

Julius Heimberg

seit 1871

Authentisches!

Bis vor wenigen Jahren war das Wein auswählen einfach: ein echter Weinkenner trank "Pino Gritschio" und "Schianti" und rümpfte verächtlich über deutschen Wein die Nase. Inzwischen sind selbst im Ausland individuell erzeugte deutsche Spitzenweine heiß begehrt. Besonders Riesling ist gefragt, mit vielen Punkten und Wein-Oscars gekrönt. Trotz "Geiz-ist-geil" wirkt das hohe Ansehen guter deutscher Weine auch bei uns. Massenweine, Weine aus Allerwelts-Trauben verlieren an Aufmerksamkeit. Bei deutschen Weinen stehen klassische Reben, wie Riesling und Spätburgunder im Mittelpunkt. Beim aufgeklärten Weintrinker machen Erzeuger von sich reden, die wenig auf Technik und Chemie, viel mehr auf Natur und Natürlichkeit setzen. Der Aufwand ist höher, die Erträge niedrig. Aber trinken Sie die Ergebnisse dieser Arbeit, trinken Sie eine 2003 Grauburgunder Spätlese trocken von Theo Minges, einen 2004 Saar Riesling von Van Volxem oder einen 2004 Oestricher Riesling von Kühn. Dagegen ist jeder Markenwein, jeder Wein aus deutschem Discount- oder Supermarktregal die letzte Plörre. Spitzenweine wachsen sorgsam gepflegt in intakter Natur. Billigwein wird in Weinfabriken gemacht, mit viel Mischen, viel Technik und mit viel Hilfe aus dem Labor von Dr. Frankenstein. Zuweilen ist das sogar trinkbar. Aber welche Herkunft, welche Typizität haben diese Weine, welche Geschichte können sie erzählen, welchen Genuß stiften?

Die heutige Weinwelt ist nicht länger einteilbar in italienisch = gut und deutsch = schlecht, sondern überall in "industriell" einerseits, "individuell-natürlich" andererseits. Dazwischen gibt es Übergänge, wie die vielen einfachen Winzer, die leider mehr den Vertretern von Dr. Frankenstein vertrauen als ihren Großvätern.

Holländische Treibhäuser beglücken uns regelmäßig mit neuen Züchtungen. Sogar Roma-Tomaten (klingt das nicht toll italienisch!) kommen jetzt aus (holländischer) Nährlösung. Probieren Sie!

Geschmack ist nicht künstlich erzeugbar! Wir brauchen mehr Natürlichkeit, mehr Authentisches. Slow Food ist die Kampflosung! Vergessen sollten wir dabei nicht unsere eigene Identität. Was halten Sie von Panhas, Stielmus, Dicke Bohnen, Blutwurst oder Pfälzer Saumagen? Iiii gitt!? Natürlich braucht heutzutage keiner mehr eine kräftige, stark sättigende Küche, weil kaum noch einer schwer körperlich arbeiten muß. Aber mit der Ablehnung von Traditionellem schubsen wir Vielfalt und Authentisches vom Teller, versagen zu oft den Neuinterpretationen eine kulinarische Chance. Meist verschließen wir uns aus Unkenntnis, aus kulinarischem Analphabetentum. Dann dominieren Salat und Kurzgebratenes, viel italienische Pizza und Pasta. Verlernen wir das Kochen? Warum soll ich in Restaurants gehen, die sich (ohne Scham) "gutbürgerlich" nennen, und doch nur industriell vorgefertigtes (Conviniencia) liefern? Warum soll ich mich in gehobenen Restaurants viel zu häufig mit industriellen Standards an Fleisch, Fisch und Gemüse abspesen lassen, meisterhaft mit Glutamat "verfeinert", selbst bei manchem "Italiener". Auch die Sternegastronomie kann mich zunehmend weniger mit dort überall angebotenen Jakobsmuscheln und Gänsestopflebern erfreuen. Ehrlich - ich wanke immer häufiger zwischen verärgert und angeödet, bin immer häufiger kurz vorm Verhungern.

