

Der Schönheit wohnt der Schrecken inne

Die Mosel hängt an ihrer Geschichte - kein Wunder, denn die touristische Vergangenheit der siebziger Jahre ist hier quietschfidel. Inzwischen aber begreifen die Moselaner, dass die Zeit selbst an ihrem zeitlos schönen Fluss nicht stillsteht.



© IMAGO Wer behauptet, der Mensch könne die Schöpfung nicht verschönern, ist noch nie an der Mosel gewesen. Denn das, was die Winzer hier aus den Ufern gemacht haben, ist der grandiose Gegenbeweis.

Der erste Eindruck ist nicht immer der beste und schon gar nicht der richtige. Beginnt man seine Mosel-Reise zum Beispiel in Cochem kurz vor der Mündung, wünscht man sich nichts sehnlicher, als dass eine gewaltige Gnadenflutwelle diese ganze Chose ad hoc renaturieren möge. Cochem ist - man darf das sagen, ohne jemandem zu nahe zu treten - eine Art Mosel-Ballermann, dessen muffiger Charme irgendwo zwischen Heinz Erhardt und Helmut Kohl angesiedelt werden muss. Es ist das Schmutzkind an Deutschlands schönstem Fluss, abgewetzt vom Massentourismus, verhunzt vom Nachkriegsbetonbrutalismus, vollgestopft mit Schnitzelparadiesen, Bierkaschemmen, Schlagermusikhöhlen und Souvenirramschläden, in denen man schmusende Porzellankatzen, mülleimergroße Zinnkrüge oder Spaßpostkarten mit obszönen Lebensweisheiten erstehen kann. Das Publikum sieht aus wie RTL2, das Stadtbild, als bezöge es HartzIV, die Einheimischen ertragen ihr Los mit Trotz und Tapferkeit, und der im Grunde gute Moselwein wird in kitschig geblühten Geschenkpäckchen verkauft, eine Flasche halbtrocken, eine Flasche lieblich, keine Flasche genießbar. Doch das macht nichts, denn der Wein findet ohnehin ungeöffnet seinen Ehrenplatz in der Schrankwand Eiche massiv direkt über der Monsterglotze.

Folgen:

Der zweite Eindruck nur ein paar Kilometer flussaufwärts wischt dieses Schreckensbild handstreichartig beiseite und offenbart, warum Reisende aller Herren Länder seit zweitausend Jahren von der Mosel schwärmen. Eine kunstvollere Kulturlandschaft, eine gelungenere Kollaboration von Mensch und Natur gibt es kein zweites Mal in Deutschland. Wie ein Lindwurm mäandert die Mosel durch ihr tiefes Tal, mehr gedankenverloren schlendernd als zielstrebig fließend, ein Fluss ohne Eile und Hektik, dessen Gelassenheit sich sofort auf jeden Besucher überträgt. Doch einzigartig machen die Mosel erst ihre Weinberge, die sich an den

Steilufeln festkrallen wie Schwalbennester und mitunter so schwindelerregend vertikal sind, dass die Winzer zu Bergsteigern werden. Es ist ein grandioses Zusammenspiel aus den Rundungen des Flusses, den Schwingungen der Steilufer und der strengen, geometrischen Parallelität der Reben, die wie ein filigran gestricheltes Patchwork die Hänge hinaufklettern. Es ist dieser ständig wechselnde Rhythmus aus Kurve und Gerade, dieser wunderschön aufgelöste Widerspruch aus Urtümlichkeit und Kultiviertheit, der die Mosel zu einem Gesamtkunstwerk aus Wasser und Wein werden lässt. Ein hübscher Fluss wäre sie ohne ihre Reben. Eine überwältigende Schönheit ist sie dank ihnen.

Das Tal der „Moselochsen“

Doch der Mosel geht es wie allen Schönheiten: Sie wird von der Liebe ihrer Bewunderer fast erdrückt, seit der römische Dichter Ausonius sie in seinem Epos „Mosella“ besang, Goethe vor ihr dahinschmolz und Tucholsky sich Hals über Kopf in sie verknallte. Ihre Liebhaber konnte sich die Mosel indes nie aussuchen, vor allem in der Wirtschaftswunderzeit nicht, als sie zum Amüsierrevier sämtlicher Kegelclubs zwischen Rhein, Ruhr und Amstel avancierte. Wie Heuschreckenschwärme fielen damals die fidelen Gesellen über den armen Fluss her, sofften noch die übelsten Tropfen in den Kellern der Winzer klaglos weg oder blieben gleich beim Bier und stellten auch sonst keine nennenswerten Ansprüche an Küche und Komfort. Bis heute funktioniert diese antiquierte Form des Fremdenverkehrs so verblüffend gut, dass man nichts Fundamentales am Geschäftsmodell geändert hat - in der felsenfesten Überzeugung, nichts ändern zu müssen. Es läuft doch. Und es ist gewiss kein Zufall, dass die entwaffnend liebenswerten, aber auch kolossal sturköpfigen Moselmenschen gerne mit dem Spitznamen „Moselochsen“ bezeichnet werden.



