

## Gondorf Gäns Von Daniel Deckers

„Kennen Sie den?“ Was wie die Einleitungsfrage zu einer neuen Runde von Herrenwitzen daherkommt, klingt andernorts und zu anderer Zeit noch sinnlicher, doch ganz und gar nicht anzüglich. Es klingt vielmehr traurig: Wenn zu vorgerückter Stunde in ernster Runde Flaschen aus den Tiefen des Kellers hervorgezaubert werden, unansehnlich, mit verblichene, brüchigen Etiketten, einem Korken, der den Namen kaum noch verdient, und alter, reifer Wein in die Gläser rinnt. Wein aus Lagen, die längst der Vergessenheit anheimgefallen sind. Wein aus Lagen, in denen seit Jahren kein Wein mehr erzeugt wird, der diesen Namen verdient. Wein aus Lagen, die dem Untergang geweiht sind, weil sich niemand mehr findet, der die Arbeitskraft und die Bewirtschaftungskosten aufbringen kann.

Gerade an der Mosel, Saar und Ruwer werden seit Jahren nicht die Flachlagen aus der Produktion genommen, jedenfalls nicht in erster Linie. In ihnen lassen sich nämlich extrem kostengünstig nicht extrem gefragte Weine erzeugen, etwa ein deutscher Rotwein, der früher als Färbewein dem Spätburgunder zugesetzt wurde und mittlerweile kellertechnisch veredelt unter dem Namen Dornfelder zu einem beliebten Getränk geworden ist.

Nein, unter den vielen Hundert Hektar Weinbergsfläche, die Jahr für Jahr in den Tälern des Rheinischen Schiefergebirges stillgelegt werden, sind viele Steil- und Terrassenlagen. Viele konnten, einige sollten in den zurückliegenden Jahrzehnten nicht flurbereinigt werden, nun werden sie aufgelassen und zur Brache. Werden. Nicht nur Weinberge in Rand- oder Insellagen gehen dabei verloren. Auch jahrhundertealte, mitunter landschaftsprägende Lagen sind gefährdet.

So war es auch an der sogenannten Terrassenmosel, jenem einzigartigen, von Weinbergsterrassen geprägten Canyon am Unterlauf der Mosel zwischen Hatzenport und Koblenz.

Hier, in dem milden, warmen Klima der „Terrassenmosel“, hatten schon die Römer Weinbau betrieben. In keinem Museum für deutsche Vor- und Frühgeschichte fehlen Ausstellungsstücke aus dem Siedlungs- und Gräberfeldern zwischen Contraa, dem heutigen Gondorf, und dem wenige hundert Meter flussabwärts gelegenen Ort Kobern. Das älteste Winzermesser, was man je in Deutschland gefunden hat, stammt aus diesen Siedlungen rund acht Kilometer vor „Confluentes“.

Und natürlich blieb auch die landschaftliche Schönheit des schluchtartigen Flußlaufs den Römern nicht verborgen. So wie Ausonius Piesport besang, so begeisterte

sich der christlich-lateinische Dichter Venantius Fortunatus, Reisebegleiter der Frankenkönigs Childebert und später Bischof von Poitiers, der heilige Venantius Fortunatus (um 530 – 610) an Gondorf: „sprießende Felsen, die Wein strömen lassen von rauhem Gestein, das honigsüßen Saft gedeihen läßt“, entfährt es ihm in der Erinnerung an den Weinort Contrua/Gondorf, den einzigen, der er auf seiner Schiffsreise von Metz nach Andernach einer Erwähnung würdigt. („De navigio suo“, v. 45, entstanden 565)

