

**Gesellschaft:** Auf Besuch bei Menschen mit Charakter und Kreativität

# Die Weinrebellinnen von der Obermosel

Die Obermosel bietet nicht nur eine wunderschöne Landschaft, besondere Weine jenseits vom am unteren Flusslauf dominierenden Riesling, sondern auch Menschen, die ihr eigenes Ding erfolgreich vorantreiben, sei es am Rebstock oder auf der Leinwand.

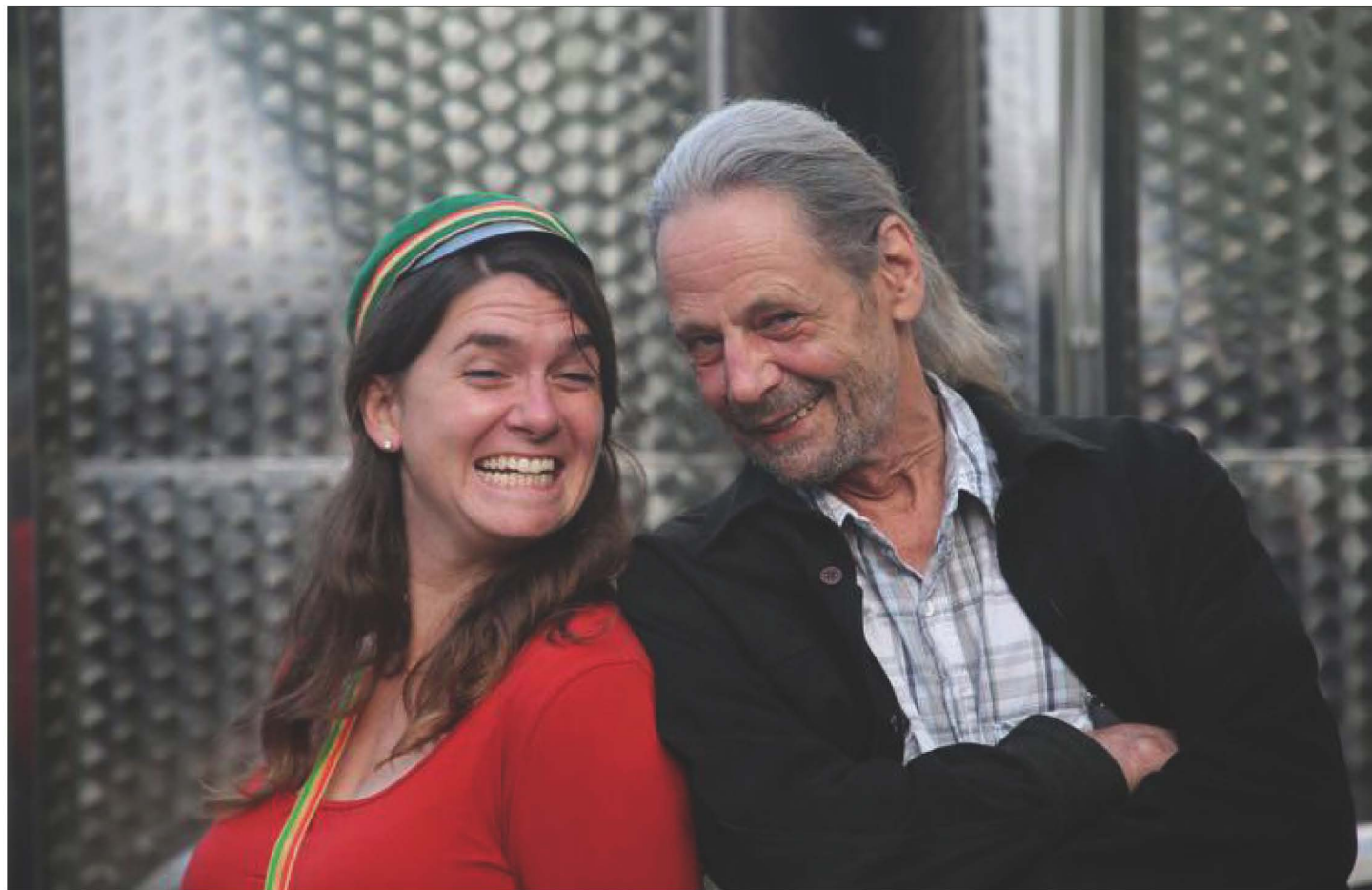
• WINCHERINGEN  
VON KLAUS SCHLUPP

„Ich will einfach Wein machen, der schmeckt und Spaß macht“, sagt Winzerin Lia Backendorf aus Wincheringen an der Obermosel. Und das macht sie radikal. In ihrer Studentenverbindung „Rhenania“ an der Weinhochschule in Geisenheim am Rhein hat die Moselwinzerin die Kollegin Madeleine Ries aus dem Rheingau als beste Freundin gewonnen, die genauso tickt. Die Folge ist allerdings, dass die Cuvées der beiden in keine Kategorie des strengen deutschen Weingesetzes passen.

