

Hand aufs Herz: Wer weiß, an welchem Fluss das französische Bischofsstädtchen Toul liegt? Es ist der französische Moselle, luxemburgisch Musel, deutsch Mosel genannte, die Grenzen Frankreichs, Luxemburgs, Deutschlands überwindende, zweitlängste Nebenfluss des Rheins, ein in allen drei Anrainerstaaten weinseliger Strom. Und er bleibt jenseits der jeweiligen Landesgrenzen eine große Unbekannte, was die Weinbauarchitektur, die Dörfer und die Weine im Talabschnitt des Nachbarlands angeht. Das zu ändern hat sich das von den drei Nachbarn getragene Projekt Via Mosel auf die aktuell vor sechsundfünfzig Weingütern und in drei Dutzend Weinorten wehende Fahne geschrieben. Leitmotiv der jetzt eröffneten Dreiländerroute sind die unterschiedlichen Terroirs und die wechselnde Weinbauarchitektur vom lothringischen Toul über die luxemburgische Waistroos bis Koblenz-Gondorf an der deutschen Terrassenmosel. Von einer Jury aus Architekten, Touristikfachleuten und Weinexperten geprüft und aufgenommen in die Via-Mosel-Route wurden Weinorte mit regional- oder landestypischem Bild sowie Weingüter mit herausragender Architektur, ebensolchem Terroir und ebensolchen Weinen. Alle Weingüter sind zugänglich, sei es für eine Besichtigung oder eine Verkostung, womit das Via-Mosel-Projekt als Qualitätsoffensive für einen grenzübergreifenden Moseltourismus zu verstehen ist.

Die Via-Mosel-Weingüter sind mit drei auf französischer, sechzehn auf luxemburgischer und achtunddreißig auf deutscher Seite ungleich verteilt – doch spiegelt sich darin die Bedeutung des Weinbaus an den drei Flussabschnitten wider. Bei den Dörfern ergibt sich ein ähnliches Bild, der Löwenanteil liegt an der deutschen Mosel. Dafür sind die Entdeckungen gerade für deutsche Moselreisende in Frankreich und Luxemburg größer.

Auf nach Toul. Auf Höhe der lothringischen Bischofsstadt beginnt mit der Appellation Côtes de Toul der Weinbau an der Mosel, und das seit der Antike. Toul ist römisch. Daran erinnert die schnurgerade Rue Docteur Chapuis, ehemals Cardo Maximus der gallo-römischen Siedlung Tullum Leucorum. Die gotische Kathedrale Saint-Étienne überragt das nach dem deutschen Bombardement von 1940 entstandene, nüchterne Wiederaufbauviertel, schummrige Gassen und den Festungsring von Vauban. Im barocken Bischofspalais residiert der Bürgermeister über Gewölben, in die einst Trauben geliefert wurden. Von den vier Stadttoren öffnet sich die Porte de la Moselle zum Fluss, den es gleich doppelt gibt, einmal als kanalisierten Wasserweg, einmal als launig sich in ihrem Bett windende Moselle. Reben sucht man vergeblich. Bis auf ein Weingut am Stadtrand ist vom Weinbau in Toul wenig zu spüren. In der Maison de Tourisme kann man die Weine der Côtes de Toul, allen voran den aus Gamay und Pinot Noir gekelterten Rosé Gris de Toul, an einem Degustationsautomat probieren, immerhin. Es wird Zeit für die Weinberge.

