

MERIAN

Pfalz

180

Tipps für Ihre Reise:
Vinotheken und Spezialitäten,
Restaurants, Hotels,
Museen und Ausflüge

Weinstraße

Edle Weine, junge
Winzer, großer Genuss

Pfälzerwald

Ausflüge zum Wandern,
Staunen und Entspannen

Streifzüge

Geliebte Heimat:
Städte mit Charme



Ein Hoch auf den Burgunder

«So ein Generationenwechsel verläuft nie komplett ohne Zoff«, sagt Stefan Meyer. Als er den Familienbetrieb im Winzerdorf Rhodt unter Rietburg übernahm, war sein Vater längst nicht mit allem einverstanden, was der Sohn umkremelte. »Und natürlich macht man am Anfang auch Fehler«, gesteht Meyer ein. Seine Ideen hat der Winzer während seiner Lehrjahre auf Gütern in Kalifornien, im Burgund und in Österreich gesammelt. Mittlerweile läuft auf dem Gut alles rund, mit seinen Weinen begeistert der 32-Jährige die Kritik. Meyer hat erfolgreich ein neues Profil aufgebaut: Vor allem mit seinen Burgunderweinen sorgt er für Furore. »Der Riesling wird immer unwichtiger«, sagt er selbstbewusst; ganz aus dem Programm genommen hat er den Klassiker trotzdem nicht. Doch Meyers Herz schlägt schon seit Langem für die Burgundertrauben. »So ein Spätburgunder, das ist schon eine ganz besondere Diva«, sagt der Winzer. »Nicht zu fett, aber auch nicht zu schlank« sollen die Weine sein – »es geht darum, den richtigen Spagat zu finden«.

Weingut Stefan Meyer
Rhodt unter Rietburg
Edesheimer Straße 17
www.meyer-rhodt.de



Trubel an der Weinstraße: Neustadt ist einer der meistbesuchten Orte an der Route

Weltmeister im Genießen

aufbrechen, ruft ihnen die Wirtin »Bis morgen« hinterher.

Zum Hambacher Schloss führt ein steiler, schmaler, verwurzelter Pfad. Hier sind Deutschlands Liberale im Mai 1832 zusammengekommen, um für Meinungs- und Pressefreiheit, für ein freies, geeintes Deutschland zu streiten. Eine gut gemachte Ausstellung erzählt davon, bis zu 170000 Besucher kommen pro Jahr. Ruhig wird es erst, wenn die Reisebusse abgefahren sind. Der Blick von der Terrasse geht dann in die weite Rheinebene, die Abendsonne wärmt das Gesicht. Eine Gruppe hat es sich auf der Schlossmauer gemütlich gemacht. Sie haben Picknickkörbe dabei, reichen die Weinflasche herum. Profis im Genießen eben.

Weiter mit dem Bus, weiter auf der Weinstraße, das gelbe Schild mit den stilisierten Weintrauben weist den Weg. In den Dörfern wird es eng für das Gefährt, ein Sportwagen kreuzt, ein Traktor steht im Weg. Macht nichts, dann dauert es halt ein bisschen länger.

Mein nächster Halt ist Rhodt unter Rietburg – ein Weindorf wie aus dem Bilderbuch. Schmucke Winzerhöfe rei-

hen sich aneinander, ausladende Kastanienbäume wachsen in den Himmel, der Geruch eines Holzfeuers liegt über dem Ort. Eine schmale, türkisfarbene Tür führt in ein Café, alle Tische sind belegt. Dass es hier unglaublich leckere Kuchen gibt, hat sich herumgesprochen. Am besten geht die »Scharfe Lola«, eine Schokoladentorte mit Chili, benannt nach Lola Montez, die ein Verhältnis mit dem bayerischen König Ludwig I. hatte.

Eben dieser Ludwig ließ sich oberhalb des Orts im 19. Jahrhundert eine Sommerresidenz bauen, die klassizistische Villa Ludwigshöhe. Die hübsche Straße, die bergan führt, heißt Theresienstraße – nach Ludwigs Ehefrau. Im Hinterhaus des Cafés »Ludwig 1« haben Karin und Steffen Breuner ein Boutique-Hotel eröffnet und es »Zweite Heimat« getauft. Mein Appartement heißt »Pfälzer Wald«. Eine riesige Fototapete zeigt die hügeligen Wälder, eine Sofalandschaft mit tannengrünen Bezügen wurde passgenau in die Fensternischen eingebaut. Die Breuners haben alles selbst angefertigt, mit mehr