Im Früh- und Hochmittelalter geht es, wie so oft, sehr viel prosaischer zu. Uns fehlen schlicht die Quellen. Gewiss ist jedoch eines: Im ausgehenden 12. Jahrhundert erscheint in Gondorf ein Herr namens von Guntreve, offenbar ein Angehöriger eines Geschlechtes von Dienstleuten des Bischofs von Trier. Nach und nach baut es diesen Ort mit zwei Burgen zu seinem Stammsitz aus. Berühmt werden die Guntreves indes unter einem anderen Namen: „von der Leyen zu Guntreve“. Auf diesen Namen hörten bis zum Ende des Alten Reiches in den Napoleonischen Kriegen zwei Trierer (Karl Kaspar und Johann V.) sowie ein Mainzer Kurfürst (Damian Hartard), Kanzler, Generale, Äbte und zahllose Frauen, die nach hier und dort heirateten und verheiratet wurden. Die von der Leyens waren jedenfalls in der ausgehenden Neuzeit das mächtigste moselländische Adelsgeschlecht.

Was genau hinter der Namensänderung von Guntreve zu von der Leyen steckt, harrt noch der wissenschaftlichen Aufklärung. Aber vielleicht reicht bloße Anschauung. „Ley“/“Lay“/“Layet“ ist der moselfränkisch-rheinische Namen für Fels, Schiefer, Stein. Dann wären die „von der Leyens“ die Leute „vom Stein“ – besser vielleicht „vom Schiefer“. Für ihre Weinberge rund um ihre Stammburg in Gondorf trifft das vollkommen zu. Die Terrassenmosel ist Schiefer pur.

Umso erstaunlicher ist, dass die von der Leyens auch andernorts auf Schieferweinberge aus waren. In der Pfalz waren sie in Burrweiler begütert, einem Ort der bis heute für seine bedeutenden Schieferweinbergen („Schäwer“) bekannt ist, an der Mittelmosel hielten sie ihre Hand über den „Bernkasteler Doctor“, und selbst an der Saar hatten sie mit sicherem Blick eine der besten und selbstverständlich von Schiefer geprägten Lagen in ihren Besitz gebracht: das Herzstück des Kanzemer Berges, den heutigen „Altenberg“. Sollte man sich die von der Leyens nicht neben den großen geistlichen Weinbergsbesitzern – der Abtei St. Maximin etwa und dem Bischof von Trier – nicht als ebenbürtige Pioniere der moselländischen Weinkultur in der Neuzeit vorstellen? Im Jahr 1720, so weiß es einer der wenigen Weinbauhistoriker, gehörten den von der Leyens 275 000 Rebstöcke.

„Der“ Weinberg der von der Leyens war freilich nur einer, der „Gäns“, der „Gondorfer Gäns“. Ein seltsamer Namen, „Gäns“. Doch auch er gibt weniger Rätsel auf als zunächst vermutet. Die von der Leyens hatten offenbar nicht nur Sinn für guten

Wein, sondern auch für gutes Essen. Gans durfte offenbar auf der Speisekarte nicht fehlen. Und wo liefen die Gänse herum, ehe sie in die Bratröhre wanderten? Im „Gäns“, dem unteren Teil jenes sich steil zur Eifelhöhe emporschwingenden Hangs unweit der „Oberburg“, der einzigen Flußburg an der Mosel.

Beides, Burg und Berg, inspirierte die William Turner, den rhein- und moselreisenden englischen Landschaftsmaler, um das Jahr 1840 zu einer hinreißenden Phantasie von Landschaft im Licht. Heute ist die Burg nur ein Torso, in Stücke geschnitten durch Eisenbahn und Bundesstraße. Der Berg aber steht noch so, wie in Turner vor gut 160 Jahren imaginiert hat. Und der Wein ist wieder so, dass er seinen Namen verdient: „Gondorf Gäns“