Mirabellenbäume tragen schwer an goldgelben Früchten. Reben stürmen in Reih und Glied einen Hang hinauf. Bei Bruley beginnt der nördliche Abschnitt der Route des Vins Côtes de Toul und damit der für Isabelle Mangelot schönste Teil der ein Dutzend Dörfer umfassenden Weinstraße. Das Weingut der gebürtigen Burgunderin, Station 2 der Via Mosel, besteht aus einem Haupthaus von 1822 und wird, wie in Lothringen üblich, um einen Scheunentrakt mit Toreinfahrt und Gewölbekeller darunter verlängert. Anfangs betrieben Isabelle und ihr verstorbener Mann Jean-Michel den Weinbau eher als ein Hobby. Als in Toul die Klüber-Werke schlossen und beide ihren Job als Informatiker verloren, wurde daraus ein Hauptberuf – und die Domaine Régina, benannt nach einer Résistance-Kämpferin, Codename Régina, immer erfolgreicher. Heute verbirgt sich hinter der cremefarbenen Fassade das drittgrößte Weingut der AOC Côtes de Toul. Der blassrosa Gris de Toul mit Noten von Himbeeren und roter Johannisbeere, die fruchtigen weißen Auxerrois, die im Holz ausgebauten seidigen Pinots Noirs erringen auf dem Concours Général Agricole in Paris regelmäßig eine Medaille. Eine Reihe ähnlich stattlicher, für Lothringen typischer Weingüter säumt die breite, den Weinberghang leicht zu einer romanischen Kapelle ansteigenden Hauptstraße. Dieses Ensemble ist das Paradebeispiel eines typisch lothringischen Straßendorfs. Auch vor dem Rathaus von Bruley weht das Via-Mosel-Banner.

Erst kurz vor Metz ist es wieder zu sehen. Bis dahin ist die Mosel ein fast reibloser Fluss, mal vor einer Pastoralen, mal vor der Kulisse der siechen lothringischen Schwerindustrie. Bei Liverdun legt sich das Sträßchen eng ans Ufer, Schilf steht mannshoch, Angler stehen still. Aus einem Ausflugslokal tönt Akkordeonmusik. Dann schraubt sich die Straße auf ein Plateau über einer Moselschleife, fädelt sich durch das mittelalterliche Städtchen und purzelt zurück an die Mosel. Kurz vor Pont-à-Mousson verbauen Stahlwerke den Blick aufs Wasser. Die Stadt selbst, die jeder Franzose kennt, weil fast alle gusseisernen Gullideckel im Land ihren Namen tragen, entpuppt sich als das Gegenteil von dem, was die Industrieanlagen erwarten ließen. Im Zentrum strahlt die dreieckige, von Arkadenhäusern aus dem sechzehnten Jahrhundert gesäumte Place Duroc mit ihren Kariatiden und dem Renaissance-Turm. Am gegenüberliegenden Ufer strahlt die barocke Pracht der Prämonstratenserabtei Sainte-Marie-Majeure.



Kappellen im Weinberg: Blick auf das Moseldorf Ahn.

Fotos Klaus Simon

Drei ungleiche Nachbarn

Drei Länder, drei Mentalitäten, ein Fluss: Die neu geschaffene Via Mosel führt in Frankreich, Luxemburg und Deutschland zu den schönsten Weindörfern und zu den Weingütern mit spektakulärster Architektur.

Von Klaus Simon



Fähnchen im Wind: Der Aussichtspunkt Koepfchen in Luxemburg.

Der Kontrast zur Domaine Les Béliers, dreißig Kilometer moselabwärts und Via-Mosel-Weingut Nummer 3, könnte größer nicht sein. „Ich wollte einen Hangar.“ So beschreibt Winzerin Ève Maurice ihre Vorgabe an das Architektenbüro Gens aus Nancy. Wir sind in der Appellation Vins de la Moselle. Mauern und Portale schirmen herrschaftliche Anwesen ab, Weingärten liegen verstreut in den Hängen. Der Fluss ist weit weg. Das Weingut ist 1983 auf einer Hangbrache entstanden. Seinen Ruf machen die feine Frucht und große Frische seiner Gewächse aus, die im nahen Metz auf vielen Restaurantkarten zu finden sind. Anders als ihre Eltern, die als Auto-didakten im Weinberg über dem malerischen Uferdorf Ancy-sur-Moselle begannen, hat die Vierzigjährige Weinbau in Beaune studiert. Vor einigen Jahren wurde auf Bio umgestellt.

