

KOLUMNE AUSLESE

Die Leichtigkeit
des Moselweins

Reden wir an dieser Stelle über Alkohol. Alkohol ist ein wesentlicher Bestandteil im Wein. Wein ohne Alkohol ist für mich kein Wein, denn Wein ist vergorener Traubensaft.

Alkohol ist gleichermaßen ein Genussmittel als auch ein Suchtmittel, sprich Droge. Bleiben wir beim Genussmittel. Nicht der pure Alkohol ist gemeint, sondern das alkoholische Getränk. Der Alkoholgehalt im Wein liegt in der Regel bei neun bis 14 Prozent.

Es gibt also leichte Weine und schwere Weine. Logisch, dass leichte Weine „gesünder“ sind, als schwere. Es gab und gibt aber einen Trend zu schweren Weinen. Alkohol ist ja ein Geschmacks-träger, ähnlich wie Fett in der Wurst. Alkohol lässt im Wein die guten Aromen besser zur Geltung kommen und er kann so manche Misstöne überdecken.

Folgt daraus, je mehr Alkohol im Wein, umso geschmackvoller der Wein? Für viele Weine mag das gelten, aber nicht für alle. Womit wir wieder beim Mosel-Riesling sind.

Ein Steillagen-Riesling, der mit einem Mostgewicht von 75 bis 80 Grad Oechsle geerntet wurde, ist ein leichter aber wegen seiner Mineralität, den feinen Pfirsich- und Aprikosennoten und der frischen Säure dennoch ein gehaltvoller Wein. Hat er noch eine gewisse Süße, kommt er auf etwa 7,5 bis 8 Prozent Alkohol. Das kann der Mosel keine andere Weinregion auf der Welt nachmachen. Diese leichten Rieslingweine sind einzigartig.

Inzwischen setzen viele Moselwinzer wieder auf diese leichten und dennoch geschmackvollen und bekömmlichen Weine. So mancher Weinberg wird früher gerentet, um zu hohe Zuckergehalte in den Trauben und damit hohe Alkoholgehalte im Wein zu vermeiden. Wie gesagt: Wein ohne Alkohol ist kein Wein, aber Wein muss nicht viel Alkohol haben, damit er schmeckt. Und solche Weine gibt es nur an der Mosel.

mosel@volksfreund.de



Winfried
Simon

AUSGEH-TIPP DER WOCHE

Lorenz Kitchen in Osburg

Wohin sollte man mal zum Essen gehen? Als Antwort hat sicher jeder seine persönlichen Tipps parat. Hier gibt es die neue Empfehlung aus der Volksfreund-Redaktion.

Ein guter Bekannter kam eines Tages mit dem Vorschlag um die Ecke, mal zu Lorenz Kitchen in Osburg essen zu gehen. Da gebe es gute malaysische Fusion-Küche. Osburg? Den Ort hatte ich nicht wirklich auf dem Schirm in Bezug auf innovative gastronomische Konzepte.

An dem Mittag, an dem wir uns dort trafen, wurde ich allerdings eines Besseren belehrt. Das Restaurant ist winzig, dafür aber echt gemütlich. Die Küche offen zum Gastraum hin, sodass wir den ganzen Prozess unseres Mahls vom Reiskochen bis zum Kaffee hautnah miterlebten. Um möglichst viele verschiedene Speisen zu probieren, bestellte jeder etwas anderes: Einer das malaysische Curry für 18,50 Euro, der Zweite das koreanische Bibimbab für 19,90 Euro, der Dritte den

Ein Neustart mit Chance und Risiko

Eva Lenhardt aus Mehring ist Winzerin. Ihr Motto: Keine halben Sachen. Das Weingut, das sie gemeinsam mit ihrem Bruder Christian und ihrer Mutter Christa betreibt, befindet sich in Mehring, direkt an einer Moselschleife gelegen. Ein Porträt.

VON FRANZISKA WONNEBAUER

MEHRING „Als Winzerin ist kein Tag wie der andere. Das macht den Beruf so spannend“, sagt Eva Lenhardt. Seit 2017 stellt die Winzerin aus Mehring mit ihrem Familienweingut wieder eigene Weine her.

Den Grundstock ihrer Weinberge hat das Weingut Lenhardt von den Urgroßeltern und Großeltern übernommen, denn schon die betriebenen Weinbau in Mehring. Später bewirtschafteten Eva Lenhardts Eltern das Weingut jahrelang gemeinsam. Nach der Scheidung führte Mutter Christa den Betrieb bis 2001 alleine fort. Ab dann stellte sie keinen eigenen Wein mehr her, sondern spezialisierte sich auf die Traubenproduktion im Nebenerwerb.

