

mein wein week end Ahrtal

Bei dem Wort «Ahrtal» bekommen viele traurige Augen. Es wird von Schlammwüste gesprochen oder einer untergegangenen Weinbau-region. Ein Wochenendtrip durch steillagengeprägte Landschaften und weinbeseelte Fachwerkdörfer lässt aufatmen: Das Ahrtal findet langsam zu seiner Schönheit zurück. Im Hinblick auf Tourismus erfindet es sich teils völlig neu. **Text: Eva Maria Dülligen**

Fotos: z/vg



Fotos: Kai Schneiders | kalttravel&photography, Dominik Ketz, David Weimann

Bevor Burgundia von Ahrweiler mit mir den Rotwein-Wanderweg zum Regierungsbunker hochsteigt, biegen wir links ab. Vorgelagertes Ziel ist die Verkostungstheke der 1868 gegründeten Winzergenossenschaft Mayschoß, Objekt der Begierde ist ein Frühburgunder-Flight. Frühburgunder gehöre auch zu ihren bevorzugten Rebsorten, merkt Ortsweinkönigin Michelle Quandt an. Traditionell nennt man die Weinhoheit in Ahrweiler «Burgundia», und aktuell besetzt die 25-jährige Geografie-Studentin den lokalen Thron. Mit geschlossenen Augen lassen wir einen 2021er Frühburgunder über die Papillen rollen. Weiches Tannin trifft fein pürierte Erdbeeren: «Der hat gebrauchtes Holz geküsst», kommentiert Michelle. Dann müssen wir auch schon Deutschlands älteste Winzergenossenschaft verlassen. Deutsche Zeitgeschichte wartet auf einem bewaldeten Berghang, oberhalb der Römervilla von Bad-Neuenahr-Ahrweiler. Auf dem kurzen Abschnitt des insgesamt 36 Kilometer langen Rotweinwanderwegs blicken wir über besonnte Steilhänge hinweg auf den Weinort Mayschoß. Mittendrin ragt Kloster Kalvarienberg, 1630 von Franziskanern erbaut, auf. «In dem Gebäude daneben bin ich aufs Gymnasium gegangen», deutet Michelle mit dem Zeigefinger Richtung bauhistorischer Schönheit, zu der ein barocker Kreuzweg mit 14 Stationen führt. Noch während die Weinmajestät von Kindheit und Jugend im idyllischen Ahrtal, der furchtbaren Flutkatastrophe im Sommer 2021 und ihrer bevorstehenden Studienreise nach Kapstadt erzählt, stehen wir plötzlich am Relikt des Kalten Krieges.

Mit Dauerwelle in den Untergang

Die Hoffnung, der ehemalige Ausweichsitz für die Bonner Politelite böte auch nur annähernden Luxus, brennt schneller runter als eine Wunderkerze. Die rückgebauten 17,3 Kilometer historischer Stätte geben Geschichtsinteressierten auf ein paar hundert Metern Tunnel Einblicke in die Tristesse nach einer potenziellen Kernwaffenexplosion. «Hinter vorgehaltener Hand hiess es für den Fall eines radioaktiven Fallouts: Wer zuerst schießt, stirbt als Zweiter», schmunzelt der Gästeführer in der Dokumentationsstätte, hält das vergilbte Foto eines Atompilzes in die Luft und deutet mit dem Kinn zu einer 1,20 Meter dicken, 25 Tonnen schweren Betontüre. Hinter der sollte das Leben von 3000 Menschen für 30 Tage verlängert werden, um von hier aus die Regierungsgeschäfte weiterzuführen. Für wen, bleibt ungeklärt.