Die Domaine Les Béliers steht damit exemplarisch für den Neuanfang des Weinbaus an der französischen Mosel, der sich in der zukunftsweisenden Architektur manifestiert. Der teils auf Stelzen ruhende, teils im Hang versinkende Riegel wirkt funktional und einladend zugleich. Außenwände lassen sich wegrollen, Holz kontrastiert mit Sichtbeton, Räume öffnen sich zu zwei Seiten und geben den Blick frei auf Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Noir, allesamt klassische Rebsorten der Appellation Moselle. Dazu kommen an der lothringischen Mosel bislang wenig bekannte Exoten von Gewürztraminer bis Müller-Thurgau.

Es ist ein Neuanfang, der an der luxemburgischen Mosel schon vor einem Vierteljahrhundert begonnen und dem Weinbau einen enormen Aufschwung verschafft hat. Vom Grenzzort Schengen an, in dem die luxemburgische Waistroos beginnt, sind die Hänge fast lückenlos mit Reben bepflanzt. In sanierten Dörfern wird das luxemburgische Weinwunder mit futuristischen Neubauten zur Schau gestellt. Viele davon sind Entwürfe von François Valentiny. Zu seinen Werken gehören zudem eine Uferpromenade, eine Feuerwache, Wohnhäuser, Aussichtstürme und die Fondation Valentiny für das grafische, zeichnerische, malerische und bildhauerische Werk des Architekten. Sie liegt wie eine Mischung aus Ufo und Ozeandampfer in seinem Heimatort Remerschen am linken Moselufer vor Anker. In den kommenden Jahren baut der Achtundsechzigjährige zudem in Wormeldange das luxemburgische Weinbaumuseum um.

Das Honorar für einen Valentiny-Bau sparen konnte sich Claude Bentz, doch der Seniorchef der ebenfalls zum Kreis der Via-Mosel-Weingüter zählenden Domaine Bentz betont: „Wein braucht Architektur.“ Für die ist im Familienbetrieb Tochter Jil zuständig, die in New York Architektur studiert hat und gerade einen nüchtern-elegantem, mehr als siebzig Meter langen Gebäuderiegel mit Weinkeller, Veranstaltungsräumen und Vinothek neben dem Zaubergarten des Remicher Weinguts errichtet hat. Der Bau wirkt wie ein Bekenntnis zur Zukunft, und das auf einem Weingut, das zu den traditionsreichsten im Land zählt. Als eines von fünf luxemburgischen Weingütern darf sich die Domaine den Titel Hoflieferant auf die Visitenkarte drucken lassen. Zu den Lieblingsweinen des Erzherrzogs zählt der Riesling der Lage Bech-Mächer Gottesgöf. Dieses trocken ausgebaut Gewächs ist vollmundig, überzeugt mit feiner Säure, sein zartes Bukett bezaubert mit Noten von weißen Blüten, Pfirsich und Aprikose – eine Gottesgabe, wie der Name der Spitzenlage mit wasserspeicherndem Steinmergelkeuper und idealer Südwestausrichtung verkündet, wohl wahr.

Die Kirche in Ehenen ist kreisrund, ein Sonderfall der luxemburgischen Architekturgeschichte. Die Gassen sind eng, die Weingüter alt und ehrwürdig. Eine Straße stemmt sich vom Via-Mosel-Dorf hoch aufs Koepfchen, die berühmteste, ausschließlich mit Riesling beplante Weinlage des Landes. Von der rot-weiß-hellblauen Nationalflagge am höchsten Punkt geht der Blick hinunter nach Wormeldange. Dort begann mit den Crémants von Alice Hartmann der Höhenflug der luxemburgischen Schaumweine. Das blütenweiße, kubistische Weingut mit den sich zum Fluss öffnenden Fensterfronten ist Nummer 15 der Via Mosel.