Bei 68 Grad Steigung wird der Winzer zum Bergsteiger: Traubenlese auf dem Calmont, dem steilsten Weinberg Europas.

So wird die Fahrt von Cochem flussaufwärts zu einer unfreiwilligen Zeitreise. Noch immer ist der Fluss ein Lieblingsziel der Rheinländer und Nordrhein-Westfalen und der Holländer, für die man beide Ufer in einen einzigen, endlosen Campingplatz verwandelt hat. Noch immer können sich die Vermieter von Ferienwohnungen damit rühmen, dass ihre Unterkünfte über ein eigenes WC verfügen. Noch immer blüht an der Mosel eine biedermeierliche Kännchen-Kaffee-Kultur samt Polonaise auf dem Ausflugsdampfer. Und bis heute sitzt in den Kneipen das Gros der Gäste beim Bier, als sei der phantastische Aufschwung der deutschen Weinkultur in den vergangenen Jahrzehnten ausgerechnet an diesem Tal spurlos vorbeigezogen. Es grenzt schon an Schizophrenie: Die Mosel muss seit dem massentouristischen Boom der sechziger und siebziger Jahre und scheinbar für alle Zeiten mit dem absurden Widerspruch leben, dass der Tourismus im ältesten deutschen Weinbaugebiet zu großen Teilen gar kein Weintourismus ist, ganz im Gegensatz etwa zur Pfalz oder zu Rheinhessen.

Die Mehrheit der Urlauber stellen bierselige Camper, Biker und Radler, die in den Weinbergen nichts anderes als Dekoration sehen und sich lieber mit einem Kölsch in einen der epidemisch verbreiteten Biergärten hocken, als beim Winzer Moselriesling zu probieren.


Hundert Prozent Qualitätstotalitarismus

Einen Mann wie Markus Molitor triebe eine solche Ignoranz wahrscheinlich in den Wahnsinn, pilgerten nicht Menschen aus allen Erdteilen zu ihm, um seinen Wein zu kosten. Molitor ist Moselaner mit Haut und Haaren und gleichzeitig der lebende Beweis dafür, dass es sehr wohl so etwas wie Veränderungsfähigkeit an der Mosel gibt. Er hat in Wehlen siebzig Kilometer flussaufwärts von Cochem in knapp dreißig Jahren aus der winzigen Parzelle des elterlichen Wingerts das größte Weingut der Mittelmosel geschaffen, bewirtschaftet inzwischen fünfzig Hektar, exportiert in vier Dutzend Länder und ist dank seines radikal rückwärtsgewandten Traditionalismus zu einem Winzerweltstar aufgestiegen. Denn er hatte die naheliegende, revolutionäre Vision, seine Weine genau so zu keltern, wie man es vor hundert Jahren gemacht hat, als die Gewächse von der Mosel die mit Abstand teuersten Weine des Erdballs waren: keine künstlichen Hefen, keine Stabilisatoren, keine Chemiekastenzaubertricks, hundert Prozent Spontanvergärung, hundert Prozent Handlese, hundert Prozent Qualitätstotalitarismus.

Ein Götternektar ist das Ergebnis, der jedem Weinliebhaber die Tränen des Glücks in die Augen treibt - schlank und doch voluminös, komplex, aber nicht barock, Eleganz in mineralischem Gewand, ein Goldener Schnitt aus Säure und Frucht. „Die Steilhänge der Mosel mit ihren Schieferböden sind die besten Rieslinglagen der Welt, und das ist nicht nur ein Segen, sondern auch eine Verpflichtung für uns Winzer“, sagt Molitor mit dem Stolz eines Weinbauern, der allen Grund hat, selbstbewusst, doch jenseits aller Arroganz von seinen Steilhängen auf die Flachlandkollegen hinabzublicken. Und im Stillen wünschte man sich, dass sich die Tourismusverantwortlichen unten im Tal ein Beispiel an Markus Molitor nähmen und sich in ihrem Traditionalismus auch an den Glanzzeiten der Mosel orientierten statt an der bundesrepublikanischen Resopalmuffeepoche gelbbraun gefliester Badezimmer.

