

ESSEN & TRINKEN



Seelenfrieden

Der Fidelisbäck in Wangen hat die besten. Das ist im Allgäu ein fester Glaubenssatz. So wie: Ohne Meckatzer Weiß-Gold lass ich das Biertrinken lieber gleich ganz. Oder: Eine gute Singate – saftiges Birnenbrot – hat noch jeden Kummer kuriert.

Und es ist ja auch wahr. Die 500 Jahre alte Bäckerei hat nun einmal die längste Erfahrung in der Herstellung der Seelen, jener traditionsstatten, schwäbisch-allgäuischen Brotspezialität. So um die dreißig Zentimeter lang sind sie, unregelmäßig geformt, mit Kümmel und grobem Salz bestreut. Knusprig kommen sie aus dem Ofen, manche reißen beim Backen auf, andere haben Blasen – jede Seele hat ihr unverwechselbares Gesicht, das sie der Handarbeit in der Backstube verdankt. Anders als die moderne Brötchengeneration aber sind sie keine Windeier aus Luft und aufgeblasenem Billigteig. Unter der Kruste ist die Konsistenz eher feucht und fest, manchmal fast ein wenig schlierig – etwas zum Zubeißen, wie der Allgäuer es mag. Benannt wurden sie wohl nach einem Gebäck aus früheren Jahrhunderten, das zu Allerseelen an Kinder und Arme verteilt wurde.

Der Purist isst sie am liebsten solo oder nur mit Butter. Freilich ahnt der Purist dann auch gar nicht, welche Köstlichkeit ihm so entgegenkommt: die überbackene Seele. Sie wird auseinandergeschnitten und dünn mit Butter bestreut. Darauf werden Scheiben von Schwarzgeräuchertem geschichtet, Tomaten mit Pfeffer und Salz sowie Emmentaler aus der nächsten Käseerei. Glühend heiß kommt sie auf den Tisch. Wer sich jetzt nicht zügelt und vor lauter Gier zu schnell hineinbeißt, zahlt mit Blasen am Gaumen. Krachen muss es, wenn man sie zusammendrückt, damit sie in den Mund passt. Eine Mischung aus Tomatensaft und Fett rinnt über die Finger. Und der Geschmack ist salzig, rauchig, würzig, erdig wie ein Graubrot aus einem alten Räucherkaamin.

Richtige Seelen gibt es nur im Allgäu und in Schwaben. Denn eine Seele schmeckt nur frisch. Als Tiefkühlware funktioniert sie nicht. Nach dem Auftauen löst sich das Salz auf, der Fladen ist klebrig und zäh wie Pappe und scheint im Mund endlos aufzuquellen.

Auch wenn neuerdings mehr Käspätzle in Kreuzberger Kneipen serviert werden als in ganz Kempten, auch wenn die Laugenbrotzelle dank rühriger Bäcker und noch rührigerer Konzerne mittlerweile die Tiefkühltruhen von Essen bis Stendal und Flensburg bis Mittenwald verstopft, und selbst wenn inzwischen schon in Husumer Metzgereien die Bauarbeiter Leberkäsemöhlen zum Frühstück bestellen – die Seele widersetzt sich bisher erfolgreich der industriellen Gleichmacherei. Zu lange muss der Teig aus Weizen- und Dinkelmehl gehen. Zu aufwendig ist es, jedes Stück per Hand zu formen. Damit ist sie eine der letzten Bastionen kulinarischer Widerständigkeit, ein knuspriges Plädoyer für den Genuss an Ort und Stelle. Zuzelt die blauen Zipfel in Nürnberg! Löffelt Labkaus in Hamburg! Gönnst euch die Eierschecke in Dresden! Und die Seele, die bestellt ihr im Biergarten beim „Sohler“ in Schönau. Schließlich muss auch die akustische Begleitmusik stimmen. „Ihr gefülltes Kümmel-Salz-Baguette, bitte sehr“ – das geht gar nicht. „An Guate!“, muss es heißen. „Und mächtetsch au no a Halbe drzua?“ FRANZ LERCHENMÜLLER

