

DOWNTOWN DEIDESHEIM

Urdeutsch und piefig? Das war einmal! Einer der schönsten Weinorte Deutschlands hat sich enorm gewandelt. Winzer wie Köche machen das barocke Pfälzer Städtchen zu einem Hotspot für Genießer

TEXT: CARO MAURER, FOTOS: MARKUS BASSLER



Mathieu Kauffmann (r.)
verließ für die Pfalz das
Champagnerhaus Bollinger,
führt nun mit Richard Grosche
das Gut Reichsrat von Buhl



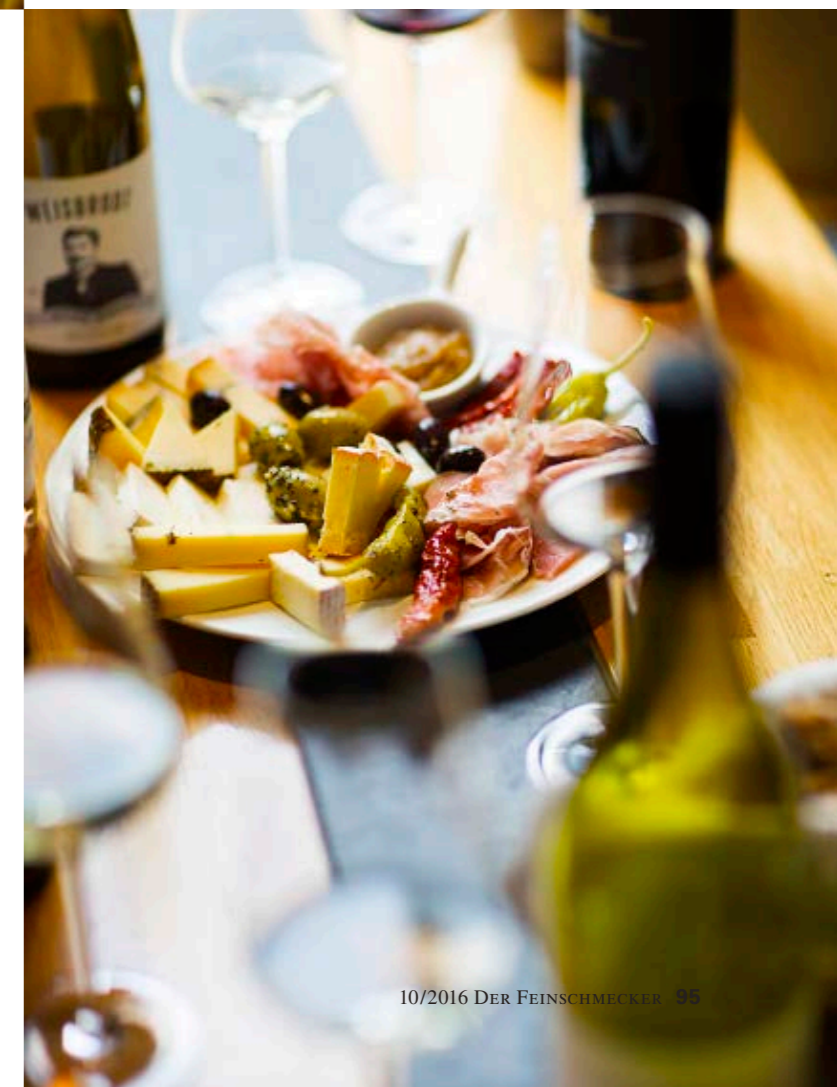
DER WALD SCHÜTZT DIE REBEN

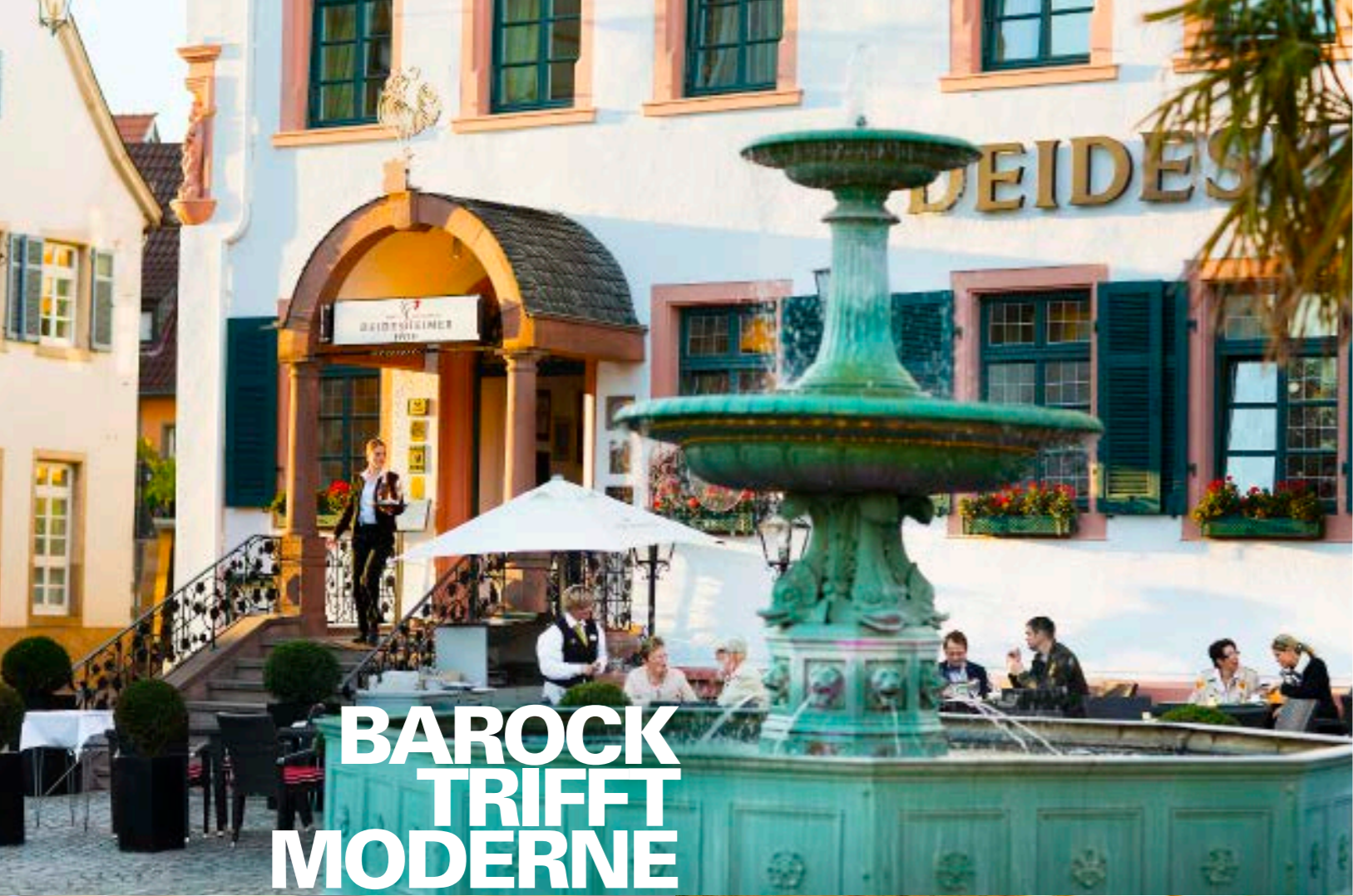


Fumiko Tokuoka kaufte mit ihrem Vater das Gut Biffar – Hauptsorte: Riesling. Unten: Winzerfamilie Weisbrodt in ihrer „Weinbar 1911“



Am Horizont erheben sich die Hügel des Odenwalds, die Riesling-Reben stehen bis kurz vor Deidesheim. Sabine Mosbacher und ihr Mann Jürgen Düringer vom Gut Georg Mosbacher arbeiten im Nachbarort





BAROCK TRIFFT MODERNE



Der „Deidesheimer Hof“ (o.) war einst Stammhaus von Helmut Kohl. Unten: Geschäftsführer Richard Grosche (2. v. l.) steht Kellermeister Mathieu Kauffmann (l.) beim Gut Reichsrat von Buhl zur Seite



Hier ein Tipp, wie Sie kinderleicht Geld verdienen können: Werfen Sie beim nächsten Gespräch in die Runde, Deidesheim sei einer der coolsten Orte Deutschlands. Man wird Sie sicherlich auslachen und für eine Wette die großen Scheine zücken. Zu sehr wird die heimliche Hauptstadt der Pfalz immer noch mit der alten, piefigen Bundesrepublik verbunden, mit Bimbes und Helmut Kohl.

Was Sie auf den nächsten Seiten zu lesen bekommen, dürfte jedoch alle Zweifler eines Besseren belehren, die, so muss man sagen, die Entwicklung der vergangenen Jahre komplett verschlafen haben. Denn die urdeutsche Pfalz, und mit ihr das 4000-Einwohner-Örtchen Deidesheim, hat sich zu einem internationalen Hotspot für lässige Genießer entwickelt – ohne dass die Trendscouts zwischen Berlin und Hamburg Notiz davon genommen hätten.

