



An der Mosel entlang Wandern von Winzer zu Winzer

Schöner Blick auf Kröv an der Mittelmosel – an der Moselsteig-Etappe 12

Urlaub daheim statt an Stränden im Süden?
Susanne Salzgeber hat die Wanderschuhe geschnürt und sich auf den Moselsteig getraut. Die eine oder andere Weinprobe gab es natürlich auch.

Gut gefrühstückt, Rucksack gepackt mit ausreichend Wasser und Proviant, und los geht's. Praktisch: Das restliche Gepäck lässt man beim Auschecken einfach zurück. Es wird im Laufe des Vormittags abgeholt und wartet – ausgeruhter als wir – in unserer nächsten Unterkunft im malerischen Weinort Ürzig an der Mosel auf uns. Doch bis dahin haben wir noch 17,2 Kilometer und 500 Höhenmeter entlang aussichtsreicher Hangkanten und durch kühle stille Wälder zu Fuß zurückzulegen.

Der Aufstieg von Bernkastel aus ist zunächst eher beschwerlich, zumal wir den Abend vorher mit einer umfangreichen Weinprobe bei Christina Spier vom VDP-Weingut Witwe Dr. Thanisch Erben Thanisch in Kues eingeleitet hatten und ausklingen ließen. Zudem beruhigten wir den durch Riesling angesäuerten Magen mit geschmorten Ochsenbacken vom Eifelrind und Gräwes im »Restaurant Ochs«, bestens begleitet von einem 2017er Spätburgunder vom Rosenhof aus Maring. Ja, die Mosel kann auch Rotweine. Gräwes ist ein moselländisches Gericht, bestehend aus Kartoffelpüree und Sauerkraut, das zum Zander ebenso gereicht wird wie zum Moselschwein. Genau richtig nach einem bewegungsreichen Tag an der frischen Luft.

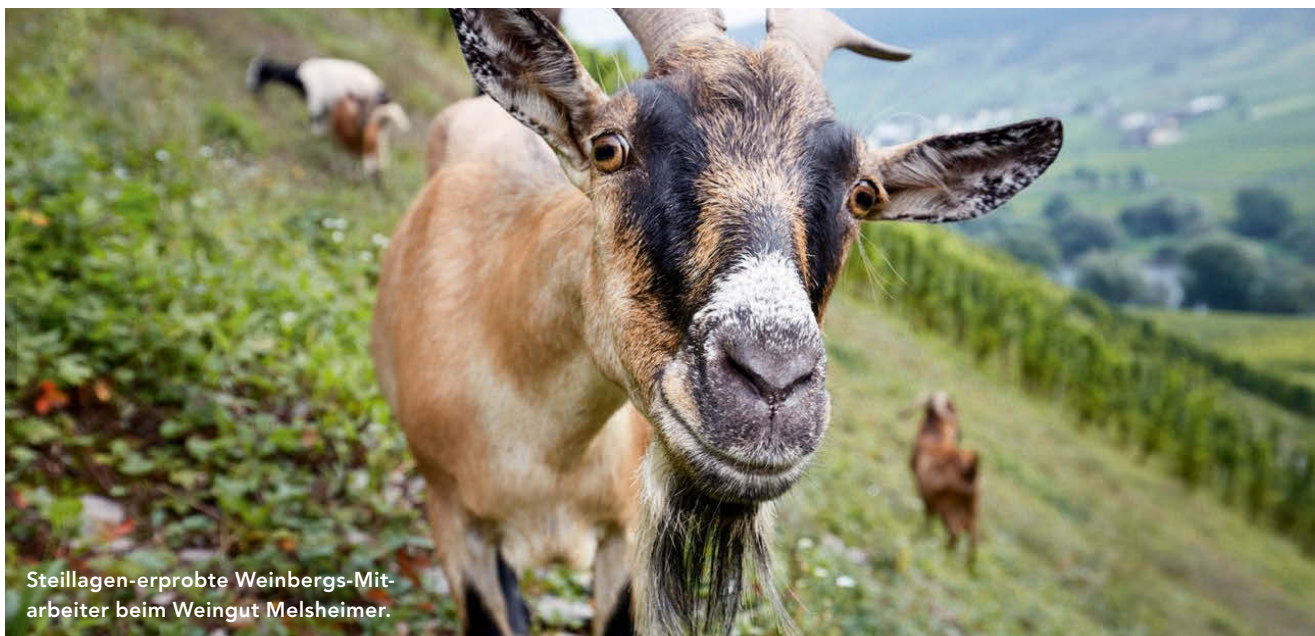
Für alle Sinne

Aber um Bewegung allein geht es beim Wandern nicht. Es ist mehr als das. Man lässt den Alltag hinter sich und ist sowohl innerlich