Winzerfestumzug

dpa. NEUSTADT/WEINSTRASSE. Hunderttausende Besucher werden am nächsten Sonntag zum traditionellen Winzerfestumzug in Neustadt an der Weinstraße erwartet. Damit ist der Umzug mit seinen mehr als 150 Zugnummern nach Angaben der örtlichen Touristinformation die größte Veranstaltung dieser Art in Deutschland. Die Parade ist eine der wichtigsten Attraktionen des Deutschen Weinlesefests, das als das Erntedankfest der Winzer und als Höhepunkt der Weinlesezugsaison in der Pfalz gilt. Es endet am 13. Oktober. Zum 75. Winzerfestumzug gehören neben den Prunkwagen der neuen Deutschen Weinkönigin und der neuen Pfälzer Weinkönigin auch weitere Festwagen sowie Musik- und Brauchtumsgruppen. Mit dabei sind unter anderem ein Langholzwagen unter dem Motto „Die Trauben sind des Winzers Stolz, kä Wunner. Gutes wächst an Holz“ sowie vier Pferdewagen des Artilleriezugs Neuenhausen 1978 der St. Sebastianus Schützenbruderschaft. Insgesamt beteiligen sich etwa 2800 Menschen an dem Zug.



Glück des Schaffendaseins: Die Nahe ist ein kleiner, ruhiger Fluss, doch mit den berühmten Weinströmen Rhein, Main und Mosel kann sie es leicht aufnehmen. Fotos Volker Mehnert

Man muss kein Geologe sein, um sich an der Nahe mit Bodenproben zu befassen. Es reicht, die fünf Rieslinge des

Winzers Martin Tesch aus Langenlonsheim zu probieren, und schon offenbart sich die buntscheckige Beschaffenheit der Erde in der Nase und am Gaumen. Die Weine stammen aus den Lagen Löhler Berg, Krone, Königsschild, Karthäuser und St. Remigiusberg – alle nur wenige hundert Meter voneinander entfernt. Aber sie schmecken, als kämen sie aus völlig unterschiedlichen Regionen. Weil der Riesling mit seinem schlanken Körper und der zurückhaltenden Frucht ein idealer Träger für die Mineralstoffe ist, lässt sich mit ihm der Charakter einzelner Lagen besonders deutlich hervorheben. Und weil Tesch seine Weine natürlich und schnörkellos als „Riesling unplugged“ ausbaut, sind sie je nach Jahrgang mit Ecken und Kanten versehen. Als er vor einem Jahrzehnt mit dieser Philosophie und dem Roden von anderen Rebsorten ins väterliche Weingut einstieg, galt das als unerhört und hat viele Stammkunden verschreckt. Mittlerweile jedoch gilt Tesch als Vorreiter der Erneuerung des Weinbaus an der Nahe und gehört längst zu den Stars der deutschen Weinszene.

Die mineralische Vielfalt findet sich nicht nur in Langenlonsheim. Fast überall an der Nahe kann sich die Beschaffenheit des Bodens sprunghaft und radikal verändern, manchmal im Abstand von nur wenigen Metern. Ein derart bunt geknüpft Teppich aus unterschiedlichen Bodenarten existiert in keinem anderen Weinbaugebiet. Reste eines Großkontinents, der einst am Äquator lag, Ablagerungen vom Grund einer Meeresstraße, die Aufzaltung des Rheinischen Schiefergebirges, Verwitterung unter tropischen Bedingungen, Rückstände von Wüstensedimenten, Vulkanabbrüche mit Lavaflüssen und Ascheregen, der Wechsel von Warmzeiten und Eiszeiten, schließlich Erosion und Gesteinsablagerungen aus dem Hunsrück: Dieses ganze Durcheinander der Erdzeitalter hat dazu geführt, dass sich im Naheland Gesteinsschichten an der Oberfläche nebeneinander befinden, die anderswo übereinander und tief in der Erde vergraben liegen. Der geologische und klimatische Tumult von vierhundert Millionen Jahren hat ein Chaos hinterlassen, das nicht nur Geologen fesselt, sondern seit dem Mittelalter auch den Edelsteinschleifern und der Schmuckindustrie von Idar-Oberstein die Rohstoffe geliefert hat. Das auffälligste Fragment dieser Umbrüche ist der Rotenfels bei Bad Münster. Das Gesteinsmassiv erhebt sich 202 Meter über der Nahe und ist damit die höchste Steilwand zwischen den Alpen und Skandinavien. An ihrem Fuß lässt sie bloß Raum für einen winzigen, malerisch zwischen Fels und Fluss gezwängten Weingarten.

