

Ein informativer Besuch an Mosel, Saar und Ruwer

Ausflug der Winzergenossenschaft Gottenheim /Auch anderswo wachsen gute Weine Rebland-K.
19.9.2001

Gottenheim. Alle zwei Jahre besuchen die Mitglieder der Winzergenossenschaft Gottenheim ein europäisches Weinbaugebiet. Nach dem Besuch der Bordeaux-Region im Jahr 1999 führte der Ausflug in diesem Jahr an die Mosel.

Von Trier aus steuerte man am ersten Tag das Ruwertal an. Das Weingut Josef Matthias Longen in Eitelsbach zeigte gerne seine Steillagen, die hauptsächlich mit Riesling und geringfügig mit Müller-Thurgau bepflanzt sind. Stockerziehung und Drahtrahmen wechselten sich ab, mit Seilzug oder Raupe werden die Bodenarbeiten erledigt, der Hubschrauber hilft beim Rebenspritzen. Die Vermarktung auf der Flasche hat zugenommen, aber rund 30 Prozent werden immer noch als offene Weine – Fassweine – vermarktet. Die Erlöse sind – vor allem die der offenen Weine – nicht zufriedenstellend. Mit einer Weinprobe und einem Winzervesper ging der Besuch zu

Ende.

Am anderen Tag stiegen die Ausflügler auf das Schiff und fuhren von Trier stromabwärts nach Bernkastel-Kues. Die Mosellandkellerei erwartete die Gäste und präsentierte sich nach der Betriebsbesichtigung mit einer Weinprobe.

Die Struktur der Mosellandkellerei ist ähnlich wie die des Badischen Winzerkellers. Entlang der Mosel sind 12 Erfassungsstationen für die Einzelwinzergenossenschaften und die Einzelmitglieder eingerichtet. Die Einzelmitglieder dürfen aber auch noch selbst vermarkten. Die Mosellandkellerei exportiert viele Weine. Durch Mengengbegrenzung wird versucht, den Qualitätsstandard und das Preisniveau anzuheben. Auch hier sind die Ausbildungspreise unbefriedigend. Auf der Rückfahrt mit dem Bus wurde im Weingut Endesfelder in Mehring eingekehrt. Der Hausherr Endesfelder ist ein „Geisenheim-Absolvent“ und zeigte, verbunden mit einer wunderbaren Aussicht in das Moseltal, seine Weinbergan-

lagen. Im Moselgebiet versucht man mit Domfelder in den Rotweinmarkt einzusteigen; Endesfelder äußerte sich dazu sehr skeptisch. Er betonte, dass der einzige Weg die Reduzierung der Mengenproduktion sei und man somit höhere Qualitäten erzielt, trotz der niedrigeren Öchsle-Vorgaben in der Weinbauzone A. Er unterstrich seine Bemühungen durch eine ausgesuchte Weinprobe.

Am dritten Tag der Reise ging es wieder mit dem Schiff stromaufwärts, nach Saarburg. Dieses herrliche Städtchen mit einem Wasserfall im Ort und der Blick über das Saartal begeisterten die Teilnehmer.

Im Sekthaus Hausen-Mabilon wurden zwei Sekte verkostet. Während einer Stadtführung wurde Interessantes aus der Geschichte erzählt. In Kanzem stattete man dem Winzer Karl Müller einen Besuch ab. Müller erzeugt als Weingut Riesling-, Elbling- und Müller-Thurgau-Weine und stellt einen säurebetonten Elbling-Sekt her. Außerdem hat er eine kleine

Rebveredelung und berichtete, dass die Nachfrage nach Domfelder-, Regent-, Weiß- und Grauburgunder-Setzlingen hoch sei. Auch er betreibt eine Straußwirtschaft und genussvoll erfreuten sich alle an der Winzerplatte mit luftgetrocknetem Schinken aus eigener Herstellung. Ob im Ruwer-, Mosel- oder Saartal, immer mehr waren die zunehmenden Rebenstilllegungen zu sehen. Die nachfolgende junge Generation möchte bei diesen Erlösen nicht in den beschwerlichen Steilterrassen arbeiten. Starke Flächenrückgänge sind zum Teil zu verzeichnen, die der dortigen Winzerschaft Sorgen machen.

Am letzten Tag wurde die älteste Stadt Deutschlands, Trier, besucht. Das Stadtbild von Trier wurde durch die Römer und später durch die französische Zeit, hauptsächlich unter Napoleon stark geprägt. Die Fahrt über Bad Bergzabern, Landau und dem Deutschen Weintor schloss einen interessanten Ausflug in Sachen Wein ab.