Schaudern im Hänsel-und-Gretel-Städtchen

Seufzen möchte man, wenn man von Molitors Weingut ein paar Kilometer weiter südwärts nach Bernkastel-Kues fährt, und zwar gleich zweimal: zum einen, weil dieses Städtchen so märchenhaft idyllisch ist, als sei man in einem Wirklichkeit gewordenen Brüder-Grimm-Wunderland gelandet. Spitzgiebel und Alkoven, Butzenscheiben und Wagenräder, Schieferschindeln und Kopfsteinpflaster, krumme Gassen und verwittertes Fachwerk, gottgefällige Fassadensinnsprüche in goldenen Lettern und der sandsteinerne Erzengel Michael als drachentötende Erkerfigur verdichten sich hier zu einem solchen Urbild altdeutscher Gemütlichkeit, dass es einem ganz romantisch ums Herz werden will. Käme jetzt ein unglückseliger Hölderlin oder ein schmachtender Brentano Verse murmelnd um die Ecke gebogen, wunderte man sich auch nicht mehr.

© dpa  Auch das gehört zur Mosel: Camping ist an Deutschlands schönstem Fluss trotz häufiger Hochwasser eine weitaus beliebtere Urlaubsform als der klassische Weintourismus.

Zum anderen seufzt man über die altbackene Spießigkeit, die es sich in diesem Hänsel-und-Gretel-Städtchen so bräsig bequem gemacht hat und in ihren Kunstledersandalen noch in die lauschigsten Winkel trampelt. Manche Häuser heißen allen Ernstes „Knusperhäuschen“ und

die Bekleidungsgeschäfte ungelogen „Topsy Junge Mode“ - da will man freiwillig nie wieder jung sein. In den Eckkneipen hängen Hunderte Kölscher Karnevalsorden von der Decke, in den Cafés sitzt man auf wackligem Schrebergartenmobiliar, und in der gehobenen Gastronomie mit ihrer Saucenersäufungsmanie wird man mit einer längst ausgestorben geglaubten Menükarten-Lyrik beglückt: „Unvergessliche Gaumenfreuden verschönern jeden Tag“ liest man da schauernd oder auch die Abreißkalenderweisheit „Die Eile ist der frischen Küche größter Feind“, um dann auf der letzten Seite der Karte gottesfürchtig mit einem Tischgebet entlassen zu werden. Herr, hilf!

Das genüssliche Schmoren im eigenen Saft

Zum Glück gibt es in Bernkastel-Kues auch ein paar Inseln der Modernität. Man rettet sich darauf wie ein Ertrinkender im großen, moselanischen Meer der Gegenwartsverweigerung - etwa ins Burgblickhotel von Ralf Horstmann. Ursprünglich war es eine von Hunderten Kegelclubpensionen an der Mosel, die den Eltern von Horstmanns Lebenspartner gehörte und eines Tages den Zug der Zeit verpasste. „Die Leute kamen zum Schluss nur noch wegen uns, doch irgendwann hatten selbst die Kegelbrüder die Nase voll von Eiche rustikal und Klo auf dem Gang“, sagt Horstmanns Schwiegermutter, die gerade zum Marmeladenkochen marschiert und ihren Schwiegersohn en passant so liebevoll anlächelt, als sei sie heilfroh über die Abschaffung der guten alten Zeit. Horstmann warf den ganzen Siebziger-Jahre-Krempel hinaus und machte aus der Pension ein Design-Boutique-Hotel im Stil eines polyglotten Schwarz-Weiß-Minimalismus. Er huldigt indes nicht devot Design-Göttern wie Philippe Starck, sondern hat auch mit Ikea kein Problem und schmückt die Wände - vielleicht als dezente Hommage an die alten Sportsfreunde vom Kegelverein - mit Fotokunst aus dem Camp Nou, dem Stadion des FCBarcelona. Ein solches Haus scheint ganz offensichtlich gefehlt zu haben, denn der Laden brummt und füllt sich spielend mit einem internationalen, großstädtischen Publikum, Mosel- und meistens auch Weinliebhabern, die gleichzeitig Zeitreisenverweigerer und Nostalgieskeptiker sind.