So war Eva Lenhardt schon als Baby im Weinberg dabei und half als Kind jede Herbstferien bei der Traubenlese. Als sie und ihr Bruder Christian vor einigen Jahren eine Rundreise durch Neuseeland machten, wurde ihnen jedoch klar: Die reine Traubenproduktion reichte ihnen nicht mehr. „Wir wollten unsere Weinberge auf die Flasche bringen“, erklärt Eva Lenhardt. So beschlossen sie, das Weingut Lenhardt wieder aufleben zu lassen. Hierfür renovierten sie den Weinkeller in Mehring und ließen eine moderne Vinothek mit Blick auf die Weinberge bauen. 2017 gab es dann den ersten Lenhardt-Weinjahrgang nach dem Neustart.

Den Geschmack ihrer Weißweine würde Eva Lenhardt als elegant, geradlinig und herkunftsbezogen beschreiben. Ihr Fokus liegt auf alten Weinbergen und Steillagen (siehe Info) und das soll man auch schmecken. Das Konzept hat offenbar Erfolg: 2022 und 2023 wurde das Weingut Lenhardt vom Genussmagazin „Der Feinschmecker“ mit der Bewertung „gute bis sehr gute Weinqualität“ (2 von 5 Punkten) in die Liste der 500 besten Weingüter Deutschlands aufgenommen.



Von der Vinothek des Weinguts Lenhardt blickt man direkt auf die Weinberge.

FOTO: FRANZISKA WONNEBAUER

Die Zusammenarbeit im Familienweingut klappt sehr gut, findet Lenhardt. Das liegt ihrer Meinung nach vor allem daran, dass jeder seinen Bereich hat und niemand dem anderen reinredet: Mama Christa ist das Organisationstalent der Familie und erledigt die Handarbeiten im Weinberg. Bruder Christian kümmert sich um die Bewirtschaftung der Weinberge und die Kellerarbeiten. Eva Lenhardt ist für Veranstaltungen und Vermarktung zuständig. Dank eines guten Zeitmanagements schafft sie das neben ihrem Hauptberuf als Außendienstmitarbeiterin bei einem Unternehmen in der Weinbranche. „Wir vertrauen uns blind“, sagt die Winzerin über ihre Familie. Zwar seien sie, ihr Bruder und Mutter Christa nicht immer einer Meinung. Aber sie diskutierten offen und ehrlich und trafen alle wichtigen Entscheidungen gemeinsam. Was das Weingut Lenhardt von anderen unterscheidet? „Dass wir ohne große Historie alles neu aufgebaut haben – das ist ein Risiko,

aber auch eine Chance“, sagt die studierte Önologin. Einerseits seien sie dadurch in ihren Entscheidungen frei gewesen, andererseits mussten sie sich neu erfinden.

Letzteres dürfte Eva Lenhardt jedoch nicht schwer gefallen sein. Denn die 34-Jährige hat nach eigenen Angaben „Hummeln im Hintern“, will immer viel machen und hat ständig neue Einfälle. So vertritt sie das Weingut bei Weinfestivals, veranstaltet Weinverkostungen in der hauseigenen Vinothek, schenkt ihren Wein bei Festen aus oder ver-

anstaltet gemeinsame Wein-Events mit befreundeten Winzerinnen. Ihr Motto: Keine halben Sachen. Sie steht zu 100 Prozent hinter dem, was sie macht.

Als Winzerin fühlt sie sich mit der Natur sehr verbunden. „Unsere Weinberge sind unser Schatz“, sagt sie. Die Natur sei die Grundlage ihrer Arbeit und das Wichtigste, was sie als Winzerin habe. Zwar findet der Großteil ihrer Arbeit im Büro statt. Doch packt auch Eva Lenhardt bei der Traubenlese mit an. Ohne viele helfende Hände ginge es

auch nicht. Denn seit 2017 haben Lenhardts ihre Anzahl an Weinbergen verdoppelt.

Dass sie im Weinbereich arbeiten möchte, wusste Eva Lenhardt schon seit der 10. Klasse. Nach einem einjährigen Praktikum in einem Weingut war ihre Leidenschaft endgültig geweckt. Für Lenhardt stand fest, dass sie Weinbau in Geisenheim studieren wollte.

Während des Önologie-Studiums machte sie ein Praktikum in Portugal und studierte ein halbes Jahr in Bordeaux. Auch heute tauscht sie sich gerne mit Winzerkollegen aus Portugal und Frankreich aus. Und obwohl sie gerne unterwegs ist und umherreist, ist Mehring ihre Heimat geblieben. Sie sagt: „Es ist immer wieder schön, nach Hause zu kommen. Hier sind meine Freunde, meine Familie und unsere Weinberge.“

Und sie ist stolz, in Mehring Wein anbauen zu dürfen. Deshalb will sie die Mehriinger Steillagen deutschlandweit und international bekannt machen: „Ich will zeigen, was Mehring für tolle Lagen hat.“

INFO

Steillagen

Steillagen sind Weinberge, die eine Hangneigung von mehr als 30 Grad aufweisen. Die Moselregion ist mit 3400 Hektar Weinbergen in Steillagen das größte Steillagenweinbaugebiet der Welt. Je steiler der Weinberg ist, desto weniger kann er mit Maschinen bewirtschaftet werden.

