



Frank Jöricke

REVOLUTION AM ESSTISCH

Wie das Weingut Van Volxem dem Saar-Riesling zur Macht verhelfen will

Es ist jetzt besser, Sie vergessen Ihr bisheriges Leben. Die Zumutungen der Routine, die frenetische Suche nach dem richtigen Leben im falschen, den täglichen Triumph des Machbaren über das Denkbare. Raus aus dem bewährten Mittelmaß! Sie werden eine kleine Reise unternehmen, die Sie nach ganz oben und nach ganz unten führen wird. Und mitten hinein ins Herz des Wein.

Wir beginnen unsere Reise im Jahr 1900. Im Deutschen Reich regiert Wilhelm der Zweite, doch eigentlich herrscht pure Euphorie. „Die herrlichen Zeiten“, in die der Kaiser das Land führen will, sind längst da. Die Wirtschaft brummt, der Export boomt. Und weil Zeiten des Wohlstands immer auch Zeiten der Verfeinerung sind – besseres Essen, Kognak statt Korn, Kurkonzert statt Kirmes – haben Kultur und Kulinarik leichtes Spiel. Thomas Mann schreibt Literaturgeschichte, das habsburgische Wien Operettengeschichte und die Weinmacher der Saar gesalzene Rechnungen.

Dabei ist ihr Produkt, wie das ihrer Kollegen von Mosel und Ruwer, schon alt, noch ehe es seinen Abnehmer findet. Es sind die vergorenen Moste des Jahrgangs 1897, um die sich jetzt, drei Jahre später, Schlotbarone und Erbadlige, Luxushotels und Nobelrestaurants Versteigerungsduelle liefern. In einer Epoche, da Fabrikantengattinnen mit Gräfinnen ums vornehmste Kostüm konkurrieren, muss auch der Wein Noblesse verkörpern.

Wer könnte dies besser als König Riesling! Seine Urenkel werden später seinen Ruf ruinieren und als leichtgewichtige Spätlesen auf Aldi-Rampen enden. Der Riesling der Belle Epoque aber ist noch aus anderem Holz geschnitzt. Seine Weine sind majestätisch und kraftvoll wie Steineichen. Ein Souverän, der das alte Adelsprivileg – Zeit – in vollem Maß genossen hat.

Lang hat man seine Trauben an den Rebstöcken reifen lassen. Die Beeren erst nach Allerheiligen zu

lesen – das ist in jenen magischen Jahren noch allen Winzern heilig. Auch bei der Gärung kennt man keine Eile. In kalten Kellern kann die natürliche Hefe des Mostes gemütlich ihr Werk tun. Oft ist die Umwandlung des Traubenzuckers in Alkohol erst im darauf folgenden Sommer abgeschlossen. Liebliche Weine sind damals eine Seltenheit. Nur in Ausnahmejahren, wenn die Mostgewichte so hoch liegen, dass die Hefepilze, bevor sie den Zucker komplett umgesetzt haben, an ihren selbst erzeugten 13, 14 Volumenprozent ersticken, sind restsüße Weine möglich. Also trinkt man trocken. Wie diese Weine geschmeckt haben mögen?

Die Antwort kann Ihnen Roman Niewodniczanski geben. Er ist Besitzer des Weinguts Van Volxem in Wiltingen, und er will dorthin zurück, wo die Saar einst war. An die Spitze. Und weil es nie das Verkehrteste ist, aus den Erfolgen anderer zu lernen, hat er den Weinbau jener Blütejahre gründlich studiert. Mehr noch: Er hat den Erdball fleißig um-

kreist, hat Winery um Winery, Chateau um Chateau abgeklappert, um die Geheimnisse derer, die heute Markt und Medien beherrschen, zu ergründen. Er hat probiert und gelernt, gelernt und probiert, hat peu à peu erfahren, was unverwechselbare Weine auszeichnet. Und irgendwo zwischen Italien und Australien, zwischen dem hundertsten Pinot Grigio und dem zweihundertsten Chardonnay, da muss ihm der Gedanke gekommen sein, dass kein Landstrich prädestinierter wäre, große Weißweine hervorzubringen, als jener, der auf seinen Etiketten das Wortmonster Mosel-Saar-Ruwer trägt.