Auf Ehenen folgt prompt Ahn. Im Gasthof stehen Pferdesteak und Friture de poissons auf der Karte, als Ganzes frittierte Rotaugen aus der Mosel. Walnussbäume spenden Schatten. Wieder sind die in die Gassen gestauchten Weingüter wichtig, wieder ist jeder alte Stein saniert. Vom Dorf führt der Wein- und Naturpfad Palmberg vorbei an Trockenmauern, Buchsbaumriesen, Muschelkalkfelsen zur Winery Jeff Konsbrück, Via-Mosel-Weingut Nummer 17. Schon von Weitem sticht der in den Hang gesetzte, vom Echterbacher Architekturbüro Witry & Witry mit Holzlamellen verkleidete Betonkubus ins Auge. Auf der Terrasse der dazugehörigen Vinothek laden Muschelkalkblöcke mit dicken Polstern darauf zum Entspannen ein.

Jeff Konsbrück, Hipsterbart und zum Dutt hochgebundene, grau melierte Mähne, hat das Bio-Weingut vor sieben Jahren gegründet und sofort zu einer Erfolgsgeschichte gemacht. Sie beruht auf handgelesenen, ausgesprochen spritzigen Rosé-Crémants, fruchtigen Auxerrois, mineralischen, komplexen Pinots gris – und auf seinen guten Beziehungen zum Nachbarland. Konsbrück hat den Winzermeister an der deutschen Mosel in Bernkastel-Kues gemacht. Seine deutsche Lebensgefährtin ist die Nichte eines Bio-Winzers aus Bekond, der den jungen Luxemburger mit jungen deutschen Bio-Winzern zusammengebracht hat. Beim Neubau des Weinguts, das dank der dazugehörigen Vinothek und der entspannten Atmosphäre zu einem Treffpunkt geworden ist, wollte Konsbrück einen Ort schaffen, der dem Stil seiner Weine entspricht. „Easy drinking“, nennt er das.

Vom „Miseler way of life“ spricht Lia Backendorf, was Neu-Luxemburgisch ist und dasselbe meint: ein das gesamte Moseltal prägendes, weinseliges und fideles Lebensgefühl, das bei allen Unterschiedlichkeiten die Moselaner über die Landesgrenzen hinaus verbindet. Die Koordinatorin des Projekts bei der Interessenvereinigung Terroir Moselle mit Sitz im luxemburgischen Weinort Grevenmacher weiß, wovon sie spricht. Als Winzertochter von der deutschen Mosel wechselt die Zweieunddreißigjährige auf dem Weg ins Büro täglich die Grenze, aber nicht den Kulturraum. Als Absolventin eines Studiums der internationalen Weinwirtschaft in Geisenheim weiß sie zudem, wie wichtig die Verflechtung der Mosel über nationale Grenzen hinaus für die Zukunft der Weinhandelsregion ist. Denn auch das soll das Via-Mosel-Projekt auf Dauer bewirken: die administrativen Handelsbarrieren abschaffen und die hohen Zölle senken.

Matteo Thun, nicht nur Architekt, sondern auch Designer für Alessi, Swatch und Bulgari, hat das Dach für die erste Nacht an der deutschen Mosel entworfen. Es steht im Via-Mosel-Dorf Longuich auf dem Via-Mosel-Weingut Longen-Schlöder, der Nummer 32, und besteht aus dicken Schieferschindeln. Auch die Mauern des „Winzerhäuschen“ genannten Steinchalets sind aus unregelmäßig großen Schiefersteinen gebaut. Drinnen gibt es viel Holz und minimalistisches Design. Ein scheunentor großer Eingang öffnet den Raum zu einem mit einer kirschroten Metallliege möblierten und von hohen Hecken abgeschirmten Gärtchen.

Thuns „Winzerhäuschen“ waren die ersten von einem Architekten seiner Statur gebauten Ferienunterkünfte an der deutschen Mosel. Es war ein Fanal für den Aufbruch in eine architektonische Moderne zwischen Trier und Koblenz, das inzwischen selbst in den Mosel-seitentälern vernommen wird. Im Liesertal hängt an einer Weinbergmauer der Heiland am Kreuz. Ortsnamen wie Maring und Noviant sind keltoromanischen Ursprungs. Das Mosel-seitentäl ist die Heimat eines der wenigen deutschen Bio-Winzer in zweiter Generation: Timo Dienhart. Vor der Umstellung auf ökologischen Weinbau durch den Vater haben acht Generationen das Weingut konventionell betrieben. An diese Kontinuität erinnert das Haupthaus aus dem neunzehnten Jahrhundert. Für den Aufbruch steht die dahinter gesetzte, Sonnenergie und Erdwärme nutzende leichte Halle, die auch als Showroom für Designmöbel durchginge. Die Mischung ist wie gemacht fürs Via-Mosel-Portfolio und trägt die Nummer 38.

