

Veni, vidi, bibi

Wein dort genießen, wo er wächst. Ein Konzept, das auch hierzulande auf zunehmendes Interesse stößt. revue nahm an einer **Weinwanderung** teil.

Text: Danielle Petry (danielle.petry@revue.lu) /Fotos: Thierry Martin

Umringt von Weinbergen zwischen der Mosel und dem steilen Hang des Palmbergs liegt Ahn, das kleinste Winzerdorf an der luxemburgischen Mosel. Trotz seiner überschaubaren Größe ist es das Dorf an der Mosel mit den verhältnismäßig meisten Privatwinzern. Acht an ihrer Zahl. Robert Max, von allen Bob genannt, ist einer von ihnen. Im Rahmen der Veranstaltung „Wine, Taste, Enjoy“ des ORT Région Moselle Luxembourg lud er kürzlich, wie auch einige andere Winzer, zu einer Weinwanderung ein.

Im Vorjahr hatte Bob Max das Konzept bereits anlässlich des gleichen Events ge-

Normalerweise beginnt der Pfad am Kulturzentrum in Ahn, wir starten jedoch vom Weingut Max-Lahr aus. Dementsprechend lässt es sich unser Guide auch nicht nehmen, bereits dort mit der Führung zu beginnen. So erfahren wir nicht nur, dass er in dem lachs-farbenen Gebäude aufgewachsen ist und heute mit seiner Familie dort lebt, sondern auch, dass die Grundmauern dieses ehemaligen Fischerhauses von 1617 stammen.

„Das Durchschnittsalter der anderen Winzerhäuser in Ahn ist jedoch nicht ganz so hoch; die meisten sind aus der Zeit um 1900“. So war es auch gegen Ende des 19.

Die Weinwanderungen von Bob Max stoßen auf viel Zuspruch.

testet und war damit auf viel Zuspruch gestoßen. Und das nicht nur während der Veranstaltung. So erhielt er anschließend Anfragen von Kunden, die entsprechende Wanderungen wiederum für ihre Kunden buchen wollten. „Wenn die Nachfrage weiterhin wächst, kann ich mir durchaus vorstellen, in Zukunft regelmäßig Wanderungen anzubieten“, meint er.

Doch was macht diese Art des Pröbelns eigentlich so besonders? „Es ist einfach ein anderes Empfinden. Man erhält einen anderen Bezug zum Wein, wenn man ihn im Weinberg verkostet“, erklärt der 43-Jährige. Und davon wollen wir uns jetzt selbst überzeugen. Los geht es Richtung Wein- und Naturpfad Palmberg. Von dem 4,5 km langen Wanderweg, der seit rund zehn Jahren besteht, werden wir jedoch nur einen Teil ablaufen.

Jahrhunderts, als der Wandel vom Bauern zum Winzerdorf stattfand. Diese Entwicklung hängt mit dem Anschluss Luxemburgs an den deutschen Zollverein zusammen. Der Weinbau florierte, da die luxemburgischen Trauben und Weine sich gut nach Deutschland verkauften.

„Das war die goldene Zeit an der luxemburgischen Mosel. Damals wurde vorwiegend Elbling angebaut, den die Deutschen fässerweise für die Versektung kauften. Bezahlt wurde cash in Goldstücken, mit denen die Dorfbewohner die Häuser bezahlen konnten“, resümiert der Privatwinzer. Gespannt lauschen die Teilnehmer, darunter Weinfreude aus Luxemburg sowie Hinzugezogene. Da wäre zum Beispiel Pieta Schalkers. Die gebürtige Holländerin ist für gewöhnlich als Touristenführerin im Müllerthal unterwegs. Auf Anfrage des ORT hat sie sich ▶



Spannend: Auf einer Weinwanderung kann man die lagentypischen Eigenschaften eines Weines vor Ort in der jeweiligen Parzelle erkunden.



Malerisches Panorama: Wein von der Mosel mit Blick auf die Mosel genießen, was will man mehr?





Beeindruckend: Auf dem Palmberg herrscht ein mediterranes Klima, das Tier- und Pflanzenwelt gut tut.



als Verstärkung bei den Weinwanderungen zur Verfügung gestellt.

Mit von der Partie sind aber auch Joëlle und Claude Steffen-Lentz, ein Paar aus dem Pratzertal, das bereits letztes Jahr mitgewandert ist und nicht lange zögerte, erneut teilzunehmen. Außerdem sind vier Freunde dabei, die zwar alle in Luxemburg leben, jedoch unterschiedlicher Herkunft sind. Während die Mädels beide aus der Slowakei sind,

haben die Jungs belgische und tschechische Wurzeln. Kennengelernt haben sie sich über die Arbeit bei der Europäischen Kommission. Zwei von ihnen wollen demnächst heiraten und erhoffen sich von der Wanderung nicht zuletzt, dass sie dort noch den passenden Wein für den schönsten Tag in ihrem Leben finden. Nicht zu vergessen: die tatkräftigen Helferlein, die für den reibungslosen Ablauf an den Stationen sorgen, Tochter Céline Max und Neffe Philippe Theisen.