Um diese Einsicht einsickern zu lassen, empfiehlt es sich, den Horizont zu erweitern. Das ist wörtlich zu verstehen. Wer sich die riesigen Ressourcen des hiesigen Weinbaus vor Augen führen will, der sollte sich die Mühe machen, dem lieben Gott ein wenig näher zu kommen, genauer gesagt: dessen Fuß. Der Weg dorthin führt flussaufwärts, über den

Fotos: Erich François



Altarm der Saar, vorbei an Kanzem, Vize-Europa-meister beim Dorferneuerungswettbewerb 2000, nach Wiltingen. Weit vor dem eigentlichen Ort schon drängeln sich die Weinberge. Dort wo es besonders steil hinaufgeht, wo sich der Hang mit 85 Prozent neigt, befindet sich ein Holzkreuz. Niewodniczanski hat es errichtet. Als sichtbares Zeichen, dass hier der Gottesfuß beginnt. Und vielleicht auch zur Erinnerung, wie gut es der Himmel mit dieser Region meint. Denn das Rheinische Schiefergebirge bringt an den Hängen der Saar Weine hervor, wie sie individueller nicht sein könn-

ten. Zwischen der Wiltinger Kupp und dem Scharzhofberger liegen wenige hundert Meter Luftlinie – und Welten.

Das können Sie sehen und sogar schnuppern. Niewodniczanski, Diplom-Geograf und Experte fürs Erdreich, macht die Duftprobe und greift sich eine Hand voll Boden. Und rieche da, roter Tonschiefer sendet andere Aromen aus als Schwarzschiefer. Auch differierende Feinerde- und Grauwackean-teile machen sich in der Nase bemerkbar. Und später auch im Glas. Vorausgesetzt, die Rebe muss die

Mineralstoffe des Bodens nicht auf allzu viele Trauben verteilen. Also rückt Niewodniczanski der Beere mit der Schere zu Leibe. Durch beherzten Beschnitt und massive Ausdünnung drückt er die Erträge auf unter 3000 Liter je Hektar – macht dreiviertel Liter je Rebe. Zum Vergleich: Das Gros der Winzer quetscht drei Liter Most aus jedem Stock.

Noch resoluter geht er im Wiltinger Gottesfuß zu Werke. 1400 Liter je Hektar – das bedeutet: eine Rebe liefert den Saft für eine halbe Flasche Wein – sind selbst nach Maßstäben von Spitzenwinzern rekordverdächtig. Die Frage, ob eine derart rigide Ertragsbegrenzung nicht doch ein wenig übertrieben sei, verbietet sich nach dem ersten Schluck. Dieser gibt die Antwort darauf, warum Niewodniczanski seine Etiketten freihält von Geschmacks- und Prädikatsangaben – sie würden nur ablenken. Von der Lage und was er und sein Kellermeister Gernot Kollmann aus ihr rausholen.

Auch eröffnet der Verzicht auf Bürokratertermini wie „Auslese halbtrocken“ die Möglichkeit, die Weine moderat anzureichern. Der dabei eingesetzte Zucker puscht den Alkohol ein halbes Prozent höher. Das ist nicht viel, aber genug, um seinen Weinen jenes Extra-Quäntchen Kraft zu geben, auf dass sie sich zu Tisch und Tafel gegen die Schwergewichte aus Frankreich und Übersee (die ebenfalls angereichert sind) zu behaupten.

Gleichzeitig profitieren seine Rieslinge von der langen Vegetationsperiode, die das vergleichsweise kühle, nicht zu trockene Saar-Klima den Trauben schenkt. Die kleinen Beeren haben alle Zeit der

Welt, ohne Ausdörrung und Sonnenbrand dem Erntetag entgegenzureifen. Einen Verbündeten haben sie in den bis zu 120 Jahre alten Reben, deren Wurzeln tief genug gründen, um jene Schichten des Bodens zu erreichen, wo die Mineralstoffe sich breit machen. So wird die Pflanze zur Zapfstation für die nur wenigen Trauben, die kräftig Schiefer tanken.

Um diese Extrakte unbeschadet in die Flasche hinüberzuretten, braucht es einen Kellermeister, der Geduld und Gottvertrauen mitbringt. Gernot Kollmann ist so ein Mensch. Er arbeitete für die Bischöflichen Weingüter, als er Niewodniczanski kennen lernte. Über das Organisationsteam des ersten Wein & Gourmet Festivals kamen sich die beiden 1999 näher. Und da Niewodniczanski zwar die große Vision und das nötige Kleingeld hatte, aber keinen Kellermeister, war der Rest reine Formsache. Der eine übernahm das Weingut, der andere dessen Keller.

