

WeekEND

Im Weinberg

# Goldgräberin an der Rebe

*Was genau einen guten Riesling ausmacht, wusste  
BRIGITTE-Mitarbeiterin Tinka Dippel nicht. Dann half sie  
mit bei der Weinlese an der Mosel*

FOTOS VON ANCREA DIEFENBACH

Da vergisst man leicht die harte Arbeit: Blick auf Brauneberg



Stelle Hände tangen viel Sonnenlicht



Jetzt füllen sich überall an der Mosel die Anhänger

## Wenn es Herbst wird, kommt das Kribbeln

Das Wochenende, das meinen Weingeschmack verändern wird, verbringe ich in einer Region, die ich bisher nur von Flaschenetiketten kenne: an der Mosel. Ich trinke seit einiger Zeit am liebsten deutschen Riesling, und mit der Frage, warum, stieß ich auf Martin: Mitte 30 ist er, betreibt in 14. Generation das Weingut der Familie Conrad, hat guten Riesling zu seiner Berufung gemacht – und kann, wie er mir versichert hat, jetzt im Oktober jede Hand gebrauchen. Spätabends holt er mich vom Bahnhof in Wittlich ab. Als sich der Frühnebel des nächsten Morgens lichtet, gratuliere ich mir selbst zu der Idee, Weinsteherin werden und damit direkt an der Rebe anfangen zu wollen. Die Wiese hinter dem Conradschen Weingut im Ort Brauneberg glitzert silbern vom Tau in der frühen Morgensonne, keine hundert Meter entfernt

fließt die Mosel, und dahinter stehen friedliche Armeen von Weinreben in akkurat Reihen auf steilen bis sehr steilen Hängen. Dass die Beerenerlese da oben kein Spaziergang wird, hatte Martin bereits erwähnt.

Zum Warmwerden tanze ich erst mal auf einem Bett aus saftigeren Trauben – den Resten aus der Presse nach den ersten Erntestagen. August aus Polen schippt die braunen Krümel in den Trester – eine hohe Plastikwanne –, und ich schwitze zum ersten, aber heute noch lange nicht letzten Mal beim Versuch, die Masse möglichst glatt zu stampfen. Was das eigentlich werde, frage ich Martin, der neben mir stampft. „Grappa“, antwortet er. Mit meiner Stampferei ist Martin zufrieden, mit meiner Arbeit an der Rebe auf dem Veldenzer Kirchberg weniger. „Stopp“, ruft er, als ich die ersten Traubendolden mit der Gartenschere abschneide, in den nächstbesten Plastikbübel werfe, schon wieder die Schere ansetze, fest entschlossen, nicht langsamer als meine Mit-Erntehelfer zu sein – neben August drei Rumänen und vier Leute aus der Gegend.

Martin nimmt mir eine Dölde aus der Hand und pulvt die schrumpeligen Beeren ab. Sie fallen in sich zusammen und versprühen Staub dabei, ich sehe sofort ein, dass sie zu nichts mehr taugen. Es gibt aber auch die „guten faulen“, die kommen in die schwarzen Eimer, und die ganz guten, die kommen in die roten Kisten. Qualität und Tempo schließen sich wohl aus beim Weinlesen.

Der nimmt's aber sehr genau mit der Qualität, der Martin, meint Adam, der meinen Rebstock von der anderen Seite bearbeitet. Er ist 69 und längst in Rente. „Früher“, sagt er, „wurde noch jede Traube vom Boden auf gelesen.“ Da habe man auch nicht so viel naschen dürfen. Sag's und beiße in die Dölde,



Qualität kontra Tempo: Nur die Guten kommen in die rote Kiste

die er gerade abgeschnitten hat. Ich tue es ihm gleich, Trauben klein wie Erbsen zerplatzen in meinem Mund und versprühen ihren süßen Saft, ich schmecke Sonne, Schieferboden und sauren Apfel. Vielleicht bilde ich mir das auch nur ein, wahrscheinlich hat mich Adam mit seinem Weinfieber angesteckt. „Ja, das ist eine Krankheit“, sagt er ernst. „Wenn der Herbst kommt, dann kribbel’s.“ Dann muss er in den Weinberg. Er blickt über die Rebenkolonien hinunter auf

### Immer im Takt bleiben: ein Schritt, ein Griff, ein Biss



die Mosel und die Schieferdächer des Dorfchens Veldenz und sagt mehr zu sich als zu mir: „Hier hat der liebe Gott die Welt verteilt.“ Dann hält er mir eine einzelne Beere hin, an der ein winziger, goldgelber Tropfen hängt. „Golddröppchen! Wenn die da sind, winf’s ein guter Jahrgang!“ Ich soll doch... Nein danke, ich will keine Beere mehr, ihr Saft ist sowieso schon überall. Er läuft mir in die Plastikhandschuhe und klebt mir im Gesicht. Als Martin mittags eine Bierbank aufstellt und Fleisch und Kartoffeln aufischt, da gibt es schon wieder Saft dazu. Oder süßen Wein. Ich verziehe das Gesicht, sie lachen. Ja, das ist typisch, Weinlaien denken, guter Wein müsse trocken sein. Der süße sei leichter, nicht so weit gegoren, sagt Martin.