Hundert Meter Berg über uns zieht der Besuchertrupp vorbei an Bunkerfrisierstube mit pneumatisch höhenverstellbaren Frisierstühlen, Kommandozentrale, Fernsehstudio - betrieben vom Westdeutschen Rundfunk - und sanitären Anlagen. Alles im 60er-Jahre-«Chic». Sofern man nicht an Klaustrophobie leidet, bedeutet ein Besuch der «Dienststelle Marienthal», so der Deckname des Regierungsbunkers, eine spannende Reise in die Vergangenheit der Bundesrepublik Deutschland - mitten in der Weinlandschaft eines der kleinsten Anbauggebiete Deutschlands. Mit von der Bunkerluft ausgetrockneten Mündern und benebelt von obsoleten Evakuierungsplänen lechzen Burgundia und ich nach einem guten Tropfen. Das kulinarische Angebot in dem 562 Hektar Weinbaugebiet mit 40 Einzellagen kann sich sehen lassen: Von der Vinothek mit regionalen Häppchen bis zur «Michelin»-besten Fress-oase tischt das Ahrtal alles auf, was geht. Einstweilen entscheiden wir uns für den «Bahnsteig 1», einen generalüberholten historischen Bahnhof in Mayschoß. «Nach der Flut haben wir das Gastrokonzept komplett umgestellt», begrüßt uns Thorsten Rech, «weg vom reinen Restaurant, hin zu Vinothek und Events.» Das Fachwerkgebäude, direkt neben einer Bahnlinie und mit Blick auf die Grosse Lage Mönchsberg, stand bis zum Kronleuchter unter Wasser. Von seinen 4000 Weinflaschen hat Thorsten Rech 3500 Flaschen aus dem Flutwasser bergen können. Aufgeben sei für den ehemaligen Jura-Studenten nie eine Option gewesen. Sein Vater habe den alten Bahnhof Ende der 1990er von der Deutschen Bahn gekauft und in eine Gaststube verwandelt. Er selbst hat das angestaubte Restaurant nach der Flut zu einer stillvollen Vinothek umgebaut, in der jetzt die gesamte Range der Ahrweine repräsentiert ist. In der hinteren Nische liegen Gewächse von allen regionalen VDP-Betrieben. Am meisten aber begeistert sich Rech für fünf Spätburgunder aus den sogenannten «Lost Barrels», die er in der Subskription für je 600 Euro erwarb. «Es konnten neun intakte Fässer mit Lagenweinen vom Weingut Meyer-Näkel aus der Flut geborgen werden. Das ist alles, was von dessen Jahrgang 2020 übriggeblieben ist.» Weil Rech die Spekulationsmasse in Meyer-Näkels Burgunderflaschen zu einem grossen Anlass trinken will, begnügen wir uns mit einem Frühburgunder von Shootingstar Lukas Sermann. Geschmeidig lehnt sich der 2022er am Gaumen an das Wildschwein-Paté, bevor wie uns auf den Heimweg durch eine milde Ahrtaler Nacht machen.



Désirée Steinheuer, Sommelière

«Sieben Winzer im VDP, das deutet auf eine enorme Dichte im kleinen Ahrtal hin. Mit fünf weiteren sehr guten Weingütern Schumacher oder Bertram-Baltes - ist das schon eine Nummer. Dass viele Restaurants an der Ahr Gewächse unserer Spitzenwinzer auf der Karte haben, fördert die Weinregion. Auch in unserem Gourmetrestaurant «Zur Alten Post» und in den «Poststuben» mit ländlicher Küchen haben wir alle renommierten Ahrtal-Weingüter gelistet. Regionales wie Lamm und Reh aus der Eifel, Spargel vom Niederrhein oder Felchen aus dem Laacher See stehen unserer 68-seitigen Weinkarte mit weltweiten Gewächsen gegenüber. Dazu kochen mein Ehemann Christian Binder und mein Vater Hans Stefan Steinheuer im Stil neuer deutscher Küche: Jakobsmuscheln werden mit Kohlrabi, Eifel-Lamm mit Artischocken kombiniert. Weil wir unseren Fokus in Sachen Wein wegen unserer Weltklasse-Spätburgunder auf das Ahrtal richten, würden wir uns auch im Weisswein-Bereich über mehr ausdruckskräftige Gewächse freuen. Char-donnay im Stil des Deutzerhofs zum Beispiel oder Weissburgunder wie von J.J. Adeneuer.»

Erlebnis & Natur

Obwohl es so weit nördlich liegt, lockt das Ahrtal mit mildem Klima: zum Biken, Wandern oder zum Besuch von entzückenden Weinorten. Best of Spätburgunder inklusive.

Infos

Landschaft im Ahrtal

«Letzter Becher vor Nord» schrieb einst ein Dichter, als ob hinter Bad Neuenahr der Polarkreis beginnt. Dabei wird das Ahrtal jährlich mit 1500 Sonnenstunden verwöhnt. Eine von Weinterrassen durchzogene Landschaft, Burgruinen und romantische Gassen durch Fachwerkkorte prägen das Tal auf 90 Kilometern Länge.

ahrtaal.de

Ahrweiler

Entzückende Dörfer wie die Barbarossa-Stadt Sinzig ziehen sich entlang der Ahr: An dem mittelalterlichen Ahrweiler kommt niemand vorbei. Umsäumt von der Stadtmauer läuft hier von Shopping bis Weingenuß alles rund.

ahrweiler.de

Ahrtal

Das grösste zusammenhängende Rotweingebiet Deutschlands liegt weit im Norden. Weltberühmt ist es für seine Spätburgunder.