Denn da steht, dass ein Wein aus einer bestimmten Weinbauregion kommen muss, um in einer Qualitätskategorie wie etwa „Spätlese“ oder auch „Qualitätswein“ unterzukommen. „Bei uns dürfen die Weine nämlich einfach nur „lecker“ sein und „schmecken“, denn zum Trinken und Spaß haben, haben wir sie gemacht“, heißt es auf der Website der beiden. Da die beiden Frauen aber die besten Tropfen ihrer beiden Weingüter von der Obermosel und dem Rheingau cuvétieren, was das deutsche Weinrecht nicht mag, firmieren die ausgezeichneten Produkte der beiden gemeinsam mit fragwürdigen Gesoffen aus irgendwelchen Großkellereien unter der niedrigsten Kategorie

„Deutschwein“. Noch nicht einmal die verwendeten Sorten dürfen die Frauen nennen. Dabei haben die Rieslinge vom Rheingau und die Elblinge, Burgunder und Auxerrois von der Mosel teilweise Auslesequalität. „Das deutsche Weingesetz haben sich Komiker ausgedacht, die den ganzen Tag nur Cola trinken“, regt sich Vater Michael Backendorf auf.

Tatsächlich, dieser Wein macht Freude, wie auch die halbtrockene Variante des Sor-



Winzerin Lia Backendorf und der Künstler Donald Green leben praktisch Tür an Tür in dem Weinort Wincheringen an der Mosel.

Foto: Klaus Schlupp

timents heißt. Es ist ein halbtrockenes Cuvée aus rheinischem Weißburgunder und Riesling vermählt mit Elbling von der Mosel, der eine schöne Frucht, Orange und Maracuja, und Würze mitbringt. Der schmeckt wunderbar zum geradezu göttlichen Käse, den eine befreundete Käserin mit dem Wein der Frauen affiniert hat.

Zur „Freude“ gesellt sich der trockene kräftige „Mut“ aus Riesling und Grauburgunder. „Das war unser erster, wir mussten eben mutig sein“, sagt die stolze Winzerin. Dazu gesellt sich das „Vorurteil“, das die liebeliche Variante abdeckt. „Wir sind Trockentrinker und wollten einen ‚süßen‘ machen, der uns auch schmeckt“, sagt Backendorf. Tatsächlich kommt der „Süße“ spritzig-fruchtig und ohne Zuckerdominanz daher. Ergänzt wird das Angebot durch den „Fleiß“, einen Rosé, der sozusagen die Zugabe zum Standardangebot ist. „Diese Weine zeigen ein spannendes Wechselspiel von Säure und Frucht“, lobt auch der Weinjournalist Christoph Hahn aus Aachen, der sich in die Runde gesellt hat. Ja, es macht einfach Freude, diese

Tropfen bei Backendorfs auf dem Gut zusammen mit den „Flieten“, frittierten Hühnerflügeln, selbstgemachten Wedges und dem Käse zu genießen, besonders dann, wenn noch mit Donald Green ein Künstler den lauschigen Innenhof betritt und mitisst.

## Die Obermosel ist ganz anders, als das, was man sich normalerweise unter „Mosel“ vorstellt.

Ein solch ungewöhnliches Weinkonzept muss man entsprechend vermarkten. Der Wein steckt in schlanken Schlegelflaschen mit schlichtem aber edlem Etikett, auf dem die Lieblingsfarbe „Rot“ dominiert. „Sogar in Berlin ist unser ‚Mut‘ zu haben“, erzählt Lia Backendorf stolz.