Wir arbeiten uns weiter hoch, nebenan jodelt jemand, Marius aus Rumänien überwindet die Sprachbarrieren auf seine Art: Er bellt wie ein Hund, miaut wie ein Schaf oder muht wie eine Kuh. Wir sind eine skurrile, zunehmend bräsig Gruppe, eingetauscht auf die immer gleichen Handgriffe, zufrieden beim Anblick des Anhängens, aus dem die Beeren quellen wie Schaum aus einer Badewanne. Die Sonne rutscht Richtung Weinberg, alles in ihrer Scheinweite wird Gold – Gold wie die Golddröppchen. Ich setze mich auf eine Kiste und lasse meinen Blick über die schrägeraden Reihen schweifen. Für mich, die am besten in Verbindung mit körperlicher Anstrengung abschaltet, ist dies die maximale Entspannung. Martin reißt mich aus meinem Schwebezustand, der letzte Seilanstieg sollte

# WeekEND

Im Weinberg

noch geschafft werden. Und ich muss danach auch noch die Belohnung bewältigen: fünf Menü-Gänge, fünf Weine.

Die Nacht hat sich über Brauneberg gelegt, ich sitze im 258 Jahre alten Fassweinkeller unter dem Hotel „Brauneberger Hof“, das Martins Eltern betreiben. Perlhuhn, Zander und Hirsch mit diversen Klößchen und Süßchen defilieren über meinen Teller – begleitet von fünf Rieslingen, die so schöne Namen tragen wie „Goldkapsel halbtrocken“. Und gerade diese halbtrockenen, etwas süßen, genieße ich besonders. Meine Geschmacksnerven sind in

Tumult, mein Bauch ist schwer, mein Kopf sehr leicht, ich sehe alles durch eine goldgelbe Brille. Dann falle ich nach einem Grappa, wie ich ihn heute Morgen gestampft habe, als goldgelbes Glückspaket ins Bett.

Ein paar Tage später schickte ich von Hamburg eine Bestellung nach Süden: Ich hatte Sehnsucht nach Goldtröpfchen. Und wenn ich sie mir zu Hause schon nicht von der Rebe zupfen, wenn ich mich schon nicht ins goldtröpfchenfarbene Abendlicht setzen kann, dann hole ich mir wenigstens ihren Geschmack – und der ist süß. Wunderbar süß!

## Tipps für ein Wein-Wochenende

**IN BRAUNEBERG** Wer mit anpacken will, kann Martin Conrad direkt anrufen (Tel. 065 34/939 80, [www.braunebergerhof.de](http://www.braunebergerhof.de)). An zwei Terminen (10.–12. und 17.–19. Oktober) findet außerdem die „Traubenlese aktiv“ statt, ein Weinwochenende inkl. 2 Ü/F im „Hotel Brauneberger Hof“, Weinmenü, Weinprobe und Picknick ab 189 Euro. Bei Interesse schnell anmelden (Brauneberger Hof, Moselweinstraße 136, 54472 Brauneberg/Mosel, Tel. 065 34/14 00, Fax 14 01, [www.mosel-erlebnis.de](http://www.mosel-erlebnis.de)). Wer seine Wein-Sehnsucht dauerhaft stillen will, kann eine Rebstock-Patenschaft übernehmen. **MEHR ANGEBOTE AN DER MOSEL** Paddeln, wandern oder radeln am Fluss, ein Gourmet-Picknick mit Ausblick – und dann zur Weinprobe (Tagestouren inkl. Vollverpflegung und Equipment ab 100 Euro, über Petra Kessler-Hagenau, Tel. 01 75/632 47 71, [www.mosel-genusserlebnis.de](http://www.mosel-genusserlebnis.de)). – Die „Weinerlebnisbegleiter“ wissen alles über

Geschichte, Kultur und Weinbau an der Mosel und stellen individuelle Touren zusammen, inklusive Wein (Kirsten Pfitzer, Tel. 065 32/21 30, [www.weinerlebnisbegleiter.de](http://www.weinerlebnisbegleiter.de)). Solche Experten gibt es inzwischen in fast jedem Weingebiet, sie heißen nur unterschiedlich. – Listen mit Winzer-Adressen und die Termine aller Weinfeste über Moselland-Touristik (Tel. 065 31/973 30, [www.mosellandtouristik.de](http://www.mosellandtouristik.de)) und Rheinland-Pfalz-Tourismus (Tel. 02 61/915 20 25, [www.rlp-info.de](http://www.rlp-info.de)). **MEHR ANGEBOTE IN DEUTSCHLAND** Weingüter, Feste und Wanderwege im größten Rotweingebiet, dem Ahrtal (Tel. 026 41/977 30, [www.ahrta.de](http://www.ahrta.de)). – Urlaub beim Winzer und die schönsten Weintokale um Dresden und Meißen (Tel. 035 21/76 35 30, [www.weinbauverband-sachsen.de](http://www.weinbauverband-sachsen.de)). – Weingüter mit typischem altem Weingewölbe im größten Weinbau-Gebiet, Rheinhessen (Tel. 061 32/441 70, [www.rheinessen.de](http://www.rheinessen.de)).



Weinquiz und viele Tipps unter [www.britigte.de/wein](http://www.britigte.de/wein)