Wir sollten jetzt nach unten gehen. Keller, das waren früher, bevor Stahltanks und Hightech-Apparaturen Einzug hielten, Orte, an denen das Leben in Zeitlupe ablief. So wie in der Werbung für Jack-Daniels-Whiskey, wo die alten Männer einfach nur dahocken und warten. Man könnte sich auch Kollmann in dieser Rolle vorstellen. Anders als sein Partner, der sich an guten Tagen in Ekstase reden kann, ist er ein ruhiger Zeitgenosse, den nichts zu erschüttern scheint. Wenn der Gottesfuß bei der Zuckerumwandlung eine Auszeit nimmt, bleibt Kollmann gelassen, lässt die Wochen ins Land ziehen, bis sich der Wein einen Ruck gibt und die Gärung wieder aufnimmt. Ist diese schließlich ab-



geschlossen, gönnt er dem erschöpften Organismus noch ein paar Monate Ruhe. Der Kontakt mit der Feinhefe tut dem Wein gut. Er findet

dadurch zu sich selbst, kann freier atmen (weil er keinen Schwefel braucht), sich besser entfalten. In aller Ruhe können die Kleinorganismen die Aromastoffe aus der Reserve locken.

Man fragt sich ohnehin, warum das, was bei Champagnern und hochwertigen Rotweinen selbstverständlich ist, nicht auch dem König der Weißweine zugestanden wird: Zeit. Niewodniczanski hat sich die Frage auch gestellt. Und da die Antworten so technokratisch trostlos ausfielen – „Die Tester brauchen die Flaschen bis Juli“. „Die Verbraucher sind es gewohnt, im Sommer jungen Wein zu trinken“ – hat er sich der Vergangenheit besonnen; jener großen Epoche der Saar, als kein Konsument daran Anstoß nahm, dass zwischen Lese und Verkauf drei Jahre lagen. Natürlich weiß er, dass solche Wartezeiten nur schwer durchzusetzen sind. Also will er jene, die seine Weine mögen, nach und nach an eine verzögerte – aufgepasst, BWL-Studenten! – Time to Market gewöhnen. Womit er den Lehrbuchsatz, „Sei schneller am Markt als die Konkurrenz!“, ins Gegenteil verkehrt. Wenn alles längst gelaufen ist, viele Lager geleert, alle Urteile gefällt sind, dann kommt Niewodniczanski und macht sich einen Spaß daraus, seinen neuen Wein vorzustellen.

Er fährt damit einen ähnlichen Kurs wie Porsche-Chef Wendelin Wiedeking, der ja nicht zufällig als Musterunternehmer gilt, weil er, statt auf Geiz (= Kosten drücken), auf Klasse (= Qualität steigern) setzt. Deshalb zahlt Niewodniczanski seinen Vertragswinzern, die ihm die Trauben liefern für den

Basiswein seines Sortiments, den „Van Volxem Saar-Riesling“, auch einen Preis, der um ein Vielfaches über den üblichen Fasswein-Tarifen liegt. Im Gegenzug verlangt er die Einhaltung von Ertragshöchstgrenzen, die manchen auf Masse getrimmten Mostjägern vorkommen müssen, als würde im Gottesfuß der Mann mit dem Bocksfuß wüten.

Denn natürlich hat er Feinde. Dass der jüngste Spross einer Eifeler Brauerdynastie, kaum im Steilhang gestartet, zu Deutschlands „Entdeckung des Jahres“ (Gault Millau 2002) gekürt wird, ist ein Ereignis, das nicht jeden zu Lobeshymnen hinreißt. Hier wächst ein Konkurrent heran, der sich nicht über 100 Euro teure Deserttropfen definiert, sondern über Säfte, die mit dem Hauptgang harmonieren. Trink Riesling-Wein zu Rind und Schwein! Er weist damit einem Berufsstand, dessen innere Struktur an übelste Klassengesellschaften erinnert – auf einen Rebrkrösus kommen neun gedeihende und neunzig siechende Betriebe – den Weg aus der Krise. Runter mit den Erträgen, rauf mit den Umsätzen. Wenn es sich erst rundgesprochen hat, dass ein heimischer Riesling jeden Chardonnay in die Tasche stecken kann, werden die Preise kräftig anziehen.

Und damit sind wir zum Anfang unserer Reise zurückgekehrt. In die gute alte Zeit. Denn die Vision von heute ist nur die Wirklichkeit von gestern. Roman Niewodniczanski und Gernot Kollmann arbeiten hart daran, diese aufleben zu lassen. Es ist ein Kampf für Klasse. Für eine Revolution, die am Esstisch beginnt. Und ein Kampf gegen das Mittelmaß. Gegen die Zumutungen einer Welt, die sich zu schnell mit zu wenig zufrieden gibt. Wir sollten sie in diesem Kampf unterstützen. Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken. Vergessen Sie's nicht.