Eine großartige Hommage an das steinerne Fundament der Nahe ist der Steinskulpturenpark oberhalb von Bad Münster. Das Künstlerpaar Anna und Wolfgang Kubach-Wilmsen hat dort Teile des eigenen Lebenswerkes in die Landschaft

Tumult in der Erde, Harmonie in der Flasche

Ein einziges Chaos ist das Weinbaugebiet der Nahe – jedenfalls aus Sicht der Geologen. Für Rieslingfreunde ist das freilich ein Segen. Denn nirgendwo sonst in Deutschland ist die Vielfalt der Gewächse so groß und so grandios.

Von Volker Mehnert

gestellt und so vor der Rotenfelswand, dem Fluss und den ringsum verstreuten Weingärten einen originellen Vordergrund geschaffen. Der Clou des Ensembles ist ein Museumsbau, in dem die kleineren Skulpturen ausgestellt sind. Entworfen hat ihn der japanische Architekt Tadao Ando, ein weltweit gepriesener Magier der zurückhaltenden und dennoch kraftvollen Baukunst. Die streng geometrischen Betonflächen des Fundaments und der Umfriedung hat er durch Öffnungen und Wasserflächen zum Leben erweckt und dadurch Räume geschaffen, in denen sich Geschlossenheit und Transparenz durchdringen. Gekrönt ist der Bau mit den originalen Fachwerkbalken einer alten Scheune aus der Region. Auf diese Weise ergänzen sich Beton und Holz, Glas, Wasser und Licht zu einem rhenisch-japanischen Meisterwerk der Baukunst. Es ist der mustergültige Hort für Kubach-Wilmsens „Bibliothek der hundert Bücher“, eine Sammlung, die buchförmige Skulpturen aus hundert verschiedenen Steinarten umfasst.

Auf ganz so viele steinige Varianten trifft der Winzer Jakob Schneider zwar nicht, wenn er in Niederhausen durch seine Weinberge Hermannshöhle, Rosenheck, Felsensteyer und Klamm geht. Aber er kann innerhalb von nur wenigen Metern Abstand in rotem Schiefer, Grauschiefer und Tonschiefer buddeln, dazu in vulkanischem Porphyrt oder rötlichem Melaphyr. Allein in der Gemarkung seines Weindorfes kommen mehr als fünfzig Gesteinsarten vor. Die Grenzen zwischen Schiefer und Sandstein, tonigem Lehm und porösem Fels verlaufen mitunter quer durch die Weingärten und sind manchmal wie mit dem Messer gezogen. Da lag es für Ja-

schiedlicher schmecken, obwohl die Trauben in Sichtweite voneinander wachsen.

Um die eigenwilligen Mineralitäten herauszuarbeiten, konzentriert sich die Crème der Nahewinzer auf die Rieslingtraube, die sich dafür besonders eignet. Manche Besucher sind zwar enttäuscht, wenn sie in einem Weingut außer Riesling nichts geboten bekommen. Doch warum, so die berechtigte Frage der Winzer, sollen gute Weißburgunder oder einen soliden Roten erzeugen, wenn in den entsprechenden Lagen Rieslinge von Weltklasse wachsen können? So haben auch die neuen Besitzer auf Gut Hermannsberg in Niederhausen, der ehemaligen königlich-preussischen Staatsdomäne, wieder an die lange Zeit vernachlässigte Rieslingtradition angeknüpft, zumal man dort mit Kupferberg, Hermannsberg und Traiser Bastei über einige der besten Riesling-Steillagen Deutschlands verfügt. Als Symbol für den Wandel dient das neue Kellereigebäude, das sich mit seiner kupfernen leuchtenden Außenhaut von den umgebenden Rebgrärten je nach Lichtverhältnissen scharf abhebt oder harmonisch einpasst. „Alles, was hier einatmet, ist Riesling“, sagt Kellermeister Karsten Peter.