Ja, die Obermosel ist ganz anders, als das, was man sich normalerweise unter „Mosel“ vorstellt. Direkt im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Luxemburg, ist es anders. Statt auf Steilhängen wächst der Wein auf eher sanfteren Anhöhen auf deutscher

und Luxemburger Seite der Mosel, die hier Staatsgrenze ist. Städte wie Metz, Trier das schöne Saarburg und Luxemburg sind schnell erreichbar. Auch die Sorten sind anders. Statt Riesling bauen die Winzer neben Burgundersorten vor allem Elbling an, eine Rebe, die die Römer vor 2.000 Jahren mitbrachten. Vor allem lebt dort ein eigensinniger Menschenschlag, der sein Ding macht, stolz auf sein Tun ist und europäisch denkt. Lia Backendorf verdient auch einen Teil ihres Einkommens als PR-Managerin der Via Mosel, wo sich architektonische spannende Weingüter der drei Länder zusammengeschlossen haben.

Auch nach Wincheringen hat es die halbe Welt verschlagen, die beim „Fest der Nationen“ zeigt, was sie kann. Luxemburg ist nicht weit, und viele Banker und andere, die die boomende Wirtschaft ins Großherzogtum gezogen hat, haben auf der deutschen Moseelseite günstig Eigentum erworben und bereichern die Dörfer. Die Ur-Wincheringer und Zugezogenen zeigen beim jährlichen „Fest der Nationen“, was sie am Kochtopf

können. So ist der Ortsbelgier bzw. Ortsflame Samuël Vanhees immer mit in der Kluft der „Roten Teufel“ und einer Vielfalt an Spezialbieren und frischgemachten Fritten am Start. Und die Biere kommen in diesem Weinparadies an. „Den Stand mit dem bekanntesten deutschen Eifler Fernsehbiere können wir künftig weglassen“, sagt Donald Green. Denn nicht nur Vanhees, auch die Neu-Wincheringer Russen, Kenianer, Hamburger, Chinesen, Polen oder Westfalen bringen ihr eigenes Bier nebst essbaren Spezialitäten als Verköstigung zum Fest mit. 2020 musste das Fest coronabedingt ausfallen.

Stattdessen hat Green ein Kochbuch in deutscher und englischer Sprache illustriert, zu dem Vanhees Vlaams Stoofvlees und selbstverständlich in Rinderfett ausgebackene Fritten beigetragen hat. Eet smakelijk!

„Setzen Sie sich“, sagt Donald Green am nächsten Morgen. Der Künstler hat sich im Kulturhaus des Ortes direkt neben dem Bergfried einer Wasserburg im Zentrum von Wincheringen sein Atelier eingerichtet. Doch kaum steht

der Kaffee da, kommt auch schon der Nachbar und bittet um eine Verlängerungsschnur. „Das war das erste, was man mir damals gesagt hat, auf dem Land hilft man sich!“, sagt Green. Und das ist ja in Wincheringen nicht anders als in Weywertz oder Walhorn.

## Donald Green hat sich für das Landleben entschieden, weil er Naturprozesse erleben und in sein Werk integrieren möchte.

Die Kunst, die Green macht, ist jedenfalls äußerst vielseitig und eigenwillig. „Das sind meine Egalwierums“, sagt er und zeigt auf ein paar abstrakte Bilder. Denn die kann man aufhängen, wie man will. Basis sind hier Pinselabstreifungen und Farbexperimente. Er legt einfach eine gespannte Leinwand auf den Tisch. Darauf kommt der Block oder die Leinwand beispielsweise für ein Stillleben, von denen auch viele zu sehen ist. Irgendwann nimmt er die Leinwand, schaut nach, was entstanden ist, malt noch etwas dazu, ein Glastürchen mit Bäumen, ein Auge oder was immer. Der Käufer entscheidet dann, wie es richtig hängt, lädt den Künstler zum Bier ein, und der signiert dann an der „richtigen“ Ecke.

„Wenn ich die Egalwierums einem bierernsten Kunstkenner verkaufe, nenne ich die übrigens ‚Werkschau‘“, sagt der Künstler grinsend. Denn wie so oft, echtes Können zeigt sich auch hier durch Humor und Understatement.

Aber auch klassische Landschaften und sehr viele Stillleben zeigt der Absolvent der Meisterklasse in Denver. Und auch hier darf eine Birne gerne mal durch ein Bild flattern. Oder, da gerade Ostern war, zeigen sich auch einmal Bierflaschen in Gesellschaft von Eiern. Green, der lange in der Werbung tätig war, liebt das Landleben und hat sich ins Dorf eingefügt. Er hat sich für das Landleben entschieden, weil er Naturprozesse erleben und in sein Werk integrieren möchte. Und er passt gut zu den stolzen aber eigensinnigen Menschen der Obermosel.