ZURÜCK ZU DEN URSPRÜNGEN

Anfang Dezember, wenn sich der erste Schnee auf die Steilhänge gelegt hat, geht Martin Schömann noch einmal in den Weinberg. Er liest die letzten Rieslingtrauben, bevor sie vergehen. Der besondere Wein, der daraus entsteht, und die Arbeit des ersten Ökowinzers der Region lassen auf eine neue Weinkultur an der Mosel hoffen

FOTOS: JOHANNES PÖTTGENS TEXT: LOTHAR SCHMIDT

Lässt man die Trauben bis in den Dezember hängen, geben sie nur noch wenig Most. Der hat jedoch ein ganz besonderes Aroma, das der Winzer Martin Schömann für unvergleichlich hält. Die „Cheflese“ ist sein Privatspaß, bei der es nicht um Masse und Profit geht, sondern um das Vergnügen am Besonderen.

Seit 2012 baut das Weingut nur noch ökologisch an. Damit ist es das erste an der mittleren Mosel, das diese Umstellung beantragt hat. Der Umstellungsprozess wird 2015 abgeschlossen sein. Bis dahin muss der Winzer für das Kennzeichnen der Weine das bürokratische Ungetüm „Wein aus Trauben aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau“ verwenden.

Die Mosel gilt als Deutschlands ältestes Weinbaugebiet. Schon vor 2000 Jahren haben die Menschen an den Steilhängen Reben gepflanzt. So oder so ähnlich steht es in jedem Reiseführer und in den Broschüren, die das Moseltal beschreiben. Gerade weil man schon so oft von dieser Region und ihren Weinen gehört hat, überliest man solche Sätze schnell. Die Mosel ist weltberühmt, aber um ihren Ruf steht es nicht gut. Natürlich denkt man an Weine, an Massenware wie an edle Gewächse. Vielleicht denkt man auch an Campingplätze und Wohnwagen, die gerne von unseren Nachbarn, den Niederländern, in diese einzigartige Kulturlandschaft gezogen werden. Oder Senioren tauchen vor dem inneren Auge auf, die mit Reisebussen in ihrer sand- und kieselfarbenen Bequemmode angekarrt werden und jeden Winzerwein ignorieren, dessen Flaschenpreis über vier Euro liegt. Schließlich könnte er ja im Lidl und Aldi noch 20 Cent günstiger sein. Manchmal erinnert die Mosel an einen alternden Bühnenstar, der von den großen Auftritten vergangener Tage spricht, während er in Bierzelten und Einkaufszentren für Stimmung sorgen muss.

Diese Gedanken mögen ungerecht sein und falsch. Aber es gibt sie und von irgendwoher beziehen sie ihre Kraft. Man müsste einen ganzen Monat oder länger die Windungen dieses wunderbaren Flusses entlangfahren, die Dörfer und ihre Weingüter besuchen, um zu sehen und zu erleben, ob dieses größte zusammenhängende Steillagenweinbaugebiet seinen Ruf verspielt oder schon längst verspielt hat, oder ob es doch ganz anders ist. Für eine ausgedehnte Moseltour aber fehlt die Zeit und überhaupt ist auch nicht die Jahreszeit. Es ist Anfang Dezember, der Winter hat seine Visitenkarte hinterlassen und die Höhen von Hunsrück und Eifel in dichten Schnee gehüllt. Auch in den Steillagen der Mosel hält sich das Weiß. Warum um alles in der Welt soll man im Winter ein Weingut besuchen? Ganz einfach, um mit dem Winzer in den Weinberg zu gehen und die letzten Trauben für einen ganz besonderen Wein zu ernten. Und um sich von den Meinungen und Vorurteilen zu kurieren, die über die Mosel kursieren. Das Weingut Schömann in Zeltingen ist ein guter Ort dafür.

Treffpunkt ist um neun Uhr. Martin Schömann, sein Kollege Bartho Kroth, der ein eigenes Gut in Briedel führt, und zwei Auszubildende finden sich vor dem Torbogen des Familienbetriebs an der Uferstraße von Zeltingen ein. Es ist frisch, aber wie bestellt, lugt die Sonne durch eine Wolkenschicht. Schömann startet seinen alten Unimog, Baujahr 1979. Die „Zeltinger Himmelspforte“ ist eine der Toplagen der Mosel und am anderen Ende des Ortes. In einer alten Blechkiste liegen ein gutes Dutzend Gartenscheren. Jeder nimmt sich eine, dazu einen weichen Plastikkorb, mehr braucht man für die Lese nicht. Doch, noch eine kurze Einweisung, denn sonst würde man wohl das wegwerfen, was eigentlich wertvoll ist.

