

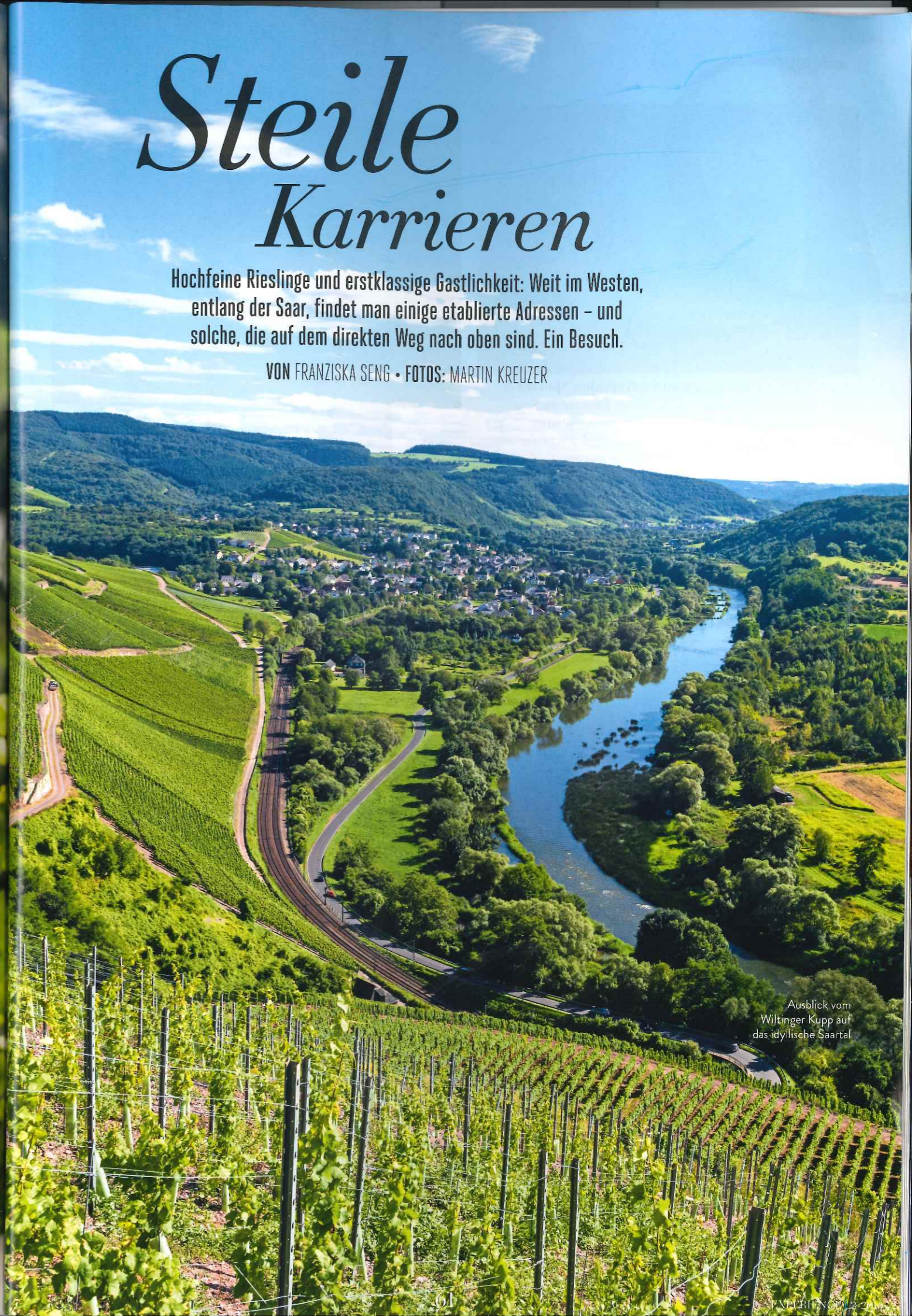


Wein statt Bier: Roman Niewodniczanski ist Ururenkel des Bitburger-Gründers, entschied sich aber für die Arbeit im Steilhang.

Steile Karrieren

Hochfeine Rieslinge und erstklassige Gastlichkeit: Weit im Westen, entlang der Saar, findet man einige etablierte Adressen – und solche, die auf dem direkten Weg nach oben sind. Ein Besuch.