als auch äußerlich unterwegs. Der Geist entspannt, der Körper übernimmt. Eine heitere Gelassenheit tritt ein während des Gehens. Alle sinnlichen Eindrücke lässt man zu: die leisen Tretgeräusche auf dem Waldboden, die Gerüche eines Flusses, den Duft des sommerlichen Mischwaldes, die spektakulären Ausblicke auf die Moselschleifen mit ihren vielen Burgen und die steilen Weinhänge, die einem die mühevollen Arbeit der Winzer vor Augen führen. Aber auch lange Strecken durch lichte Wälder sind mitnichten langweilig. Waldbaden ist angesagt: »Shinrin Yoku« kommt aus Japan und lässt sich sinngemäß mit »Eintauchen in die Natur« übersetzen. Baumrinden dürfen ertastet, alte Bäume mit ihren mächtigen Stämmen auch umarmt werden. Das macht gute Laune und stärkt Körper und Seele. Reife Brombeeren, die – so scheint es – nicht gepflückt werden wollen, säumen den Wegesrand. Zeit für eine Rast. Erstaunlich, wie wohlschmeckend das eigentlich bescheidene Käsebrötchen daherkommt. Köstlich, wie das Moselaner Leitungswasser die Kehle erfrischt und den Durst stillt.

Moselsteig mit 24 Etappen

Es war im Hochsommer des ersten Corona-Jahres 2020, als meine Freundin und ich uns im fünften Jahrzehnt unseres Daseins zum ersten Mal entschieden, keine weitere Reise in den Süden oder Norden Europas ans Meer oder in die Berge oder gar noch weiter weg zu unternehmen, sondern an der Mosel zu wandern. Als Sommelière hatte ich zwar schon alle 13 Weinregionen in Deutschland besucht, aber erwandert habe ich mir noch keine. Die Planung, welche und wie viele der 24 Etappen des Moselsteigs wir uns zutrauen, welche Winzer oder auch Winzerinnen wir auf unserem Weg besuchen, wo wir übernachten, bereitete ebenso viel Kopfzerbrechen, wie die Planung einer Reise zu entlegenen mexikanischen Kaffeebauern und Mezcal-Brennereien.



Steillagen-erprobte Weinbergs-Mitarbeiter beim Weingut Melsheimer.

365 Kilometer Wanderwege und 1 900 Weinbau-Betriebe, davon 110 Winzer mit eigener Straußwirtschaft, stehen an der Mosel zur Auswahl. 40 Prozent der Weinbaufläche sind sogenannte Steillagen, die nur von Hand mit großem Aufwand zu bearbeiten sind oder mit Hilfe des Hubschraubers, der im Tiefflug Pflanzenschutzmittel versprüht. Dementsprechend schwierig ist es, die Reben ohne Pestizideinsatz von oben ökologisch zu bewirtschaften. Hinzu kommt der steinige Boden, der hauptsächlich aus Blau-, Grau- und Rotschiefer besteht. Riesling ist mit einem Anteil von 62 Prozent die Hauptrebsorte an der Mosel, die auch sämtliche »Großen Gewächse« oder Trockenbeerenauslesen aus berühmten Lagen wie Bernkasteler Doctor, Trittenheimer Apotheke, Erdener Prälat oder Ürziger Würzgarten bestimmt.

Biodynamischer Weinbau

Letztendlich entscheidend für unseren Tourenverlauf war der unbedingte Wille, den Demeter-Steillagen-Winzer Thorsten Melsheimer in Reil an der Mittelmosel zu besuchen. Bei ihm kann man erfahren, wie der Erhalt von Kulturlandschaft im Einklang mit der Natur funktionieren kann. Und wie biodynamischer Weinbau in einer Steillage, Ziegenhaltung und Biodiversität im Weinberg mit der Erzeugung von Spitzen-Rieslingen unterschiedlichster Weinstile zusammenhängen. »Als Bauer bin ich für das Stückchen Erde, das ich bewirtschaftete, verantwortlich. Und ich muss es so behandeln, dass ich es an nachfolgende Generationen weitergeben kann«, erklärt Melsheimer.