Dazu muss man wissen, dass Schömann während der Hauptlese im September und Oktober einen kleinen Teil der Trauben hängen ließ. Immerhin sind ihm so rund 300 Liter Most vom Riesling der besten Lage entgangen. Jetzt, zwei Monate später, lassen sich aus den angetrockneten und überreifen Trauben nur noch etwa 30 Liter Most

„Wir sind an einer Kehrtwende", sagt Martin Schömann über das Weinbaugebiet der Mosel. „Wir müssen uns auf das besinnen, was wir am besten können, auf den Riesling und die Steillagen." Das Umdenken, weg von der Masse, hin zu charaktervollen Spitzenweinen hat schon begonnen. Nicht nur bei Schömann, auch Weingüter wie das von Markus Molitor stehen für ein neues Bewusstsein in der traditionsreichen Weinbauregion.

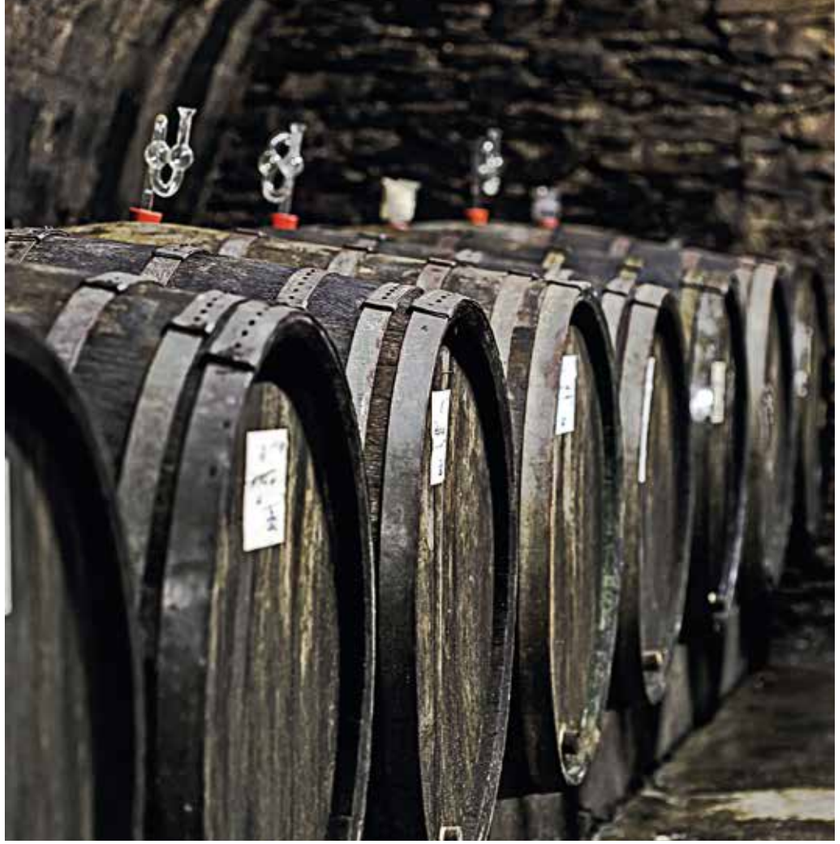
pressen. „Manche leben vom Wein, andere leben für den Wein", sagt Schömann und freut sich auf seine „Cheflese". So hat er den späten Gang in den Weinberg genannt. Was jetzt noch an den Reben hängt, hat kaum noch Saft, aber ein ganz spezielles Aroma. „Die sind kurz vor der Himmelspforte, kurz vor dem Vergehen. Die letzten Trauben am Rebstock, das sind die besten. Sie fangen Aromen ein, die allen anderen Trauben auf der Welt verwehrt bleiben", schwärmt der Winzermeister.