Dienhart – Strohhut, Nickelbrille, T-Shirt mit dem Aufdruck „Artenvielfalt rockt die Mosel“ – führt in den Honigberg. In der Spitzenlage des Weinguts reichen Schafgarbe und Natternkopf bis übers Knie. Ein Teppich aus Buchweizen, Gras und Wicken bedeckt den Boden. Die Steil-lage mit Devonschiefer erweist sich dank der Begrünung mit Kräutern und Wildblumen als ideales Insektenrefugium. „Bee“ heißt deswegen die Linie von hochwertigen Rieslingen aus dem Honigberg. Auf der Millésime Bio, der Leitmesse des internationalen Bioweinbaus in Montpellier, wurden Dienharts alkoholleichte, mit schöner Frucht überzeugenden Bee-Rieslinge und der Brut Réserve-Bee-Sekt prämiert. Der Neunddreißigjährige formuliert den Erfolg auf internationaler Bühne salopp: „Die Bienen-Weine bedeuten Genuss mit eingefülltem gutem Zweck.“

Zurück an die Mosel und weiter nach Traben-Trarbach mit gleich zwei Via-Mosel-Weingütern. Im Ort hat der Berliner Architekt und Städteplaner Bruno Mörhing dem späten Jugendstil zu einer opulenten Blüte verholfen. Die Villen haben Dahlem-Format, ein Brückentor und die alte Post sind pure wilhelminische Elefantenhaushausarchitektur, und als exotischstes Jugendstilgewächs trumpft die 1904 für den Weingroßhändler Adolph Huesgen errichtete Villa Huesgen am Moselufer auf, Via-Mosel-Weingut Nummer 47. Das großbürgerliche Anwesen mit den wie Flammen züngelnden Kupferakroterion auf dem Giebelbalken dient als Firmen- und Wohnsitz, inklusive eines sich zum Park öffnenden Jugendstil-Probierraums. Hinzu kommt das lässige Uferlokal „Pavillon“ mit schiefegrau gestrichenem Bauwagen und aus Holzkitteln zusammengezwimmertem Lounge-Möblier. Der aktuelle Hausherr trägt gemäß Familientradition den Vornamen Adolph und ist der achte in Reihenfolge, macht Adolph VIII.

Die Weinprobe beginnt mit einem Glas des in Flaschengärung ausgebauten Sekts Mademoiselle. Ein Teller mit in Riesling gereiften Käsespezialitäten aus Reil, Wildschweinwurst vom Ürziger Metzger und Eifeler Brot schafft die nötige Grundlage für alles Weitere. Auf einen Schiefer Riesling Dry mit Aromen von Mirabelle und Aprikose folgt ein feinerherber Enkircher Steffensberg mit sanfter Würze und schöner Länge, dann ein Enkircher Steffensberg von alten Reben mit dem Duft von Weinbergpfirsichen und saftiger Frucht.

Dann sind es noch neunundachtzig Flusskilometer, neun Via-Mosel-Weingüter und knapp ein Dutzend Via-Mosel-Weinorte bis zum Endpunkt der Route. Es ist einer weiter Weg von Toul-sur-Moselle bis Koblenz-Gondorf. Eine Durststrecke ist es nicht.

Information: Terroir Moselle, 23, rue de Trèves, L-6793 Grevenmacher, Telefon: 00 352/75 01 39, www.viamosel.com. An der luxemburgischen Mosel bieten ausgebildete Via-Mosel-Führer Halb- und Ganztagesausflüge auf Deutsch an, Kontakt: Jutta Kanstein, Tel.: 003 52/ 66 178 82 19, www.explore.lu.