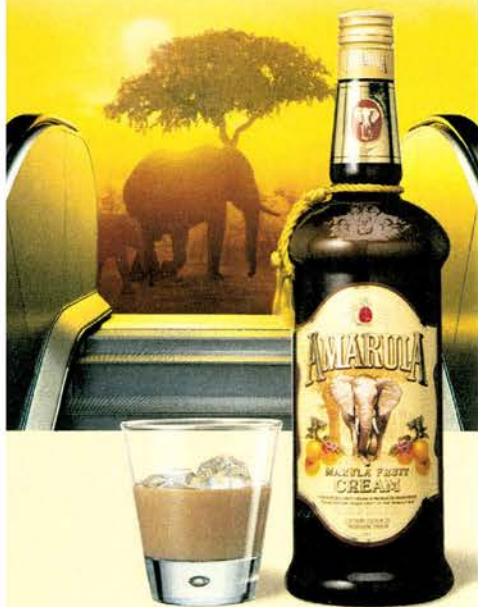
20 Hektar bester Lagen um Wiltingen gehören nun zu dem Gut, sein neuer Besitzer rekultiviert stillgelegte Hänge. Und hat in fünf Jahren erreicht, wofür andere Generationen brauchen, meist, ohne es je zu seiner Klasse zu schaffen. Van-Volxem-Wein wird in den großen Häusern in Paris, Hamburg, Berlin ausgeschenkt, es sei „wahnsinnig, gigantisch, was dieser Kerl geschaffen hat“, lobt ihn Stuart Pigott, einer der besten Riesling-Kenner der Welt.

Einen merkwürdigen Namen hat dieser Kerl: Roman Niewodniczanski. Im Ort heißt er „der Herr Niwo“. Oder: der Biererbe. Herr Niwo ist für seine Familie aus der Art geschlagen: Die braut tatsächlich Bier, neun Millionen Hektoliter waren es 2004, gut 1,7 Milliarden Euro ist das Bierimperium wert, dessen Werbung ganz Deutschland kennt: „Bitte ein Bit!“ Niewodniczanskis Familie gehören →



# AMARULA

Entdecken Sie  
das Geheimnis  
Afrikas!



Mit Amarula,  
dem exotischen Cream-Liqueur  
aus Afrika, können Sie  
den einzigartigen Geschmack  
der Marula-Frucht entdecken,  
die auf dem legendären  
Elefantenbaum wächst.  
Genießen Sie Amarula pur,  
auf Eis oder zum Kaffee.

Mehr Infos & Rezepte unter:  
[www.amarula.de](http://www.amarula.de)

zwölf Prozent von Bitburger. Sein Bruder Matthäus ist Konzerngeschäftsführer, und Roman sagt: „Wir haben völlig unterschiedliche Ideale. Ich bin nicht so wirtschaftlich orientiert. Wenn Sie so ein Weingut kaufen, dürfen Sie nicht mit einer Kosten-Nutzen-Rechnung anfangen.“

Roman, 36 Jahre alt, über zwei Meter groß, sein Haar zum Zopf gebunden, sitzt im Probierraum seines Guts, an den Wänden stehen Hunderte leerer Flaschen, einst mit Burgunder, Mosel- und Saar-Rieslingen gefüllt, Weine, die Niewodniczanski schätzt.

„Glauben Sie mir“, sagt er fast beschwörend, „diese Gegend hier ist genial. Was Burgund für den Rotwein ist, ist die Saar für den Weißwein, für den Riesling. Beide Gegenden haben Mönche bepflanzt, beides sind zickige Gebiete, Himmel und Hölle liegen nah beieinander, beides sind klimatische Grenzbereiche, kühl und fordernd. Man muss um seinen Wein zittern. Jeder Regenschauer im Herbst ist wie ein Peitschenschlag.“ Schon oft habe er heulend vor Frust im Weinberg gestanden, aber das muss wohl so sein: „Nur Angst schafft großen Wein.“

Und großen Wein, den will er schaffen, den größten, koste es, was es wolle. Niewodniczanski will den Erfolg. Den Willen dazu hat er von zu Hause. Großbürgerlich die Familie, streng katholisch das Weltbild, mit unverrückbaren Normen. Und dieser Familie muss er zeigen, dass er kein schwarzes Schaf ist. Der Bruder verdient Geld mit Bier, und Roman – verliert er es? Mit Wein? Er will seiner Familie sagen können: Ihr verkauft viel Bier, aber ich leiste in der Welt des Weins Einzigartiges. Ich schaffe Unikate.