„Man erhält einen anderen Bezug zum Wein, wenn man ihn im Weinberg verkostet.“

Bob Max



Der Weg zum ersten Verkostungsstandpunkt führt durch den Schluchtwald entlang des Donverbachs, der sich durch ein tiefes, enges Tal schlängelt. Zeit für einen Zwischenstopp. Routiniert stellt Bob Max sich vor eine Infotafel des Naturpfads über Steilhänge und kommentiert diese: „In Steillagen wächst guter Wein. Das liegt daran, dass mehr Sonnenstrahlen auf den Quadratmeter fallen. So bekommen die Reben mehr Licht und der Zuckergehalt der Trauben steigt. Je höher der Zuckergehalt, der in Öchsle gemessen wird, umso besser die Qualität des Weines“. An einem besagten Steilhang geht es nun auch hinauf. Da kommt der ein oder andere ganz schön ins Schwitzen. Doch die Mühe lohnt

sich. Die Aussicht auf dem Palmbergplateau 100 Meter über dem Dorf ist traumhaft.

Beeindruckend ist aber auch, was rund um das Naturschutzgebiet Palmberg zu sehen ist. So prägt eine imposante Felswand die Landschaft. „Das harte Dolomitgestein, das der obere Muschelkalk enthält, wurde bis 1959 abgebaut und beim Straßenbau verwendet“, berichtet der Winzer. Der Pflanzen- und Artenreichtum des Palmbergs ist nicht weniger faszinierend. Immerhin handelt es sich um den einzigen Standort hierzulande an dem Buchsbaum wild wächst. „Der namensgebende „Pällem“ sowie andere selten gewordene Pflanzen, darunter auch zahlreiche verschiedene Orchideen, profitieren von den mediterranen Konditionen“.

Mediterran? „Ja, aufgrund des Klimas, denn hier oben herrschen hohe Temperaturen dank der Felsen, die Hitze speichern, und den Gehölzen oberhalb des Hanges, die Windschutz bieten. Hinzu kommen die Hangausrichtung nach Südosten und nicht zuletzt die Bodenbeschaffenheit, also der trockene Muschelkalkboden, der sich schnell erwärmt“, weiß der Weingutbesitzer. Ideale Lebensbedingungen finden dort daher auch tierische Bewohner wie der Feuersalamander, die Berg-Zikade, die Mauereidechse und die Glattnatter.

Beste Voraussetzungen auch für die Weine. Die Probe auf Exempel können wir passerweise in einem Rebabschnitt vor der Felswand machen. „Der erste Wein aus dieser Parzelle wurde 1960 angepflanzt, allerdings von meinen Vorfahren. Immerhin bewirtschaftete ich das Familienweingut bereits in der siebten Generation“. Der Wein, den wir dort probieren, ist zwar aus dieser Lage, jedoch

ein jüngerer Jahrgang und zwar ein Riesling 2012, der zusammen mit Räucherschinken serviert wird. „Zu den lagentypischen Eigenschaften dieses Rieslings zählt sein mineralischer, sehr trockener Geschmack und, dass er vom Boden geprägt ist“.

Die Kombination aus Wein mit passenden Speisen wird an den folgenden Degustationspunkten fortgesetzt, ganz nach der Devise von Bob Max: „Gutes Essen und guter Wein gehören einfach zusammen“. So gibt es in

Dazugelernt haben wir viel; über Wein und die Umgebung, in der er wächst.

der darauffolgenden Parzelle einen Crémant zusammen mit herzhaft gefüllten Baguettes und einen Pinot Noir Rosé, der mit Erdbeeren angeboten wird. Während wir die guten Tropfen genießen, analysiert der Weingutbesitzer die Reben in dieser Lage. „Die ersten Trauben blühen bereits, demnach können wir in rund drei Monaten mit der Lese beginnen“, schätzt er.

Unterwegs zur nächsten Station, wo Rivaner zur Verkostung bereitsteht, erfahren wir, warum diese Lage den märchenhaften Namen „Vogelsang“ trägt. „Sie wurde nach Graf Vogelsang benannt, der hier Länderei-

en besaß. Sein Wappen ist es übrigens auch, das die Etiketten unserer Flaschen ziert“. Im Rebabschnitt angekommen erhalten wir zudem Auskunft darüber, wie der Weinbauer seine Rebstöcke bearbeitet. So ist er zwar kein Fan von Bio, dafür aber ein Verfechter von umweltschonendem Weinbau mit natürlicher Begrünung.

In der vorletzten Parzelle steht ein Gewürztraminer mit Melone für uns bereit. „Der süße Geschmack der Melone harmoniert gut mit dem würzigen, aromatischen Geschmack und der zarten Litschi-Note dieses Weines“. Hier spricht nicht nur ein Kenner, sondern auch ein Genießer. „Winzer aus Leidenschaft“, dieses Prädikat kann man Bob Max zweifelsohne verleihen.

Nicht weniger ins Schwärmen gerät Bob Max im finalen Rebabschnitt, wo ein Riesling und dunkle Edelschokolade bereitstehen. „Das Bittere in der Schokolade verbindet sich vorzüglich mit dem leicht süßlichen, saftigen Abgang des Rieslings“. Seine Beschreibungen sind einfach mitreißend und man könnte ihm noch stundenlang zuhören, doch die Vinotour neigt sich dem Ende zu. Dazugelernt haben wir alle viel. Über Wein und die passenden kulinarischen Begleiter, aber auch über die Natur und das charmante Winzerdorf Ahn. Und wie sieht es mit dem zukünftigen Ehepaar aus? „Wir haben unseren Wein gefunden“, sagen sie überzeugt. Auf welchen die Wahl gefallen ist, wollen sie jedoch nicht verraten.

Domaine Viticole Max-Lahr et fils, Bob Max, 6, rue des vignes, L-5401 Ahn, Email: info@max-lahr.lu, Tel.: 76 84 11, www.max-lahr.lu



Aktives Weinerlebnis: In der Weinstube degustieren kann jeder. Abenteuerlustige besteigen Steilhänge, um 100 Meter über der Weinstube zu probieren.