VON FRANZISKA SENG • FOTOS: MARTIN KREUZER



Ausblick vom
Wiltinger Kupp auf
das idyllische Saartal

D

Der Landrover ächzt den Berg hinauf. „Die steilen Feldwege sind etwas gewöhnungsbedürftig“, sagt Roman Niewodniczanski und hält auf eine enge Kurve zu, „aber Augen zu und durch, so geht’s normalerweise ganz gut!“ Oben angekommen, lohnt es sich, die Augen wieder aufzumachen. Vom Wiltinger Kupp aus eröffnet sich ein herrlicher Blick auf die Saar, die im Tal ruhig dahinfließt. Und nicht nur die Aussicht ist außergewöhnlich. An Steilhängen aus bröckeligem Schiefer, auf denen der Fuß kaum Halt findet, wächst hier eine Rebe, wie geschaffen für extreme Lagen: der Riesling.

Von der nahen Mosel mögen die bekannteren Weine kommen. Doch spätestens, seitdem 2015 ein Riesling vom Weingut Egon Müller-Scharzhof einen weltweiten Rekordpreis erzielte – 12.000 Euro für eine erstmals auf dem Markt erhältliche Flasche –, rücken die Gewächse von der Saar wieder als eigenständige Größen ins Rampenlicht. Streng genommen gehören auch sie zum Anbaugebiet der Mosel. Doch die rauen klimatischen Bedingungen im Saartal bewirken, dass hier die Trauben besonders langsam reifen. In guten Jahren bedeutet das fruchtige Rieslinge mit mineralisch-eleganter Säure und hohem Alterungspotenzial.

„Große Weine entstehen dort, wo es schwierig ist, in Gegenden mit starken Temperaturschwankungen und kargen Böden. Das fasziniert mich“, sagt Niewodniczanski, der 1999 das VDP-Traditionsgut *Van Volxem* in Wiltingen übernahm und stark erweiterte. Er deutet hinüber in Richtung Scharzhofberg, wo Egon Müllers Rekordweine heranwachsen und wo auch er über Parzellen verfügt. Er schwärmt von den erstklassigen Lagen und gesteht ganz offen: „Ich möchte, dass meine Weine bald zu den besten der Welt gehören.“

Das klingt zunächst vielleicht hochtrabend. Doch wer eine Weile mit dem groß gewachsenen 48-Jährigen spricht, merkt, dass er extreme Herausforderungen ebenso liebt wie schwierige Steillagen. „Meine Familie hat mir sehr davon abgeraten, in den Weinbau einzusteigen“, verrät Niewodniczanski, der sich als Urenkel des Bitburger-Gründers gegen eine Karriere im Familienunternehmen entschied. „Anfangs war es natürlich wirtschaftlich schwierig. Aber mittlerweile läuft es sehr gut und ich glaube, meine Brüder beneiden mich ein wenig“, sagt er und lacht.

Es ist auch nicht so, dass Niewodniczanskis hohe Ziele aus der Luft gegriffen wären. Zurück auf dem Anwesen, zeigt er historische Weinkarten und Fasspreislisten, die beweisen, welchen Stellenwert die regionalen Weine noch vor etwa 100 →

Linke Seite von oben: Keller des Weinguts Zilliken Forstmeister-Geltz; lagernder Saarburger Rausch bei Zilliken; das „Feen-Bassin“ von Landschaftsarchitekt Michael Dane im Garten des La Maison Hotel. Rechte Seite im Uhrzeigersinn: ordnungsgemäße Lagerung bei Zilliken; Rehrücken, Topinambur, Spitzkohlcreme und Karamell-Ananas im Le Temple; sonnenbeschienene Steillage; Treppenhaus des La Maison Hotels; Christiane Detemple-Schäfer und Oliver Schäfer vom Le Temple Gourmet-Restaurant.



„Der Anbau in den Steillagen ist sehr aufwendig. In der Vergangenheit wurden viele Anbauflächen aufgegeben. Doch jetzt sind diese Weine immer mehr gefragt, das ist unser Glück.“

Roman Niewodniczanski, Van Volxem





Jahren hatten. Gewächse, die heute Spitzenpreise erzielen – zum Beispiel Château Lafite oder Château d'Yquem – kosteten damals etwa ein Drittel im Vergleich zu Rieslingen von Lagen wie Scharzhofberg, Gaisberg oder Ockfener Bockstein. Wenn Niewodniczanski behutsam in diesen alten Dokumenten blättert, Preise vergleicht und das vergangene goldene Zeitalter dieser Weine beschwört, wird klar: Genau da will er wieder hin.