So spricht einer, der nicht über Kosten-Nutzen-Rechnungen nachdenken muss, der gut reden hat, sagen manche in der Region, und sie meinen das nicht nett. Das verletzt ihn. Er – ein reicher Schnösel? „Mann“, sagt er, „Schnösel – was für ein Wort! Das macht mich traurig.“

Er war schon als Kind von Wein fasziniert; ganz selten, an Festtagen, gab es in der Bierfamilie Wein – aus Wiltingen, Wein des Winzers Egon Müller, wirklich großen Wein also. Der Vater entkorkte feierlich die Flasche, der Wein wurde „kredentz“ in schweren Kristallgläsern. Später, als Schüler und Student, hat Niewodniczanski immer wieder Wein aus dem Keller seines Vaters geklaut, meist Müller-Wein; heute unbezahlbaren Wein, eine 1976er Auslese Scharzhofberg, den hat er aus dem Zahnputzbecher goutiert.



Plackerei, Schinderei: Alles, was die Reben im Frühjahr brauchen – Stroh, Dung, Steinmehl –, muss mühsam die Berge hochgewuchtet und ausgebracht werden

Irgendwie lästig muss der Kerl als Student gewesen sein, seine Kommilitonen tranken Bier, aber er kam zu Partys und Festen mit seinem Wein. Jedes Wochenende marschierte er damals in Weinbergen rum, seine Freundin trennte sich von ihm, klagte: „Erst kommt der Weinberg, dann der Wein und irgendwann ich.“

Trotzdem wurde er nach dem Studium erst mal Unternehmensberater bei Ernst & Young. Aber nach kurzer Zeit langweilte ihn die „k&k&k-Philosophie“ der Branche, dieses „Kommen, Klugscheißen und Kassieren“, er ging ins Ausland, nach Südafrika, Neuseeland, in die USA, arbeitete im Weinbau. Plötzlich war ihm klar, dass er genau das werden musste: Winzer. In der Heimat. Um einen Wein zu machen, den es nur dort geben kann, der von seiner Lage erzählt, vom Schiefer uralter Meeresböden, von der Hitze und Kälte der Berge, von den Menschen, die für diesen Wein rackern. Er sagt: „Ich leide unter jeder schlechten Flasche Wein, auf der Saar steht. Ich finde das grausam.“

Früher, gut 100 Jahre ist das her, hatte der Saarwein einen mythischen Ruf, war doppelt so teuer wie Wein aus dem Bordeaux, eine gute Flasche kostete 15 Goldmark, das wären heute ein, zwei Monatslöhne, auf der „Titanic“ waren mehr Saar- und Moselweine als Weine aus Burgund.

Früh am Morgen weht der Wind kühl die Saar herab, Niewodniczanski liegt auf den Knien ganz oben im „Scharzhofberg“, seiner besten Lage, es ist so steil, dass man sich anseilen möchte. Karg ist der Boden, die Reben kämpfen sich durch Schiefer. Niewodniczanskis Weinstöcke werden gepflegt wie Kleinkinder. Manchmal allerdings auch gequält, um den maximalen Geschmack herauszuholen: Nach der Blüte wird die untere Hälfte der Trauben



Probierpaket:  
6 Flaschen  
(frei Haus) für  
59 Euro:  
2 x 2003  
Wiltinger  
Riesling,  
trocken  
(8,80),  
2 x 2003  
Wiltinger  
Braunfels  
Riesling,  
trocken  
(9,80),