Am Hangfuß von einer Mauer umschlossen, von wenigen Terrassen durchzogen, strebt der nach Süd und Südwest ausgerichtete Steilhang gen Himmel. Einem Parabolspiegel gleich bündelt er das von Süden einfallende Licht und speichert die Wärme des Tages. Die kalten Winde, die vom Maifeld ins Moseltal hinabfließen, machen um den „Gäns“ einen Bogen. Die Mosel selbst ist von dem Weinberg durch einen Felsgrat getrennt. Feuchtigkeit gelangt daher auch im Herbst nur selten in den Berg. Statt dessen bestreicht dank der vom Fluss und dem engen Tal ausgehenden Thermik ein beständiger Strom milder Luft die Reben. Fäulnis, auch die erwünschte Edelfäule („*Botrytis cinerea*“) ist im Gäns ein Fremdwort. Selbst in feuchten Jahren sind die Trauben noch Ende Oktober kerngesund. Das prädestiniert diesen Weinberg für trockene und fruchtsüße Rieslinge. Edelsüße Weine aus dem Gäns sind eine Rarität.

Der Boden des „Gäns“ ist uneinheitlich-vielgestaltig. Hier quarzitiger Schiefer, da Rotliegendes, dort Felsrippen unter einer dünnen Humusauflage, dann wieder Tiefgründiges. Das Kernstück des Gäns ist in der Weinbau-Karte für den Regierungsbezirk Koblenz aus dem Jahr 1898 als eines der wenigen Filetstücke an der unteren Mosel erkennbar.

Doch was nützt all das, wenn es keinen Winzer gibt, der den Berg versteht, oder der in der Geschichte die Zeichen der Zeit erkennt, ja der nicht einmal die Turnerschen Farben in sich aufnimmt?

Von Niederfell aus schaute Andreas Barth, sechstes Kind einer Bäckerfamilie, seit seiner Kindheit auf die Gondorfer Weinberge. 1994 gab er sein Jurastudium auf und pachtete die Betriebsgebäude eines Weinguts auf dem anderen Flußufer. Fortan arbeitete er im alten Weinkeller derer von der Leyen und bearbeitete den größten Teil des „Gäns“. Es war viel zu tun. Der Boden wurde auf Nulldüngung umgestellt, eine Zahnradbahn installiert, der Müller-Thurgau im unteren Teil des Berges ausgemacht und durch Riesling ersetzt. Je länger der Boden in Ruhe gelassen

wurde, um so stärker reagierten die Reben. Die Weine wurden mineralischer, dichter, extraktreicher. Der Ertrag fiel auf weniger als 40 Hektoliter je Hektar.

Im Keller, wo schon die Fürsten ihren Wein ausbauen ließen, verrichteten natürliche Hefen ihr Werk, so dass kein „Pfirsich“ oder „Aprikose“-Aroma aus den Forschungslaboren der neuen Weinwelt die mineralisch-kühle, würzig-kräutrige Art eines Gondorfer Gäns verfälschen kann. Viele Monate liegen die Weine nach der Gärung auf der Feinhefe, was ihnen einen leichten Schmelz, vor allem aber Haltbarkeit verleiht. Oft werden sie erst im Herbst auf die Flasche gezogen. Den Weinen tut das gut, nicht aber dem Urteil, das Kritiker früh im Jahr über sie fällen. Denn wenn andere Weingüter ihre Kollektion zeitig im Jahr vorstellen, gibt es Weine aus dem Gäns noch lange nicht. Wie der Gäns-Boden, so bekommen auch die Gäns-Weine die Zeit, die sie brauchen.

Nun fehlen nur noch die Weinfreunde, die einem „Gäns“ die Ehre geben. Wie viele große Weine verdient er es nicht, jung getrunken zu werden. Erst wenn sich nach einigen Jahren der Lagerung in der Flasche die Primäraromen mit den Gärungsaromen eine Symbiose eingegangen sind und die ersten Reifearomen hinzukommen, dann beginnt der Wein mitunter zu sprechen, von Venantius Fortunatus, von den von der Leyens, von Turner, von Steinen, Sonne und der Mosel und dem wenigen, was die Menschen noch dazutun können – wenn sie es tun.