Riesling-Atmosphäre verströmt am westlichen Rand des Weinbaugebietes auch das hoch prämierte Weingut Emrich-Schönleber in Monzingen. Die teilweise extremen Steillagen Halenberg und Frühlingssplätzchen erheben sich nicht nur auffällig über dem Fluss, sie sind auch durchweg als Große Lagen klassifiziert. Blauer und dunkler Quarzit und Kiesel und dazu die kühlen Fallwinde aus dem nahe gelegenen Soonwald machen den Reben hier das Leben schwer, animieren sie aber auch zu Höchstleistungen auf dem Feld von Mineralität und Aroma.

Aus Windesheim, am entgegengesetzten Ende der Nahe-Peripherie, kommen ebenfalls eindrucksvolle Riesling-Signale. Mit nicht einmal dreißig Jahren gilt Johannes Sinß dort mit seinen Weinen bereits als einer der bemerkenswertesten Aufsteiger der vergangenen Jahre. Dabei zeichnet sich der Absolvent der Geisenheimer Weinbauschule gar nicht durch radikale Neuerungen aus. Bei den vorhandenen Böden an Römerberg und Sonnenhang und den bewährten Vorgaben seines Vaters Rudolf hat er angesetzt, und mit einigen Eingriffen bei der Weinbereitung ist er in die erste Liga der Nahewinzer aufgestiegen. Vor allem scheint er ein Händchen dafür zu haben, die Rebsäfte von verschiedenen Bodentypen harmonisch für einen Wein zu verschneiden. So kommen Tropfen wie sein „Riesling-S“ oder der „Riesling-R“ heraus, die das unscheinbare Weindorf Windesheim auf der deutschen Weinlandkarte kräftig markiert haben.

Die Nahe ist also Riesling-Territorium – oder auch nicht. „Wofür kann die Nahe noch stehen?“, fragt sich jedenfalls Christian Bamberger vom Weingut Steinhardt Hof in Bad Sobernheim. „Die Nahe ist rot“, lautet eine seiner vinologischen Provokationen, und deshalb hat er bereits die Hälfte seiner Weinberge mit roten Trau-

An der Nahe

■ **Nahe-Weinstraße:** 130 Kilometer lang ist der kurvenreiche Rundkurs durch das Weinbaugebiet, wobei der südliche Abschnitt direkt am Fluss zwischen Bad Kreuznach und Bad Sobernheim landschaftlich besonders reizvoll ist.

■ **Weingüter:** Tesch, Naheweinstr. 99, Langenlonsheim; Sinß, Hauptstr. 18, Windesheim; Beisiegel, Hauptstr. 8, Traisen; Schneider, Winzerstr. 14, Niederhausen; Gut Hermannsberg, ehemalige Weinbaudomäne, Niederhausen; Steinhardt Hof, Kreuznacher Str. 2, Bad Sobernheim-Steinhardt; Emrich-Schönleber, Soonwaldstr. 10a, Monzingen.

■ **Vinotheken:** Weinverkostung in aristokratischem Ambiente im Waldeckschen Hof (Obergasse 26, Meisenheim), mit grandiosem Ausblick auf die Nahe Schleifen im Gut Hermannsberg (Weinbaudomäne Niederhausen) oder in puristisch-avantgardistischer Architektur beim Weingut Funck-Schowalter (Schneiderstr. 2, Waldböckelheim).

■ **Weinbergswanderungen:** Weinwanderweg Niederhausen, 4,5 Kilometer langer Rundkurs mit schönen Ausblicken auf die Nahe Schleifen sowie Infotafeln zu Wissenswerten und Merkwürdigkeiten rund um den Weinbau an der Nahe. Vitaltour „Stein, Wein und Farbe“, 11 Kilometer durch die Steillagen rund um Wallhausen mit Infotafeln zu Geologie und Weinbau in der Naheregion.