Ralf Horstmann ist ein Pionier und noch ein einsamer Rufer in der Wüste. Ein Hotel wie seines findet man so schnell kein zweites Mal an der Mosel. Wenn man ihr Tal entlangfährt, ahnt man, warum: Es ist so eng und hermetisch, so sehr in sich selbst ruhend und sich selbst genügend, dass man hier leicht der Versuchung erliegt, im eigenen Saft zu schmoren - und gleichzeitig ist es so schön, dass man gar nichts dagegen hat. Auf der einen Seite ragt der Hunsrück wie eine Festungsmauer in die Höhe, auf der anderen die Eifel, an den Enden des Flusses warten Trier und Koblenz, allesamt nicht gerade Sehnsuchtsorte, die eine Moselflucht zwingend notwendig erscheinen lassen. Gleichzeitig aber verhindert die Länge des Tals, dass sich die Moselaner wie die Kinder einer großen Familie fühlen und gemeinsam an einem Strang ziehen, um etwas zu verändern.

Folterkammern gutbürgerlicher Küchenknechte

Über hundertfünfzig Kilometer erstreckt sich der Fluss, gefühlte Kontinente liegen zwischen den Menschen an der Unter- und der Obermosel, und die Mentalität scheint hier so stark parzelliert zu sein wie die Weinberge, die durch die Napoleonische Erbteilung auf Miniaturformat geschrumpft sind - trotz der moseltypischen Heiratspolitik, die getreu dem Motto „Schönheit vergeht, Hektar besteht“ Eheschließungen unter Winzern favorisiert. Obwohl sich ambitionierte Jungwinzer inzwischen zu Kooperationen wie den „Moseljüngern“ zusammengeschlossen haben und innovative Weinbauern wie Johannes Schmitz mit Hochleistungs-Scannern bei der Selektion der geernteten Trauben experimentieren, ist die

vorherrschende Charakterrebsorte in diesem Tal noch immer die Sturheit. Dass ein Moselwinzer selbstverständlich nur seinen eigenen Wein und nie den seines Kollegen trinke, hört man immer wieder. Und dass manche Weinbauern sogar freiwillig zum Bier neigten. Moselochsen!



Knochenarbeit im Steilhang: Der Moselwein verlangt von den Winzern höchste Anstrengung. Doch das Ergebnis rechtfertigt im besten Fall alle Mühen.

Bier statt Wein - das ist eine Sünde und eine Schande, denkt sich jeder Weinliebhaber, der die Mosel entlangfährt und an weltberühmten Lagen wie Ürziger Würzgarten, Zeltinger Himmelreich, Juffer Sonnenuhr oder Piesporter Goldtröpfchen vorbeikommt. Der einzige Wermutstropfen in diesem Grand-Cru-Paradiesgarten ist die Angst des Reisenden, nach diversen Schreckenserfahrungen in den Folterkammern gutbürgerlicher Küchenknechte trotz knurrenden Magens anzuhalten - auch wenn es immer wieder Lichtblicke gibt wie den Winzerkeller in Fell, ein umgebautes Kelterhaus von 1902, in dem man zwischen Traubenpressen, Seilwinden und Maischetrichtern schön solide Rehrücken, Moselzander, Hummerklößchen oder den klassischen Winzer-Henkemann-Imbiss Armittsches Zupp aus Hackfleisch, Kartoffeln und Sauerkraut essen kann. Dennoch: Eine solche Kluft zwischen phantastischen Weinen und phantasieloser Gastronomie gibt es wohl in keinem anderen Weinbaugebiet der Welt. Überall sonst auf Erden gilt doch das Axiom, dass guter Wein und gutes Essen Brüder nicht nur im Geiste sind, denkt man sich mürrisch, bis man wundersamerweise in Piesport, der größten Weinbaugemeinde an der Mosel, von Thomas Schanz wie von einer guten Fee erlöst wird.