2 x 2003 Wiltinger  
Kupp Riesling,  
feinherb (14,00)  
Weingut Van Volxem,  
R. Niewodniczanski,  
Dehenstr. 2,  
54459 Wiltingen,  
Tel.: 06501/165 10,  
Fax: 131 06,  
E-Mail: vanvolxem@  
t-online.de



6 Flaschen  
(frei Haus):  
53 Euro.  
2 x 2002  
Filzener  
Urbelt  
Riesling  
Auslese,  
tr. (8,00)  
2 x  
2002  
Filzener  
Stein-  
berger,  
Riesling

Auslese, halbtrocken  
(8,00), 2 x 2003  
Wiltinger Schloss-  
berg, Riesling  
Spätlese (7,20).  
Weingut Johann P.  
Reinert, Alter Weg 7a,  
54441 Kanzem,  
Tel.: 06501/132 77,  
Fax: 15 00 68, www.  
weingut-reinert.de

weggeschnitten – das macht sie kleiner, schafft mehr Aroma. Er kniet in seinem Weinberg, wühlt in der Erde, lässt bläulich-rötlichen Schiefer und Mist zwischen den Händen zerbröseln, riecht an dem Dreck, sagt: „Duftet gut.“

Ist der Mann verrückt? Redet er so, weil er sein Tun verklären, sein Gewissen beruhigen muss? Es geht doch um etwas ganz anderes, meint er, um etwas viel Größeres. Er sieht sich eher in einem Kulturkampf. Wein als Spielball der Globalisierung. Es geht darum, was Wein ist: ein Naturprodukt oder Industrieware aus Labors. Längst eilen „Flying Winemakers“ um die Welt, Notärzte des Weines, die mit Chemie und technischen Tricks den Stoff färben, verdichten, aufpumpen, ihn auf globalen Einheitsgeschmack trimmen.

Niewodniczanski Weine sind Handarbeit, Präzisionsarbeiten wie eine Leica, wie eine Glashütten-Uhr, schwieriger noch zu machen, denn sie sind der launischen Natur abgerungen. Ohne den Schnickschnack, der die meisten Weine heute so beliebig macht, ohne High-Tech-Hefen, Enzyme, Schönungsmittel reifen sie –

gegen den Trend, der Gärung in Stahltanks vorschreibt – langsam in Holzfässern, spät kommen die Weine auf Flaschen. Und so entstehen sie dann, die Weine, große Weine mit eigenem Charakter – trocken, mit feiner, dezenter Süße.

Ihre Weine, so sehen es Niewodniczanski und Reinert, sind Kampfansagen an die industriellen Massenweine aus Übersee. Kampfansagen an Weinkritiker wie den übermächtigen Robert Parker, der mit seinem Punktesystem weltweit den Wein nach seinem Geschmack formiert. Schwere, rauchige Weine liebt der Amerikaner, vanillige Bomben, breilig, aber gefällig. „Ich mache Weine gegen diese Infantilisierung des Geschmacks“, sagt Niewodniczanski.

Neulich war ein US-Importeur bei Niewodniczanski, Parker-Weine wollte der, ökonomisch wäre das für Niewodniczanski ein großartiger Deal gewesen. „Ich konnte das nicht machen. Ich bin kein Öko-Spinner, kein Weltverbesserer. Ein Freund meinte: Mach's! Du bist ein Arschloch! Doch ich hab ein großes Problem: Ich mag nur guten Wein.“ ✪

+++ Deutschland wählt das  
Trend-Porzellan des Jahres +++

Jeder 1000ste Wähler gewinnt einen Einkaufsgutschein über 1000 Euro. Wahlkarten\* jetzt bei Ihrem Villeroy & Boch Händler. Dazu attraktive „Wahl-Geschenke“.

\*oder anfordern bei: Villeroy & Boch AG, M-K Tischkultur, Postfach 1140, D-66688 Mettlach

www.villeroy-boch.com/trendwahl

Villeroy & Boch  
1748