Ganz anders als man es häufig bei der Monokultur Wein vorfindet, kreisen über seinen 12 Hektar Weinbergen Raubvögel, eine Unzahl von Insekten und Kleinlebewesen tummelt sich, und sieben bedrohte Schmetterlingsarten fühlen sich hier ebenso wohl wie eine große Population des Weinschwärmers, der ein Nachtfalter ist. Ackersalat und wilder Majoran wachsen zwischen den Rebzeilen und mindestens weitere 60 Pflanzenarten, die man nicht in einem Weinberg vermutet. Die im Seitental des Mullay-Hofbergs gehaltenen 15 Ziegen verhindern auf ganz natürliche Weise die Verbuschung in der Waldrand-Lage. Damit beugen sie umweltgerecht Vogelfraß und Feuchtestau vor, der Druck von Pilzkrankheiten auf die Reben verringert sich. Abgesehen davon

erfreut der Anblick der Tiere ungemein, und man würde gern selbst so behände die steilen Hänge hinauf und hinabkraxeln wie die Ziegen es tun.

Kontrolliertes Nichtstun

Das Weingut ist seit 1995 Mitglied bei Ecovin und seit 2013 von Demeter zertifiziert. Zum Sortiment von Thorsten Melsheimer gehören Riesling Gutswein, hochwertige Sekte mit langem Hefelager in klassischer Flaschengärung ebenso wie ungeschwefelte Weine, wie Petillant Naturel und Orange Riesling und nicht zuletzt die komplexen Lagenweine Reiler Goldlay und Reiler Mullay-Hofberg. Der Reiler Mullay-Hofberg gehört zu den beeindruckendsten Steilhängen der unteren Mittelmosel. Auf fast einem Kilometer Länge ragt er direkt über dem Fluss auf, durchsetzt von zahlreichen mächtigen Felsen und schwindelerregend gelegenen Terrassen, auf denen jeweils individuelle Kleinklimata herrschen.

Seine Art Wein zu machen, beschreibt Melsheimer, der in Geisenheim studierte Önologe, so: »Ich will so wenig wie möglich in die Weinbereitung eingreifen, sondern den Most durch kontrolliertes Nichtstun einfach gewähren lassen«. Bestes Beispiel dafür ist sein Lentum, ein komplexer, in sich ruhender, trockener, sehr cremiger Riesling, der an Burgunder erinnert. Den Namen verdankt er seiner extrem langen Gärdauer, die sich über drei Jahre und länger hinziehen kann. Laut Melsheimer bestimmt dieser Wein jedes Jahr sein Tempo selbst, bis er seine innere Harmonie gefunden hat. Aktuell trödeln noch die Jahrgänge 2018, 2019 und 2020 gärend vor sich hin. Der Demeter-Winzer vertraut auf die Natur, im Weinberg wie im Weinkeller. Ökologisch und geschmackvoll sind auch die Zimmer und Ferienwohnungen des Weingutes eingerichtet, man fühlt sich rundum wohl und willkommen. Außerdem liegt in der Nachbarschaft der »Reiler Hof«, wo man saisonal-regional speisen und aus einem umfangreichen, vor allem regionalen Weinangebot auswählen kann.

Mittelschwer? Mit Leichtigkeit!

Von Reil aus führt eine Moselsteig-Etappe flussabwärts nach Zell und eine Etappe flussaufwärts zum Jugendstil-Kurort Trarbach. Wieder zu Fuß, mit Auf- und Abstieg im Einklang mit

Foto: melsheimer-riesling.de

der Landschaft, warten in jedem Ort Weingüter darauf, entdeckt zu werden.

Und damit zurück zur Planung der Wanderreise: Mit dem guten Gefühl, Weltbürgerinnen oder zumindest Europäerinnen zu sein, bereiteten wir uns geradezu klischeehaft deutsch auf unsere erste Moselsteigwanderung vor – die mit der Besteigung eines Kilimandscharo nicht vergleichbar ist: Bestens ausgestattet mit einer großmaßstäbigen Wanderkarte, dem Moselsteig-Wanderführer und der Wander-App Rheinland-Pfalz wollten wir einem »Verirren« im Hunsrück oder im Eifeler Wald vorbeugen. Sorgen bereiteten uns im Vorfeld auch die als mittelschwer gekennzeichneten Etappen. Beides völlig grundlos, wie sich während unserer Tour herausstellte: Mithilfe der gelbgestreiften Moselsteig-Kennzeichnung an allen Abzweigungen und zwischendurch kann man sich, auch mit schlechtem Orientierungssinn, schwer verlaufen.