Zeitgeschichte

Ein 203-Meter-Thriller

Die gute Nachricht zuerst: Im Ernstfall hätte es Wein gegeben. So entnimmt man der vergilbten Getränke-Preisliste, dass die Flasche Wein 6,50 Deutsche Mark gekostet hätte. Ein kleiner Trost für 3000 Evakuierte im Atombunker. Der 203 Meter lange Tunnelabschnitt lässt Zeitgeschichte neu erleben. Durch den Regierungsbunker führt ein Zeitzeuge, der die letzten 30 Tage im Atomkriegsfall hautnah dokumentiert.

regbu.de

«Wo sich zwei Berge winken, dazwischen rauscht die Ahr.»

Karl Simrock

Wandern

36-Kilometer-Traum

Auf einer Länge von 36 Kilometern wird die Strecke zwischen Bad Bodendorf und Altenahr durch zahlreiche spannende Events versüsst. Zum Beispiel, wenn entlang der Ahrweiler Höhenwege regionale Gewächse ausgeschenkt werden. Gleich zu Beginn der Wanderoute stösst man auf die grösste Orchideenwiese von Rheinland-Pfalz. Dann geht es unterhalb der Landskrone durch steile Lagen, vorbei am Regierungsbunker und dem Aussichtspunkt «Bunte Kuh» Richtung Kloster Marienthal. Mit Blick auf spektakuläre Steillagen geniesst man ein Glas Spätburgunder innerhalb der Klosteranlage. Hernach durchwandern Sie den schönsten Abschnitt mit Aussichten ins Ahrtal bis nach Altenahr.

ahrtaal.de/rotweinwanderweg



Fotos: Andreas Emenbach, Dominik Ketz, z.Vg., Hans-Jürgen Vollrath



Restaurant Augustiner Revoluzzer-Küche

Fabian Dannenberger mischt die Cuisine im «Rodderhof» auf: «Ich wollte einen kulinarischen Paradigmenwechsel in der Hotelküche», sagt der 33-Jährige. Sein Wille ist geschehen. Was er aufischt, besitzt die Grandeza florentinischer Esskultur. Höhepunkt des Menüs bildet hausgebeizter Lachs, der, in Rotkohl eingelegt, mit Balsamico abgebunden und in Olivenöl abgetropft, auf der Zunge schmilzt. Mit seinem Fünf-Gänge-Sushimenu und Ahrtal-Weinbegleitung im «Wushi-Club» bricht der Maitre erneut mit der Küchentradition. hotel-roddehof-ahr.de



Bahnsteig 1 Alle einsteigen!

Ende der 1990er stieg man in Mayschoß an Gleis 1 aus, pausierte im Bahnhofsrestaurant bei Ortswein und Flammkuchen, dann ging es weiter zum Rotweinwanderweg. Die Flut 2021 liess von dem Fachwerkhause nicht viel übrig. Mit denkmalschutzfördernden Innovationen hat Thorsten Rech hier eine Vinothek vis-à-vis zur Grossen Lage Mönchsberg erschaffen. Die Kollektion von Ortswein bis zu Grosse Gewächs der Ahrwinzer wird von den Delikatessen flankiert.

bahnsteig1.org

Zur Alten Post Zwei Sterne

Das Kombinieren von Herbwürzigem aus dem Garten mit Jakobsmuschel oder Bresser Poularde beherrscht Hans Stefan Steinheuer virtuos. So bringt der Sternekoch die Kammuschel mit Kohlrabi und das Bresse-Huhn mit Schwarzwurzel aufs Porzellan. Vollendet werden die Gerichte durch Hummerschaum und Madeira-Trüffeljus. Für die passende Wahl aus der 68-seitigen Weinkarte – darunter viele Grosse Gewächse der Ahr – sorgt Sommelière Désirée Steinheuer. steinheuers.de



Essen & Trinken

Vom regionalen Döppchekooche bis zur Gänselebervariation kann man im Ahrtal alles abgreifen. Seine Früh- und Spätburgunder zählen zu den besten der Welt.

