

## GASTRO GUIDE

In einer Serie stellt der General-Anzeiger Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars in Bonn und Umgebung vor

## Folge 388

## Bergesruh

Café-Restaurant auf der Erpeler Ley

## Gastgeber

Seit April 2012 Erika und Erwin Ott und seit 1904 in Familienbesitz

## Räumlichkeiten

Haus am Waldrand mit großem Parkplatz, gemütlich-rustikale Einrichtung, 100 Plätze

## Außenbewirtung

Terrasse vor dem Haus, 150 Plätze

## Speiseangebot

Frühstücksvariationen ab 7,50 Euro; bis zu acht verschiedene hausgebackene Kuchen ab 2,20 Euro/Stück. Ochsenbrust mit Wirsing und Salzkartoffeln 10,50 Euro, Forelle „Müllerin“ mit Kartoffeln und Salat 14,50 Euro

## Getränkemenu

Früh Kölsch und Bitburger Pils (0,3l) je 2,20 Euro, 15 offene Weine (0,2l) ab 3,50 Euro, z. B. Scheurebe vom Stadtweingut Bad Hönningen 4,20 Euro



Foto: Horst Müller

### Große Terrasse am Waldrand: Bergesruh auf der Erpeler Ley

## Aktionen

Saisonale Angebote, Weinprobe am 20. September

## Gäste

Wanderer, Ausflügler, Familien

## Öffnungszeiten

Mo-Mi und Fr-So 10-21h. Do Ruhetag

## Adresse

Erpeler Ley Plateau, 53579 Erpel, [www.erpelerley-bergesruh.de](http://www.erpelerley-bergesruh.de)

## Kontakt

Tel. (0 26 44) 33 24

## WEINPROBE

Sie mögen sich, sie mögen sich nicht, sie mögen sich: Das Verhältnis zwischen der uralten französischen Rebsorte Carignan und ihren Winzern ist kein ungetrübt. Oft ist der Ertrag zu hoch, das Tannin zu ruppig – lange schien das nur für einfache Landweine auszureichen. Doch was 50 Jahre alten Reben in dem Schotterboden des Languedoc hervorbringen, hat andere Qualitäten, vor allem wenn man die Trauben richtig handhabt. Jean Natoli vom Weingut Mas des Quernes vergärt sie wie einen Beaujolais, mit der sogenannten Kohlensäuremischung, bei der die Beeren als ganze Früchte in einer Kohlendioxid-Atmosphäre vergoren werden. Daran sind auch keine Hefen beteiligt, sondern nur enzymatische Abläufe. Das Ergebnis sind fruchtbetonte leichte Weine mit sanftem Gerbstoff, die jung – und gern auch etwas gekühlt – getrunken werden sollten. So wie der Le Blaireau. Ein roter süffiger Sommerwein. *Caro Maurer*



2011 **Le Blaireau** von Mas des Quernes, Languedoc  
Preis: 8,95 Euro  
Bei Weinhandel Kreuzberg, Königswinterer Str. 755, 53227 Bonn-Oberkassel, Tel.(0228) 55525 900



Fotos: Kerstin Barsch, Johannes Grau, Weingut Dörnhoff, Weingut Tesch, Weingut Emrich-Schönleber

Eine abwechslungsreiche Landschaft: Blick über das Nahetal und den Ort Oberhausen

# Nach jeder Kurve anders

Die Vielfalt formt seinen Charakter: Riesling von der Nahe zählt heute zu den besten Deutschlands. Der Stil des Weins ist so abwechslungsreich wie die Böden und das Klima in der Region

Von Caro Maurer

Jeder spricht von ihm, jeder schätzt ihn, jeder lobt ihn. Den Riesling von der Nahe. Aber gibt es den einen unverkennbaren Wein-Stil dort überhaupt? Und wie schmeckt er denn? „Ganz einfach“, sagt Winzer Martin Tesch aus Langenlonsheim: „Er schmeckt extrem unterschiedlich.“ Man braucht nur einmal kreuz und quer durchs Weinbaugebiet zu fahren, in die Weinberge zu gehen, den Wein zu probieren und wird hinterher feststellen: Riesling von der Nahe lässt sich eigentlich nur mit einer Art Kurvenquotienten beschreiben: Nach jeder Kurve ein anderer Boden, eine andere Klima-Nische und dann auch noch ein anderer Winzer, das alles macht als Endergebnis jedes Mal einen anderen Charakter aus – aber immer einen faszinierenden.

Die Nahe ist ein Spätstarter, wenn es ums eigene Profil geht. Bis in die dreißiger Jahre des letzten Jahrhunderts wurden die Weine von dort sogar noch als Rhein-Weine gehandelt. Ihre Außengrenzen um die rund 4000 Hektar mit 378 Einzellagen wurden erst mit dem Weinbaugesetz von 1971 als Weinbaugebiet festgeschrieben. Offiziell 41 Jahre jung, in Wirklichkeit jedoch mit 2000 Jahren Tradition. Ausreichend Zeit also, das Beste aus sich zu machen.