Eine wunderbare Mogelpackung von Hühnerrei

“Meine Eltern haben in Piesport ein Hotel und hatten immer ein Problem. Sie wussten nicht, wohin sie ihre Gäste gutes Gewissens zum Essen schicken sollten“, sagt Thomas Schanz, der seinerseits eine Antwort wusste: Vor zwei Jahren, mit Anfang dreißig, eröffnete er nach Lehrjahren bei Legenden der deutschen Haute Cuisine wie Harald Wohlfahrt oder Helmut Thieltes sein eigenes Restaurant neben dem elterlichen Hotel. Schon drei Monate später leuchtete ein Michelin-Stern über dem Hause Schanz, und wenn das so weitergeht, wird es bald noch heller am Firmament von Piesport. Denn der Jungkoch, dessen Erfolg inzwischen den einen oder anderen Piesporter Gastronomen zu kulinarischem Wagemut inspiriert, hat schon jetzt einen erstaunlichen Grad an technischer Perfektion erreicht. Nur noch eine Prise Individualität und vielleicht auch Unkonventionalität fehlt ihm, um in den Olymp der Küchengötter aufzusteigen.

Alle Holzfällerschnitzel und Hawaii-Toasts auf dem Weg die Mosel flussaufwärts sind vergessen und vergeben, wenn man Thomas Schanzens Schwertmuschel mit Apfelschaum, die Foie Gras mit Gänsekeulen-Confit oder den Steinbutt mit Fenchelmousse und Kardamomöl im Gaumen hat. Fast noch besser ist diese Mogelpackung von Hühnerrei, das mit einem Flan, einem Schaum und generösen Scheiben von Trüffel gefüllt ist und so intensiv schmeckt, dass man beinahe die Besinnung verliert. Und einfach nur noch Halleluja will man ausrufen, wenn das Fricassée vom bretonischen Hummer mit Speckschaum und Melone aufgetragen wird. Warum nur gibt es solche Elysien nicht alle dreißig, vierzig Kilometer an der Mosel?

Wer war nochmal Heinz Erhardt?

Ein Problem ähnlich wie Familie Schanz hatte auch Familie Longen in Longuich ein paar Kilometer weiter flussaufwärts: Sie betreibt neben ihrem Weingut ein gutgehendes, radikal der Frische verpflichtetes Restaurant und wusste nie, wohin sie ihre Gäste guten Gewissens zum Übernachten schicken sollte. „Viele wollten nicht mehr kommen, weil sie sich die Unterkünfte nicht länger antun wollten“, sagt Markus Longen. Also beschlossen die Longens zu bauen. Sie lasen viel über Architektur, und da das älteste ihrer drei Kinder Matteo heißt, kamen sie irgendwann auf Matteo Thun. Die Longens schrieben dem berühmten Mann mal eben so eine Mail, und heute stehen hinter ihrem Weingut fünfzehn Häuschen aus Bruchschiefer, zu denen sich Matteo Thun von den typischen Geräteschuppen in den Weinbergen inspirieren ließ.

Sie sind mit wenig mehr als dem Nötigsten eingerichtet, verzichten auf allen ostentativen Luxus, nicht aber auf das Wesentliche wie einen herrlich anschmiegsamen Boden aus Hunsrückstein, den mit Schuhen zu betreten die reinste Ketzerei wäre. Seit ein paar Monaten sind die Häuschen in Betrieb und gut gebucht, offenbar werden sie dringend gebraucht. Besonders freue er sich darüber, sagt Markus Longen, dass jetzt immer mehr junge Leute zu ihnen kämen: „Viele unserer Gäste sind noch nicht einmal fünfzig.“ Wahrscheinlich sind sogar Menschen darunter, die Heinz Erhardt nicht mehr kennen.

Immerwährendes Glück im Fahrradsattel

Hinter Longuich und der bedrohlich nahen Autobahn A 1 verabschiedet sich die Mosel in Richtung Trier und Saarland - nicht ohne sich noch einmal in spektakulären Steillagen von ihrer schönsten Seite zu zeigen. Am Ufer schlängelt sich der Moselradweg entlang und darauf die endlose Prozession von Radfahrern, manchmal im Pulk, oft als Paar. Die meisten haben das Rentenalter schon seit einer Weile erreicht, dabei aber augenscheinlich nicht den Zenit ihrer Zuneigung überschritten. Denn viele Pärchen halten sogar beim Radeln Händchen, so versonnen lächelnd, als erfülle sich gerade ihr Wunschtraum von romantischer Zweisamkeit - auch wenn sie wahrscheinlich nicht bei Markus Molitor Wein trinken oder bei Thomas Schanz Hummer essen, auch wenn sie sich nicht im Burgblickhotel oder in den Schieferhäuschen betten werden. Und wer weiß, vielleicht ist es gar nicht so schlecht, wenn man nicht allzu viel auf einmal an der Mosel verändert.