In Erinnerung an 1832 weht Schwarz-Rot-Gold auf dem Hambacher Schloss

In der Heimat etwas bewegen

Detailliebe kann man eine Ferienwohnung kaum einrichten. Solch eine Unterkunft hätte ich eher in Berlin-Mitte oder in New York erwartet. Karin Breuner arbeitete lange als Grafikerin in Werbeagenturen, bevor sie sich mit dem Café und dem Gästehaus in Rhodt selbstständig machte. »Es war uns wichtig, dass alles so wird, wie wir uns das vorgestellt haben«, sagt sie. Genauso wichtig war es ihnen aber auch, dass ihr Hotel genau hier entsteht. »Das ist unsere Heimat, hier möchten wir etwas bewegen«, sagt Breuner.

Neues ausprobieren, das ist auch die Aufgabe der Wissenschaftler auf dem Geilweilerhof, etwas außerhalb von Siebeldingen. Dort, im Institut für Rebenzüchtung, entstehen neue Weinsorten mit Rebpflanzen, die unempfindlicher gegen Schädlinge oder Pilzbefall sind. Hinter bodentiefen Fenstern sieht man die Pflanzen unter den Wärmelampen, ein Lehrpfad erklärt die Arbeit der Forscher. Die Weine, die hier entstehen, kann man auch kaufen. Solange die Rebsorten noch nicht zugelassen sind, tragen sie bloß Kürzel als Namen. Ich wähle eine Flasche »Gf.Ga-52-42«,

der Literwein kostet keine drei Euro. »Schmeckt wie ein Riesling«, verspricht mir die Frau hinter der Theke.

Geschwungener und weicher werden die Weinberge. Bald schon nähert sich Schweigen-Rechtenbach, am Deutschen Weintor stoppt der Bus. 1936 wurde das wuchtige Stück Architektur in nur acht Wochen erbaut, das Hakenkreuz, das es zierte, hat man nach dem Zweiten Weltkrieg aus dem Mauerwerk geschlagen.

Ich gehe in die Hauptstraße, zum Weingut Jülg. Man hatte es mir unterwegs – wie so vieles – empfohlen. Der Dielenboden knarrt, als ich die Wirtenschaft betrete, im Kachelofen prasselt das Feuer. Alle Tische sind belegt, eine ältere Frau winkt mich an ihren Platz. »Setzen Sie sich zu mir«, sagt sie – und erzählt, dass ihre Freundinnen gerade noch das Weintor besichtigen, dass es sie aber immer nur hierher ziehe, zu den Jülgs. Ich frage sie, was ich zum Essen bestellen soll, und sie schiebt mir ihren Teller mit den Bratkartoffeln herüber. »Probieren Sie«, sagt die Frau. »Und dazu passt ein Crémant.«

Der Riesling-Liebhaber

»Der Riesling ist mein absolutes Steckenpferd«, sagt Markus Spindler. Das schlägt sich auch in Zahlen nieder: 85 Prozent seiner Weinberge hat der Winzer aus Forst, Jahrgang 1979, für den Anbau von Rieslingtrauben reserviert. Einige davon wachsen auch im Forster Kirchenstück, der wertvollsten Lage der Pfalz. Spindler, schlank und braungebrannt, hat sein Handwerk in Kalifornien, Frankreich und Österreich gelernt. 2007 stieg er in den Betrieb der Eltern ein, seit 2012 wird auf dem Gut ausschließlich nach Öko-Weinbau-Regeln gearbeitet. Er schenkt einen seiner Rieslinge ein, schwenkt das Glas, schnuppert, schwärmt von der Mineralität der Weine, die sich durch die unterschiedlichen Gesteinsarten in den Böden der Weinberge ergibt: Buntsandstein, Basalt, Muschelkalk. Für den Winzer ist der Weinbau eine Wissenschaft für sich – steif soll es trotzdem nicht zugehen. »Weingenuss soll etwas Lockeres sein«, sagt Spindler. Testen kann man seine Weine in einer schicken Probierstube – oder, was noch mehr Spaß macht, im Gutsausschank der Spindlers, zu dem auch ein wunderschöner Garten mit einer wuchtigen, Schatten spendenden Platane gehört. Auf der Karte werden fein zubereitete Pfälzer Klassiker wie Saumagen oder Bratwurst im Weinteig angeboten. Am Herd steht Florian, der jüngere Bruder von Markus Spindler.

Weingut und Gutsausschank
Heinrich Spindler
Forst, Weinstraße 44
www.weingutheinrichspindler.de
www.gutsausschank-spindler.de