Als einen Kompromisswein zwischen Rheinhessen und Mosel hat man Riesling von der Nahe lange genug beschrieben. Nein, ein Kompromiss ist er auf keinen Fall, sagt Armin Diel vom Schlossgut Diel in Burg Layen. Er formuliert es lieber positiv: „Unser Wein hat den Körper von Rheinhessen und die Feinheit von der Mosel.“ Tim Fröhlich vom Weingut Schäfer-Fröhlich in Bockelau besteht auf einen ganz eigenen Charakter: „Wir haben geniales Terroir, eigenständige Böden, die hinterlassen einzigartige und unvergleichliche mineralische Spuren.“

„Wir sind variantenreicher als alle anderen“, sagt Helmut Dörnhoff. Tatsächlich findet sich eine überwältigende Vielfalt an Bodenformationen entlang der Nahe von Bingen, wo der Fluss in den Rhein mündet, bis nach Martinstein im Westen, wo das Weinbaugebiet ausläuft. Und noch viel komplexer wird das Erscheinungsbild durch die Seitenflusstäler, in die die Weinberge hineinreichen, von Trollbach, Guldenbach, Gräfen-



Lauter Individualisten: Die Weine von Tesch spiegeln ihre Herkunft wider

bach, Ellerbach, Alsenz und Glan. Vor kalten Winden und Regen aus dem Westen schützt der Hunsrück, im Norden bildet der Naturpark Soonwald-Nahe eine natürliche Grenze, im Süden das Nordpfälzer Bergland. So ist es recht trocken in den Tälern mit rund 500 Millimeter Niederschlag im Jahr und sehr sonnig. Die Reben wachsen auf Süd- und Südwesthängen, manche sanft abfallend, aber viele steil bis sehr steil, um noch mehr vom Lichteinfall zu profitieren. 27 Prozent davon sind Riesling.

Stilistisch gesehen lässt sich die Nahe in drei Bereiche unterteilen: die untere Nahe von Bingerbrück bis Bad Kreuznach, die mittlere von Bad Münster am Stein bis Schloßböckelheim und die obere von Schloßböckelheim bis Martinstein im Westen. Allein klimatisch rechtfertigt sich diese Gliederung, denn, so Werner Schönleber, dessen Weingut Emrich-Schönleber im westlich angesiedelten Monzingen liegt: „In Langenlonsheim sind die

Trauben oft zehn Tage früher reif als bei uns und in Bad Kreuznach meist eine Woche vorher.“ Im Osten nehmen das Mainzer Becken und der Rhein noch mildernden Einfluss, Austrieb und Blüte beginnen früher. Im engen mittleren Teil herrschen kühlere Bedingungen, aber die ideal ausgerichteten Lagen um Niederhausen und Schloßböckelheim profitieren davon durch eine feine Aromatik und eine markante strukturierende Säure.

Im Westen sorgt das Sobernheimer Becken für Bedingungen, die selbst in einer solch kühlen Ecke Weinbau ermöglichen: Das zuerst noch enge Nahetal öffnet sich, so dass die kalten Luftmassen, die nachts vom Hunsrück die nach Süden ausgerichteten Hänge wie den Halenberg runterströmen, ausreichend Raum haben auseinanderzuziehen. Sie bleiben nicht in den Weinbergen stehen. Tagsüber entsteht dort eine bemerkenswerte Thermik, die Warmluft steigt auf und streift über die Weinberge. „Man kann richtig sehen, wie die Greifvögel im Wind stehen“, sagt Schönleber. Daher käme auch der Name vom Halenberg: von den Halgänsen, einer Kranichart, die auf ihrem Flug nach Süden über dem Sobernheimer Becken noch einmal an Höhe gewinnt. Auch Gleitschirmspringer nutzen die Situation gern aus.

Noch extremer als das Klima wechseln die Böden an der Nahe, stellenweise bietet sich nach nur nach wenigen Metern schon wieder ein komplett anderes Bild. Die Entstehungsgeschichte der Region war im wahren Sinne des Wortes eine sehr bewegte. Zeitzeugen für vulkanische

Tätigkeiten sind beispielsweise vulkanische Böden wie Porphyry oder Melaphyr, wie sie sich in der Schloßböckelheimer Kupfergrube wiederfinden, oder das Rotliegende wie im Brückes in Bad Kreuznach, das einst als Magma an die Erdoberfläche kam. Geologisch bildet die Saar-Nahe-Senke die südliche Grenze des Rheinischen Schiefergebirges. Immer wieder mischt sich Schiefer ein, mal grün, mal bläulich oder ein schwarzgrauer bei der Hermannshöhle in Niederhausen. An anderer Stelle findet sich dort Taunusquarzit (Dorsheimer Burgberg) oder Lösslehm (Münster-Sarmsheimer Dautenpfläner), kiesiger Lehm (Bad Kreuznacher Kahlenberg) oder brauner vulkanischer Felsverwitterungsboden (Laubenheimer St. Remigiusberg). Eine kunterbunte Mischung also, die ein einheitliches Erscheinungsbild beim Wein unmöglich macht. Die Mineralik meldet sich mal rauchig, mal mit der verbrannten Note von Schießpulver, mal salzig – aber immer deutlich spürbar.