Die Reben müssen daher von Hand bearbeitet werden. Trotzdem hat die Steillage für den Winzer einen großen Vorteil: Durch die steile Lage bekommen die Reben auch im Herbst viel Sonne ab. Die Steillagen mit ihrem Schieferboden prägen so den Geschmack des Weines und sind für das Weinanbaugebiet Mosel charakteristisch.

Für Genießer, die das
Außergewöhnliche suchen

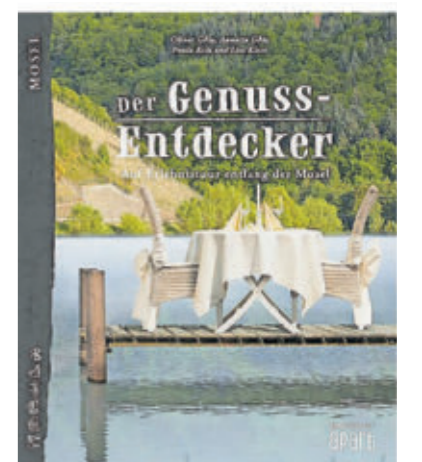
MOSSEL (red) Für ihr neues Buch „Der Genuss-Entdecker Mosel: Auf Erlebnistour entlang der Mosel“ haben die beiden Moselaner Paula Kolz (aus Trier) und Oliver Götz einzigartige Orte entlang der Mosel aufgespürt – ob Weingüter, Restaurants, Cafés oder kleine aber feine Betriebe. Sie erzählen von den Menschen, die diese Genuss-Orte geschaffen haben, verraten Geheimnisse und geben Insider-Tipps.

Sie haben die authentischsten, einzigartigsten, gemütlichsten, leckersten, freundlichsten und genussreichsten Orte zwischen Perl und Koblenz besucht und erzählen Geschichten von Menschen, die an, auf, neben und mit dem Fluss leben. „Der Genuss-Entdecker“ ist ein Buch für alle, die mit Camper, Auto, Fahrrad oder Wanderstab die Mosel bereisen und für gewöhnlich das Außergewöhnliche suchen.

Paula Kolz ist Historikerin, Journalistin und promovierte Literaturwissenschaftlerin. Die akademische Welt der Universität verließ sie für die von ihr heiß geliebte Welt der Texte: Im Hauptberuf arbeitet sie als Pressereferentin, im Nebenberuf als Autorin, Übersetzerin für Leichte Sprache, Trierer Stadtführerin und Schauspielerin, (www.hummel-hurra.de).

Oliver Götz ist gebürtiger Moselaner und Werbefotograf. Seit über 25 Jahren betreut er Industriekunden, seit 2014 auch besondere Buchkonzepte im Bereich der Spezialitätenküche. „Genuss-Entdecker Mosel“ sein zwölfter Bildband (www.werbefotografie-goetz.de).

Der Genuss-Entdecker: Auf Erlebnistour entlang der Mosel, erschienen im Regionalia Verlag, 200 Seiten, 29,90 Euro.



Dieses neue Buch gibt Tipps für Genießer, die an der Mosel unterwegs sind.

FOTO: PRIVAT

Produktion dieser Seite:
Christine Catrein



Klein, aber gemütlich. Lorenz Kitchen in Osburg.

FOTO: DANIEL LORENZ

Der Clou: Zu allen Gerichten kann der Gast zusätzlich Chilipaste von eins bis drei wählen, die in ihrem Schärfegrad variieren.

Hinter dem Konzept der authentischen und handgemachten Küche steckt Küchenchefin Monika Lorenz, geboren und aufgewachsen in Malaysia. (Nach ihr sind Monikas hausgemachte Frühlingssrollen benannt) Vor einigen Jahren kam sie aus dem Ausland zurück nach Osburg und erfüllt sich einen Herzenswunsch: Sie eröffnete das kleine Restaurant. Sohn Daniel Lorenz, gelernter Koch und studierter Hotelmanager, steht ihr zur Seite. Hotelfachfrau Fatima Gusinjac ergänzt das Team, indem sie den Service verantwortet.

Eins ist jedoch unvermeidlich bei Lorenz Kitchen, um Enttäuschungen zu vermeiden: Reservieren!

Verona Kerl

Lorenz Kitchen, Gartenfeldstraße 8, Osburg, Öffnungszeiten: Montag, Dienstag Ruhetag, Mittwoch bis Freitag, Lunch: 12 bis 14.30 Uhr (nur Takeaway), Dinner: 17 bis 22 Uhr (Warme Küche bis 21.30 Uhr), Samstag und Sonntag: 12 bis 22 Uhr (Warme Küche bis 21.30 Uhr), Telefon: 06500/6329946, E-Mail: info@lorenz-kitchen.com