Tipps

Ahrtal-Brasserie

Bells Genusshof

Man zögert, ob man hier lunchen möchte. Schnittblumen zum Verkauf sind dem Bistro vorgelagert. Doch spätestens beim Erschnuppern des Graved Lachses aus der lokalen Räucherei oder des «Döppchekooche deluxe», einem gebackenen Kartoffelkuchen, ist die Entscheidung gefällt. Marcus Bell hat den kleinen Hochgenüssen eine exzellente Ahrwein-Auswahl – auch zum Mitnehmen – beigestellt.

bells-genusshof.de

Wein & Dine

Hotel Ruland

Gratinierte Weinbergschnecken mit duftiger Kräutersauce brutzeln am Tisch im gusseisernen Pfännchen. Der Chef-Sommelier empfiehlt passgenau eukalyptusduftigen Frühburgunder, der die erdig-nussigen Noten der Schalentiere untermalt. Zu jedem weiteren Gang – etwa dem auf der Haut gebratenen Saibling mit Frühlingsgemüse – kommt der perfekte Wein auf den Tisch.

hotel-ruland.de

Kenner der Weinszene

Dankos Ahrweinschop

Kaum einer kennt die hiesige Weinszene so genau wie Volker Danko. Seit 30 Jahren verkauft der gelernte Restaurant-Fachmann die gesamte Bandbreite der Ahrwein-Gewächse. Wo sich vor der Flut eine kleine Theke zum Verkosten befand, laden heute Vollholzbänke und Ledersessel ein, Adeneuer, Kreuzberg und Co. zu probieren. Ein Feinkost-Sortiment aus kleinen Manufakturen bedient die Magensäfte.

ahrweinschop.de

Übernachten

Nach der Flutkatastrophe 2021 durchliefen einige Hotels im Ahrtal eine Schönheits-OP. Vor allem im Hinblick auf Design und Spa-Bereich.

Tipps

★★★ Hotel Ruland

Nachtigallen und Lerchen

«Wer lange schläft, hat weniger vom schönen Zimmer», lautet der Teaser des Hotels direkt an der Ahrufer-Promenade. Seit 1870 leitet die Familie Carnott das Haus im Herzen vom Rotweingepägten Ahrtal. Langschläfer sollten auch bedenken, dass sie einen Tagestrip durch die sonnenexponierten Rebhänge verpassen könnten. Wieder ins Kopfkissen zurücklehnen sollten Sie sich im Hinblick auf das Nacht Mahl: Das hotel-eigene Restaurant bietet grandiose Menüs mit regionalen und internationalen Gewächsen bis spät in den Abend. hotel-ruland.de

★★★ Hotel Hohenzollern

Zimmer mit Weitblick

Vom Tal blickt man auf das historische Gebäude hinauf, es wirkt wie ein verwunschenes Schloss. Konditormeister Hermann Schmitz rief es anno 1905 zu Ehren der kaiserlichen Familie als «Café Hohenzollern» ins Leben. Heute blickt der Hotelgast hoch über dem Ahrtal auf Steilterrassen. Die Nähe zum Rotweinerwanderweg erweist sich als ebenso komfortabel wie sich Dampf- und Bio-sauna, Tropendusche und Sonnenterrasse des familiengeführten Hotels als Orte purer Entspannung offenbaren. hotelhohenzollern.com

★★ Hotel Prümer Gang
Klerikales Wohnen

Im Anschluss an einen Nachmittag im Dampfbad mit ätherischen Ölen und in der finnischen Sauna gibt man sich einem fürstlichen Abendmahl der hotel-eigenen Küche im Brasserie-Stil hin. Auf die exzellente Weinauswahl kann entspannt zugegriffen werden: Die stilvollen Gemäcker warten in den oberen Etagen. pruemergang.de



Boutique-Hotel Alter Weinbau ★★★

Design-Perlen

Silke Hofmann ist das, was man eine charmante Gastgeberin nennt. Dass in ihren Boutique-hotels schon Schauspieler und Weinköniginnen residierten, erwähnt die Hausdame en passant. Zimmer und Suiten im «Alten Weinbau» und in der gegenüberliegenden «Burg Adenbach» sind preisverdächtig: «Ich habe alle Räume mit der Innenarchitektin Michaela Voß gestaltet.» Von den Deluxe-Zimmern und Turmsuiten in der denkmalgeschützten Burg blickt man über die Altstadt von Ahrweiler bis in die Weinberge. burghotel-alterweinbau.de



Hotel Rodderhof ★★★★★

Tabula rasa

Ein Schritt durch das Ahrweiler Stadttor und der Wandertourist steht auf dem Innenhof eines bezaubernden Hotels. Wie viele andere Hoteliers im Ahrtal nutzte auch Daniel Hempfen den Wiederaufbau nach der verheerenden Flut für Neuerungen. Unter dem historischen Gewölbe liess er aus edlem Holz und Naturstein zwei Saunen, ein Dampfbad und eine Infrarotkabine bauen. Kulinarische Hochgefühle bereitet hier seit 2022 das Revoluzzer-Kochtalent Fabian Dannenberger.