60 Prozent Steigung hat der Steilhang. Wenn man sich ungeschickt anstellt, kippt der Eimer mit allem um, was bereits gelesen wurde. Das wäre schade, denn viel ist es nicht, was da zusammenkommt. Jeder nimmt immer zwei Reihen. „Hier haben wir das sogenannte Herzholz hängen lassen", erklärt der Winzer. Bei der „Mosel-Pfahlerziehung" werden zwei lange Rebtriebe im Bogen nach unten gebunden, wodurch eine Herzform entsteht.
Der Schnee, der noch am Morgen den Boden bedeckte, ist fast weggeschmolzen. Ein silbriges Licht liegt über dem Tal und dem Fluss. Schömann zeigt über seine Lagen: „Das ist die Zeltinger Sonnenuhr, dann kommt das Zeltinger Himmelreich, das ist die größte Fläche und dann noch der Schlossberg. Unser Augenstern ist die Sonnenuhr, damit setzen wir ein Signal." 1982 übernahm der gelernte Großhandelskaufmann und Winzermeister den damals nur ein Hektar zählenden Betrieb von seinem Vater. Heute ist er sechs Hektar groß.
„Ich mache schon seit 30 Jahren Weine, doch jetzt beginnt ein neues Kapitel." Schaut man sich die Rebreihen von

Ein guter Wein kann wie ein Kunstwerk sein. Um das Potenzial einer Toplage wie das der Zeltinger Sonnenuhr auszuschöpfen, experimentiert Schömann nicht nur mit überreifen Trauben. Handlese, Spontangärung und ein bewusst niedriger Ertrag steigern den Charakter der Weine, aber auch das unternehmerische Risiko.

Schömann an und vergleicht sie mit denen des Nachbarn, sieht man, was er meint. Während sich nebenan kein Halm regt, wächst bei ihm hier und da etwas Grün zwischen den Rieslingstöcken. Seit Januar 2012 baut Schömann nur noch ökologisch an. Damit ist er der Erste im Herzen der Mittelmosel, der eine Umstellung auf ökologischen Weinbau beantragt hat. Die ersten Monate waren problematisch. Die Winterfeuchte setzte den Rebstöcken zu. Doch schon der erste chemiefreie Sommer war ein Vergnügen. Blühende Königskerzen und Walderdbeeren lugten aus den Rebreihen hervor, und auch die Rebstöcke hatten den Winter und den Frühling gesund überstanden. Ein Duft von Trauben und Natur lag über den Pflanzungen, wie er ihn so nicht kannte. „Eigentlich wollte ich das schon immer", erklärt Schömann, „aber früher ging das noch nicht. Es gab mehrere Faktoren, die den Ausschlag gegeben haben, der wichtigste ist der eines gesunden Arbeitsplatzes. Man fühlt sich einfach nur wohl, wenn man am Abend noch einmal in den Weinberg geht. Man hat nicht das Gefühl wie früher, man müsste sich danach duschen." Überhaupt habe sich viel verändert. „Auch große Weingüter stellen nun auf Bioweine um. Nicht weil ihnen das Biologische wichtig wäre, sondern die Qualität. Es haben sich so viele Resistenzen entwickelt, für die die chemische Industrie jedes Mal ein neues Mittel aus dem Hut zaubert. Wir machen das nicht mehr, wir wollen das nicht mehr. Wir gehen wieder zurück zu den Ursprüngen."

Sagt man nicht, Revolutionen nähern sich mit langsamen Schritten? Vielleicht geschieht das gerade an der Mosel. Nachdem andere Weinbauregionen wie Rheinhessen seit Jahren für medialen Wirbel sorgen und Weine abliefern, die man in dieser Qualität aus diesem Gebiet nicht kannte, ist es um die Mosel still geworden. Man konnte den Eindruck gewinnen, dass das eingangs beschriebene



Vor einhundert Jahren wurde in den Steilhang ein Kellerraum gegraben. In der ehemaligen Handelskellerei arbeiten die Weine, bis die Gärung abgeschlossen ist. Nicht nur in den Steillagen ist das Leben der Moselwinzer arbeitsintensiv. In einer „Schatzkammer“ bewahrt der Winzer seltene Tropfen.