So konnten wir uns ganz aufs innere und äußere Unterwegssein konzentrieren. Und zwei sportlich mittelbegabte Frauen Anfang Fünfzig schafften die mittelschweren Etappen mit Leichtigkeit. Nun gut, ab und zu mit einigen Durststrecken, es war im August immerhin eine der heißesten Wochen des Jahres. Dafür schmeckten uns nach gelaufenem Tagwerk die flirrend leichten Mosel Kabinett Rieslinge mit ihrer unverschämt hohen Säure besonders gut. Schritt für Schritt, wenn auch »lentu«, wanderten wir in Richtung Belohnung, dem ersehnten kühlen Kabinett entgegen. Diesen einzigartigen Weinstil gibt es so nur an der Mosel. ●

BIOLOGISCH ODER BIODYNAMISCH ARBEITENDE WEINGÜTER AN DER MOSEL – EINE AUSWAHL

- www.melsheimer-riesling.de
- www.clemens-busch.de
- www.weingut-brohl.de
- www.buschwein.de
- www.schoemann-weine.de
- www.sybillekuntz.de
- www.weingut-von-nell.de
- www.weiser-kuenstler.de
- www.hoffmann-simon.de
- www.trossenwein.de

RESTAURANTS & WEINSTUBEN

- Empfehlungen der Autorin
Weinstube Kesselstadt, Trier,
➤ www.weinstube-kesselstatt.de
- Zeltinger Hof, Zeltingen,
➤ www.zeltinger-hof.de

- Reiler Hof, Reil,
➤ www.reiler-hof.de

- Restaurant Ochs,
Bernkastel-Kues,
➤ www.ochs-restaurant.de

- Winzerhof Gietzen, Hatzenport,
➤ www.winzerhof-gietzen.com

- Die Graifen, Traben-Trarbach,
➤ www.graifen.de

- Zum Eichamt, Zell,
➤ www.zumeichamt.de

- Springiersbacher Hof, Ediger,
➤ www.ediger-mosel.de

- Weingut Hain Restaurant,
Piesport
➤ [www.weingut-hain.de/
weinhotel/unser-haus](http://www.weingut-hain.de/weinhotel/unser-haus)

- ÜBERNACHTUNGEN, BUCHUNG
VON GEPÄCKTRANSPORT FÜR
WANDERER ODER RADFAHRER
➤ www.visitmosel.de

- Mehr Infos zum Moselsteig
➤ www.visitmosel.de/wandern

NATURATA
➤ mehr als bio



PERFEKT
AUCH FÜR
EISKAFFEE!

➤ MEHR ALS KAFFEE

Holen Sie sich sommerliches Café-Flair nach Hause und genießen Sie einen Eiskaffee mit den koffein- und glutenfreien Kaffee-Alternativen von Naturata!

www.naturata.de



AUTARK MACHT STARK!

Heizen und kochen ohne Strom und Gas?

Der RÖMEROFEN macht Sie unabhängiger von Versorgungsnetzen.
Ganz einfach. Und einfach zum Genießen.

Die einzigartigen Grund-Speicheröfen von RÖMEROFEN heizen mit ein paar Scheiten Holz ein ganzes Haus, je nach Ausführung ab 60 bis zu 200 qm Wohnfläche.

Dabei liefern sie Wellness pur: Behagliche Strahlungswärme in jeder Ecke, kein Staub, keine Überhitzung, kein lästiges Holz nachlegen oder Aschekasten säubern. Stattdessen dürfen Sie tolle Kochmöglichkeiten genießen:

- Im Feuerraum des Holzbackofens backt duftendes Brot. Das Grillen wird zum Kinderspiel, und die Pizza schmeckt wie in Neapel.
- Im Steinbackofen in der Mitte gelangen leckere Kuchen und saftige Braten.
- Das Obergeschoß lädt ein zum Dörren, Niedertemperaturgaren und Räuchern.

Weitere Vorteile:

- höchster Bedienkomfort
- 1 x heizen – 12 Stunden warm
- brennt sofort, ohne Anmachholz
- minimaler Ascheanfall
- sauber, sparsam, höchste Effizienz!



■ Räucherfach

Alle Räucherarten - Kalt-, Warm- und Heißbräuchern - sind möglich. Außerdem Niedertemperaturgaren und Dörren bei 60°C - 100°C

■ Backofen

braten, backen und schmoren bei 180°C - 220°C. Selbstreinigend, mit integriertem Dunstabzug in den Schornstein.

■ Steinbackofen

Brot, Pizza und Flammkuchen backen. Grillen und gratinieren. Temperaturbereich 200°C - 500°C

Langzeit-Wärmespeicher
aus Tonerde.
Wärme schon nach
30 Minuten!



Möchten Sie jemanden kennenlernen, der einen Römerofen hat?
Hier werden Sie fündig:
www.roemerofen.de/roemerofen-in-ihrer-naehe

Oder einfach den QR-Code scannen!

RÖMEROFEN

Das Feuer neu entdecken