So weit ihre Historie zurückreicht, so zeitgemäß geben sich die Rieslinge von Van Volxem: trocken, mit komplexer Aromatik und trotzdem leicht und bekömmlich. Wie etwa der *2015 Saar Riesling*, der frische Noten von Pfirsichen und Zitrusfrucht harmonisch mit fein-salziger Mineralität verbindet. Ein pures Trinkvergnügen zu erfreulichen Preisen – natürlich nur so lange, bis diese wieder einstige Höhen erklimmen.

Weine, die neben den trockensten Van Volxems das reiche Riesling-Spektrum ausloten, kommen von nur wenige Kilometer entfernten *Weingut Zilliken Forstmeister Geltz*. Ein kleines, elf Hektar großes Unternehmen, das seit elf Generationen in Familienhand ist. Vor wenigen Monaten hat Dorothee Zilliken das Gut übernommen. Ratschläge der Eltern, doch zunächst so etwas wie eine Banklehre zu machen – ein Leben als Winzer sei schließlich kein Leichtes –, schlug sie früh in den Wind.

„Wir machen Weine, die elegant und filigran sind und trotzdem ausdrucksstark“, erklärt Zilliken, der die Begeisterung für die Tradition ihrer Vorfahren stets anzumerken ist. Sie hat nicht vor, am Stil der vorwiegend feinherben bis edelsüßen, zum Teil jahrzehntelang gereiften Weine auch nur das Geringste zu ändern. „Wenn meine Eltern, mein Mann und ich im Keller probieren, sind wir uns eigentlich immer einig“, sagt sie. Nicht einmal die Flaschenetiketten, die noch von ihrem Großvater stammen, plant sie zu erneuern. „Die kennt jeder und ich finde sie gut“, so Zilliken, die eine erfrischende Bodenständigkeit ausstrahlt.

Bei den Schätzen, die unter einem unauffälligen Gebäude im Keller schlummern, haben die Zillikens allen Grund, gelassen zu handeln. Das kühle Gewölbe mit den feuchten, →

„Wir geben den Rieslingen in unserem Keller viel Zeit zum Reifen. Manchmal holen wir sie erst nach Jahrzehnten zurück aus ihrem Dornröschenschlaf.“ Dorothee Zilliken



Links: Dorothee Zilliken im Weinkeller mit traditionellen Fuderfässern; rechte Seite im Uhrzeigersinn: die Saarschleife, gesehen vom Wiltinger Kupp; schlummernde Flaschen im Zilliken-Keller; der einladende Garten des La Maison Hotels.

„Schicke Hotels gibt es viele. Ich wollte nicht nur einfach ein weiteres bauen und nur tolle Möbel reinstellen. Ich wollte ein Haus mit Identität und Charakter.“ Günter Wagner, La Maison Hotel



Blick in die Küche des PASTIS Bistro, wo in legerer Atmosphäre französische Köstlichkeiten serviert werden.



tropfenden Wänden und alten Fuderfässern ist – neben den Lagen an Saarburger Rausch und Ockfener Bockstein – der Garant für erstklassige Weine von tänzelnder Leichtigkeit, bei denen Kritiker regelmäßig in Verückung geraten. Etwa beim feinerb-fruchtigen *Saarburger Rausch Riesling Diabas*, dessen elegante Süße umspielt wird von mineralischer Frische – ein Genuss, der nie langweilig wird. Rare Preziosen wie die *2005 Rausch Auslese lange Goldkapsel* verbinden tropische Fruchtigkeit mit rauchiger Mineralik und zeigen, warum das Weingut international zur Oberliga gehört.

Beim Riesling hört in diesem westlichen Winkel Deutschlands der Genuss natürlich nicht auf. Zwischen Saarbrücken und Trier ist in den letzten Jahren ein dichtes Netz an Gourmetrestaurants entstanden, das einlädt zu ausgedehnten Genussreisen. Ein konstanter Höhepunkt ist das *Victor's Fine Dining by Christian Bau*, das seit elf Jahren drei Michelin-Sterne hält. Mit nur 26 Jahren kam Christian Bau nach Perl, einem kleinen Ort direkt an der Grenze zu Frankreich und Luxemburg. Dort kochte er sich in kürzester Zeit mit dem Restaurant, das zum Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg gehört, an die Weltspitze.