Bild eines drögen Tourismus, der sich ganz auf eine anspruchslose Masse eingeschworen hat, sei es aus Bequemlichkeit, aus fehlendem Mut oder was auch immer, auch die Weinszene der Mosel erfasst habe. Winzer wie Martin Schömann oder der bekanntere Markus Molitor sind der Beweis, dass dies nicht so ist. Was so besonders an diesem leisen Wandel ist, dass Schömann kein junger Wilder ist, der das Handwerk seiner Väter revolutionieren will. Er ist auch keiner, der nach Erfahrungen im Ausland zurück in seine Heimat kommt, um etwas zu verändern. Schömann kommt ganz aus der moselländischen Tradition, er ist seiner Heimat verhaftet und doch flexibel genug, mit nicht mehr ganz jungen Jahren das Ruder herumzureißen.
Jetzt wird in dem Zeltinger Weingut nicht nur ökologisch gewirtschaftet, bereits seit sechs Jahren werden für die Gärung keine künstlichen Hefen mehr zugesetzt. Die „Spontangärung“ wird von Weinmachern ebenso geschätzt wie gefürchtet. „Jeder Weinberg hat seine eigene Hefeflora“, erklärt der Winzer Bartho Kroth, der im Keller von Schömann mitarbeitet. „Weil wir die Hefen aus der Natur nutzen, ist Sauberkeit enorm wichtig. Schömann lebt das Weingut“, fährt er fort, „es gibt einfache, uniforme Weine, aber diese hier haben einen grenzenlosen Charakter, auch weil wir bis zum Extrem Sachen ausprobieren und sehen, was die Natur uns zurückgibt.“

Als Stephan Schömann-Finck kurz nach dem 1. Weltkrieg hinter seinem Häuschen an der Mosel eine Höhle in den Berg grub, musste er feststellen, dass der Raum zwar angenehm kühl war, aber keineswegs trocken. An

Vorne die Mosel, hinten der Berg. Es gibt viele kleine Familien-Weingüter an der Mosel. Obwohl die Region weltberühmt ist, haben die Winzer Nachwuchsprobleme. Etwas frischer Wind und neue Impulse von außen wären gut, meint Martin Schömann.

der Stirnseite des 15 Meter langen Stollens tropft Wasser aus dem Schiefergestein, – damals wie heute. Wahrscheinlich wäre es möglich, das Quellwasser mit einigem Aufwand umzuleiten, den Lagerraum abzudichten, Wände einzuziehen, oder was auch immer einem findigen Planer dazu einfallen mag. Aber Schömann-Finck ließ das Wasser laufen. Den gelagerten Weinen seines Handelskontors schadete es nicht. „Der Natur stellt man sich nicht in den Weg", sagt auch der Enkel Martin Schömann. Er steht in eben jenem Keller, oder sollte man besser sagen Tropfsteinhöhle, die sein Großvater einst hat bauen lassen. Der Tropfsteinkeller ist eine Rarität an der Mosel. Nach einhundert Jahren hat das aus dem Berg dringende Wasser einen weißen Kalkbart an der Höhlenwand hinterlassen. Es ist feucht und kühl. Selbst an heißen Sommertagen steigt die Temperatur nicht über 13 Grad. Aber davon ist man im Moment weit entfernt. In den Fässern arbeiten die Weine des Herbstes vor sich hin. Bei den kühlen Temperaturen braucht die Spontangärung ihre Zeit. „Wein ist ein Kunstwerk", sagt Schömann. Vielleicht wird auch aus dem Most der späten Trauben eines werden. Bis Februar, so schätzt der Winzer, gären die wenigen Liter der Winterlese. Und was sagt das nun über die Mosel aus, wo steht das älteste deutsche Weinbaugebiet? „Wir sind an einer Kehrtwende", sinniert er. „Es gibt nur eine Möglichkeit, wir müssen uns auf das besinnen, was wir am besten können, auf den Riesling und die Steillagen. Letztlich sind die Weine der Mosel nicht kopierbar." In Zeltingen hat die Kehrtwende schon begonnen.

Auch im Winter schön. An den Steilhängen der Mosel haben schon die Römer Wein angebaut. Durch die starke Neigung bekommen die Trauben viel Sonne ab. Die Hauptrebsorte ist der Riesling. Durch die schieferhaltigen Böden bekommt er eine feine Mineralität. Für langweilige Massenweine ist diese Region viel zu schade.