■ **Übernachtung:** Gästehaus Beisiegel, Hauptstr. 8, 55595 Traisen, Telefon: 06 71/3 43 36, Übernachtung beim Winzer im Ortszentrum, Doppelzimmer ab 60 Euro. Meisenheimer Hof, Obergasse 33, 55590 Meisenheim, Telefon: 06 75/1 23 77 80, modernisiertes Traditionshotel in historischer Altstadt, Doppelzimmer ab 119 Euro. Gästehaus Gut Hermannsberg, 55585 Niederhausen, Telefon: 06 75/8 9 25 00, in den Weinbergen mit Naheblick, Doppelzimmer ab 125 Euro.

■ **Information:** Naheland-Touristik, Bahnhofstr. 37, 55606 Kirn, Telefon: 06 75/13 76 10, www.naheland.net.

ben bestückt. „Dort, wo Riesling auf vulkanischem Gestein wächst“, so Bamberger, „da kann auch ein großer Spätburgunder gedeihen.“ Das hindert ihn freilich nicht daran, sein eigenes Rotwein-Faible gleich wieder polemisch zu konterkarieren: „Merlot ist weiß“, behauptet er und belegt die These mit einem außergewöhnlichen Merlot, den er als frischen, zitrusfruchtigen Weißwein ausbaut. Christian Bamberger ist also ein Spezialist für Exzentrisches, aber für Exzentrisches, das sinnvoll ist. Denn niemand legt einen großen Teil der familiären Weinberge still und kauft neues Terroir in fraglichen Lagen, um sich anschließend mit Spinnereien zu blamieren.

Anders als Bamberger und die namhaften Riesling-Erzeuger verfügt die Mehrzahl der Nahe-Winzer noch immer über eine möglichst breite Weinpalette, die sie ihren Privatkunden als Rundumversorgung präsentieren wollen und müssen. Dass dieser vinologische Bauchladen von dreißig, vierzig verschiedenen Weinen nicht im Durchschnittlichen zwischen lieblichem Riesling, halbtrockenem Weißburgunder und blassem Dornfelder stecken bleiben muss, beweisen Walter und Alexander Beisiegel aus Traisen. Bei ihnen lassen sich bei genauem Hinschauen einige außergewöhnliche Entdeckungen machen. Aus einer Laune heraus hat der Vater einmal ein paar Rebeizellen des in Deutschland äußerst selten Frühburgunders gepflanzt, und nun kann er sich über einen famosen tiefroten Wein mit einem pikanten Beerenaroma und einer rauchig-pfefferigen Note freuen. Sohn Alexander wiederum hat während seiner Lehrjahre in der weiten Welt den Sauvignon Blanc schätzen gelernt und baut ihn jetzt zu Hause zu einem bemerkenswert fruchtigen Vertreter seiner Art aus. Bei Winzern wie den Beisiegeln findet man solche Tropfen dann auch noch zu erstaunlich erschwinglichen Preisen.

So scheint die Nahe im frisch polierten Mosaik der neuen deutschen Weinbauherrschaft ihren Platz gefunden zu haben. Danach sah es zunächst freilich gar nicht aus, denn die Strukturkrise des deutschen Weinbaus hatte hier früher und kräftiger eingesetzt als anderswo. Doch gerade weil mancher Traditionsbetrieb seine mühsam zu bearbeitenden Steillagen aufgeben musste, kamen große Lagen preisgünstig zum Verkauf, und junge, optimistische Winzer griffen zu. Deshalb sind die herausragenden Lagen jetzt fast ausschließlich in den Händen von Weingütern, die damit umgehen können und das Beste herausholen wollen. Im Vergleich zur Größe des Anbaugebietes schneiden sie deshalb bei nationalen Riesling-Verkostungen und internationalen Bewertungen regelmäßig überproportional gut ab. Das wird auch intern gewürdigt. Das Weinland Nahe und die Deutsche Edelsteinstraße prämierten unter dem Etikett „Edelschliff“ jedes Jahr einen besonderen trocken Riesling, wobei ein begrenztes Kontingent von tausend Flaschen mit einem Edelstein geschmückt wird – ein schönes Symbol für die gelungene Symbiose von Wein und Stein an der Nahe.



Landschaftslektüre: ein Bücherstapel im Skulpturenpark bei Bad Münster