Dass sich die Nahe-Rieslinge in den letzten 20 Jahren einen festen Platz in der deutschen Spitzenklasse gesichert haben, hat aber auch noch andere Gründe, vor allem strukturelle. Viele der früheren Weingüter existieren heute nicht mehr, oder zumindest nicht mehr in ihrer ursprünglichen Form. Vor allem in den siebziger Jahren wurden großartige Lagen zum Verkauf angeboten – und die damals junge und optimistische Generation mit Helmut Dörnhoff oder Werner Schönleber schlug zu. So kamen berühmte Lagen in sorgsame Hände. Werner Schönleber: „Es ist doch ganz logisch: Das beste Orchester wird mit dem besten Dirigenten die beste Musik hervorbringen.“ Als er noch Lehrling war, besaß seine Familie 1,5 Hektar, heute sind es 17 Hektar. In dieser Größenordnung finden sich entlang der Nahe viele mittelständische Weinbaubetriebe.

Auch die einstige Staatliche Weinbaudomäne Niederhausen-Schloßböckelheim ist inzwischen in Privatbesitz und firmiert als Gut Hermannsberg. Kellermeister Karsten Peter, gebürtiger Pfälzer, schätzt die Vielschichtigkeit seines Terroirs: „Früher wurden das Potenzial nicht richtig genutzt. Heute gehen wir auf jeden Weinberg ganz individuell ein.“

Und einzig und allein auf die Lage kommt es an der Nahe an. Als Helmut Dörnhoff am ersten November letzten Jahres in seiner Hermannshöhle stand, „da war ich



Auf die Lage kommt es an: Karsten Peter von Gut Hermannsberg

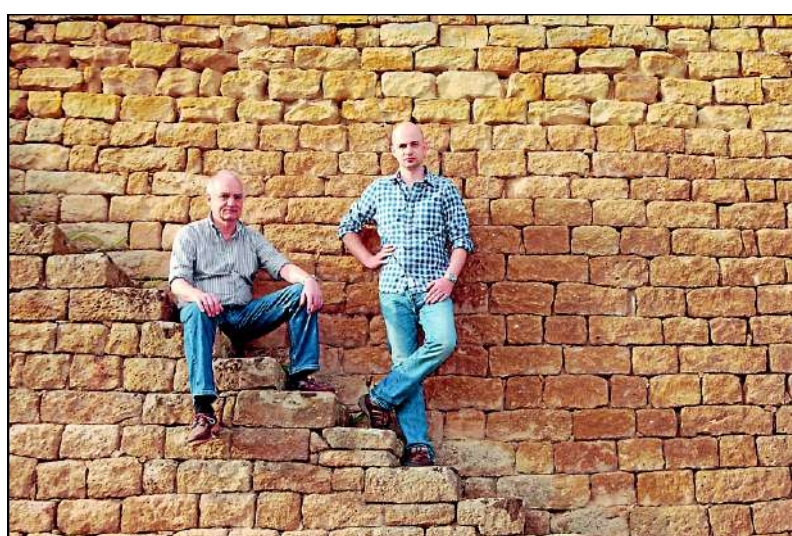


Klassiker am Westrand: Werner (links) und Frank Schönleber

zu Tränen gerührt. Das ist Weltkulturerbe für mich. Ich habe großen Respekt davor, manchmal auch ein wenig Angst. Das ist eine Verpflichtung für einen Menschen, eine solche Lage in die Hände zu bekommen. Wenn ich ihr gerecht werde, dann gibt sie es mir mit tausendfachem Dank als Wein zurück.“

### Weingüter an der Nahe

Empfehlenswerte Auswahl:  
**Dörnhoff:** [www.doehnhoff.com](http://www.doehnhoff.com);  
**Emrich-Schönleber:** [www.emrich-schoenleber.com](http://www.emrich-schoenleber.com);  
**Schäfer-Fröhlich:** [www.weingut-schaefer-froehlich.de](http://www.weingut-schaefer-froehlich.de);  
**Tesch:** [www.weingut-tesch.de](http://www.weingut-tesch.de);  
**Diel:** [www.schlossgut-diel.com](http://www.schlossgut-diel.com);  
**Gut Hermannsberg:** [www.gut-hermannsberg.de](http://www.gut-hermannsberg.de); **Dr. Crusius:** [www.weingut-crusius.de](http://www.weingut-crusius.de); **Closheim:** [www.anetteclosheim.de](http://www.anetteclosheim.de);  
**Jakob Schneider:** [www.scheiderwein.com](http://www.scheiderwein.com); **Korrell:** [www.korrell.com](http://www.korrell.com); **Hees:** [www.jaegerauskurfal.de](http://www.jaegerauskurfal.de); **Prinz Salm:** [www.prinzsalm.de](http://www.prinzsalm.de)



Mit Ehrfurcht vor der Natur: Helmut (links) und Cornelius Dörnhoff