Baus Grundlagen liegen in der klassischen französischen Küche. Bald nach dem Erhalt des dritten Sterns kreierte er jedoch einen eigenen Stil, den er als „leicht, zeitgemäß und welttoffen“ bezeichnet. Früher als andere entdeckte er die Küche Japans für sich, ein Land, dessen Kultur ihn auf Reisen tief beeindruckte. Im Gespräch wirkt Bau gelassen und konzentriert, wengleich der Druck, dem ein Koch in seiner Position ausgesetzt ist, stets präsent ist. Trotz allem konnte er sich die Begeisterung, die er seit dem 14. Lebensjahr für das Kochen hegt, erhalten. „Es ist einfach eine Herzensangelegenheit für mich“, erklärt er. „Ein schönes Produkt zu bekommen und es so gut wie möglich zu verarbeiten, das ist Tag für Tag die größte Motivation.“ Beeindruckendes Ergebnis seiner Passion sind zum Beispiel Kompositionen wie „Stein- und Gemüsegarten – Daikon, Bergamotte, Hijiki“, die eine fast zenartige Harmonie ausstrahlen.

Viele exzellente Adressen liegen im Umkreis der Städte

Oben links: der Drei-Sterne-Koch Christian Bau; rechts: japanischer Stein- und Gemüsegarten im Victor's Fine Dining by Christian Bau.



Trier und Saarbrücken. Versteckte kulinarische Kleinode lassen sich jedoch auch abseits bekannter Pfade finden – wie etwa inmitten des 2015 gegründeten Nationalparks Hochwald Hunsrück. Christiane Detemple-Schäfer und Oliver Schäfer lernten sich bei der Ausbildung im legendären Waldhotel Sonnora kennen. 1992 eröffneten sie im von dichten Wäldern umgebenen Neuhütten das Le Temple, in einem Nebenraum des früheren Wirtshauses von Detemples Eltern. Der Anfang war für die beiden Köche, die sich die Hoheit über den Herd gleichberechtigt teilen, nicht leicht. Jahrelang beobachteten die Dorfbewohner das Restaurant mit Skepsis, auch wenn es bereits 1994 einen Michelin-Stern bekam. Hartnäckige Überzeugungsarbeit in Form von feinen, französisch inspirierten Gerichten wie Rehrücken, Topinambur, Spitzkohlereme und Karamell-Ananas haben jedoch dazu geführt, dass in Neuhütten heute zugereiste wie einheimische Gäste einmütig nebeneinander speisen.

Die wohl schönste Überraschung in der Region ist das neue La Maison Designhotel in Saarlouis. Wer bislang keinen Grund sah, das Saarland zu besuchen, hier ist er: In einer historischen Villa entstand eine intime, mit viel Geschmack und Liebe zum Detail eingerichtete Herberge, die sich schon beim Eintreten anfühlt wie ein zweites Zuhause. Günter Wagner, der fast 30 Jahre lang mit seiner Schwester das Familienunternehmen Wagner Tiefkühlprodukte leitete, verwirklichte hier seine Vision von Gastfreundschaft: „Es macht Spaß, einen Ort zu schaffen, an dem man sich selbst gerne aufhalten würde“, sagt er. Auf den ersten Blick könnte das mit jahrzehntealten Design-Fundstücken bestückte Haus in einer hippen Großstadt wie Barcelona stehen. Doch die Nähe zu französischer Lebensart und leichtem Savoir-vivre wird in jeder Ecke spürbar. Sei es in den 38 Zimmern, die in einem modernen Anbau untergebracht sind und trotz aller Originalität viel Wohnlichkeit ausstrahlen. Sei es im PASTIS, wo Küchenchef Martin Stopp mit unkomplizierter Bistrotküche verwöhnt. Ideal, um zur Ruhe zu kommen, ist der großzügige Garten, wo man am besten mit einem Glas Saar-Riesling einfach nur die Augen schließt und genießt.

► **ADRESSEN**
Weingut Van Volxem
Dehenstr. 2, 54459 Willtingen,
vanvolxem.com

Weingut Forstmeister-Gelt
Zilliken Heckingstraße 20,
54439 Saarburg, zilliken-vgp.de

Victor's Fine Dining by Christian Bau
im Victor's Residenz Hotel Schloss Berg,
Schloss Straße 27-29, 66706 Perl-Nennig
victors-fine-dining.de

Le Temple Saarstraße 2,
54422 Neuhütten, le-temple.de

La Maison Hotel Prälat-Suhil-Ring 22, 66740 Saarlouis,
lamaison-hotel.de

► IHRE EXKLUSIVEN ANGEBOTE IN DER AMERICAN EXPRESS WELT AUF S. 81.