Ob beim Wein oder beim Essen: Ich liebe Natürlichkeit, ehrlichen Geschmack, Engagement und Slow Food!



Winningen Röttgen, Erste Lage



Besuch bei Heymann-Löwenstein, Winningen

Winnigen liegt an der unteren Mosel, einige Kilometer vor ihrer Mündung in den Rhein. Von seinen steilen Weinbergen, einer außergewöhnlichen Fels-Terrassen-Landschaft, nimmt man kurz Notiz, wenn man auf der A 61 Richtung Süden bei Koblenz die Mosel auf hoher Brücke passiert. Der Blick von unten: ein nach Süden geöffnetes Amphitheater, steil, viel Fels, ein Meer von hoch aufgeschichteten Schiefermauern mit eng an den Fels gehaltenen Terrassen. Auf bis zu 20 übereinanderliegenden Terrassen steht Riesling, zum Teil nur wenige Stöcke. Das ist der berühmte "Uhlen". Welch Bauwerk! Welch Kulturschatz!

Als sich Anfang der 80iger Reinhard Löwenstein in Winnigen niederließ, war das hier für Rieslingfans absolutes Niemandsland. Ein Moselriesling war einer von der Mittelmosel, von Wehlen & Co.! Heute ist Riesling von Reinhard Löwenstein berühmt; Anfang des Jahres wurde ihm in Paris(!) der Wein-Oscar "Ausländischer Wein des Jahres" überreicht, für einen "Uhlen".

Ein Jugendstilanwesen von 1898 mitsamt Kellerei ist der Sitz des Weinguts. Zur Probe im Packraum stellt Reinhard Löwenstein nicht nur seine verschiedenen Rieslinge auf den Tisch. Zur Probe gehört eine Sammlung verschiedener Steine, Schiefersteine aus seinen

Weinbergen. "Schiefer entstand vor 400 Millionen Jahren aus Ufersedimenten und Anschwemmungen eines Ur-Ozeans, ... es gibt bei uns acht verschiedene geologische Schichten ..." erklärt Reinhard Löwenstein. "Je mehr der Boden vom Fels geprägt ist, je karger er ist, um so eleganter erscheint der Wein."

Löwensteins Weine sind aber nicht nur fein-mineralisch; sie sind auch fruchtig, floral. Das gelingt nur in einer "klimatischen Grenzregion": einer kühleren Weinbauregion mit extrem steilen, steinigen, geschützten Lagen, mit einer sehr langen, fast 150-tägigen Reifezeit der Trauben; In goldgelb-reifen Trauben assimiliert sich viel Sonne und viel feines Aroma.

Wie kaum ein anderer hat Reinhard Löwenstein das Potenzial dieses Terroirs erkannt und umgesetzt. Er erreichte, daß die Region inzwischen untere "Terrassenmosel" genannt wird. Nun streitet er im VdP, dem "Verband deutscher Prädikatsweingüter", für eine Klassifizierung der Weinberge nach französischem Vorbild; seine "Grand Crus" tragen bereits das Logo:

Löwenstein ist auch ein Anhänger von ökologischer und intensiver handwerklicher Pflege seiner alten Rebstöcke. "Rieslinge sind ein Geschenk des Weinbergs und kein Produkt des Kellers. Riesling wird nicht gemacht, sondern er vinifiziert sich selbst, je weniger Einfluß, je besser". Monatelang dauert die Spontangärung seiner sehr reifen (botrytisbehafteten) Trauben. Das Ergebnis "ist ein Balanceakt an der Grenze der Wahrnehmung, ist ein faszinierendes Ergebnis zwischen Wachheit und Rausch, ist eine Reise in die spannende Welt zwischen Ordnung und Chaos", philosophiert Löwenstein.

Weinjournal

2005
August
Septemberausgesuchte
Weine & SpirituosenWeinhandel
"Julius Meimberg"
und
Wein-Restaurant "Julius"Bahnhofstr. 62 - 44623 Herne
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00
weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.deder Beginn ist gemacht ...
www.julius-meimberg.de