hotel-rodderhof-ahr.de

Hotel Villa Sanct Peter ★★★
Für Nostalgie-Freaks

Für ein Rundum-sorglos-Paket in Sachen Wohlfühlwochenende sorgt der exzellente Service in der «Villa Sanct Peter»: Man beginnt den Tag beim hervorragenden Frühstücksbuffet mit grandiosem Blick auf die umliegenden Weinberge, genießt nach einer ausgiebigen Weinwanderung die feine Gourmetküche im Gasthaus «Sanct Peter» und nimmt abends einen Drink an der Hotelbar. Selbstredend nachdem man sich ein paar ausgiebigen Saunagängen zur Erholung im Gewölbekeller der Gründerzeitvilla hingegeben hat. hotel-sanctpeter.de



Weingut Kriechel

Nonstop-Innovator

Trotz ihres laufenden Grossprojekts, ein Panorama-Restaurant mit Blick auf die VDP-Lage Trotzenberg, lassen die Leistungen im Ahrweiler-Weingut nicht nach: «Ab 2025 können die Gäste Sterneküche zu unseren Spätburgundern schlemmen», so Peter Kriechel. In Kooperation mit einem schwedischen Weingut bauen die Kriechels auf der Insel Hasslö seit 2013 Frühburgunder an. Dank des Kriechel'schen Klons mit wachsendem Erfolg. Auch der unorthodoxe An- und Ausbau von Portugieser gelingt hier immer besser. weingut-kriechel.de

562 Hektar

Rebfläche machen das Ahrtal zu einem der kleinsten Anbaugelände Deutschlands mit Weltklasse-Rotweinen.

65,3%

Spätburgunder und 7 VDP-Betriebe prägen das Rotwein-Paradies.

Fotos: z.V.g. Eric Bubacz, Michael Breuer | www.photokonzep.de, Fractal Seas



Weingut Sermann

Next Generation

Eine wachsende Fan-Base bejubelt seit ein paar Jahren den Diplom-Önologen, der auf zehn Hektar in Altenahr Grossartiges leistet. «Ich habe nie verstanden, warum man die Schätze vor der Haustür nicht noch mehr nutzt», sagt Lukas Sermann. Er macht es vor, indem er eineinhalb Hektar Riesling kultiviert, die in einer südlich exponierten Parzelle des steilen Schieferweinbergs VDP-Grosse Lage Altenahr Eck liegen. Heraus kommen tiefgründige mineralische Rieslinge mitten in der Spätburgunder-Metropole Ahrtal. Nicht minder unorthodox sind Sermanns Portugieser-Ambitionen: «Das Weingut Kriechel und ich sind die Einzigen, die den Portugieser hier anbauen», so das junge Weintalent.» Ausgebaut wird der Portugieser in gebrauchten Barriquefässern.

sermann.de

Kultur & Handwerk

Parallel zur Ahrtaler Königsdisziplin Spätburgunder überrascht die Mini-Weinbauregion mit ansehnlichen Ergebnissen aus Portugieser oder Chardonnay.

Tipps

Weingut Sermann

Portugieser 2022

Alte Reben

Erdige Wärme und gehobelte Wiesenkräuter fädeln sich in die Nase. Von über hundert Jahre alten wurzelechten Reben aus der VDP-Lage Ahrweiler Rosenthal stammend. Als Resultat fliesst seidiger Saft über den Zungenrücken.

Spätburgunder 2021

Marienthaler Trotzenberg

Angeröstete Johannisbeeren und gebackene Pflaumenhaut eröffnen das Duftspiel. Es folgt Vanillemark. Am Gaumen trockene Säure in voller Balance zu Frucht und Tannin.

Frühburgunder 2021

Alte Reben

Aus dunklem Granatrot reckt sich ein Duftpaket: reife Brombeere, Leder und Butterscotch. Samtige Textur, die dezente Säure und sauber integriertes Tannin zusammenhält. Länge, die feine Würze transportiert.

sermann.de

Weingut Kriechel

Chardonnay 2022

Die Barrique hat ihm gutgetan: Über dem glänzendem Hellgold exponieren sich Vanilleschote und Röstaromen. Hinzu tritt Süssholz-Duft. Seine kräftige Statur bietet gegrillter Goldbrasse aromatisches Paroli.

Frühburgunder 2021

Jubiläum

Geröstete Haut der Schwarzkirsche und Süssholzwurzel tanzen auf seidigkühler Textur, dunkles Rubinrot ummantelt Kräuterwürze, Brombeere und edlen Kakao. Filet von Hirsch und Reh passen fantastisch.

weingut-kriechel.de