Um auf diese Spur zu kommen, müssen wir zunächst untertauchen. Im Untergrund, genauer gesagt im Keller des Weinguts Reichsrat von Buhl, finden sich drei Fässer, die nach Designern benannt sind: Chanel, Dior und Versace. So haben die Lehrlinge die drei besten Fässer getauft. Denn was darin heranreift, ist so feinstoffig, komplex und kapriziös wie die Kreationen der berühmten Modeschöpfer.

Tatsächlich steht der Vergleich den ausgewählten Weinen sehr gut: Geradezu verwegend verführerisch erscheint der 2014er Riesling aus der Lage Paradiesgarten, und bewusst straff gibt sich der 2013er Gutsriesling, dessen schneidiger Säure kein Gramm Restzucker schmeicheln darf. Weine am Puls der Zeit oder, wie Geschäftsführer Richard Grosche sagt, „kompromisslos

eben“. Ein pures Spiegelbild der Herkunft, so will es Kellermeister Mathieu Kauffmann, der bedächtig neben dem quirligen Grosche von Fass zu Fass schreitet, immer wieder Proben daraus zieht und diese eher einsilbig kommentiert.

Kauffmann ist einer der Urheber des fundamentalen Wandels: Im Elsass geboren, hat der Franzose als Kellermeister viele Jahre die feinen Perlen des Champagnerhauses Bollinger veredelt. Eigentlich macht man so etwas bis zur Rente. Doch zu einer Zeit, als er nicht recht zufrieden war, bekam Kauffmann das Angebot eines Geschäftsmannes, das er nicht ablehnen konnte – von ihm wird später noch die Rede sein. Kauffmanns Auftrag jedenfalls war von Anfang an klar: Er sollte nicht weniger als den besten Rieslingsekt Deutschlands machen – und verließ dafür schließlich sein Heimatland. Seine Mission verfolgt der schlanke 50-Jährige unbeirrt. Keine Süße darf die Weine gefällig machen, es geht ihm einzig und allein darum, die Rauchigkeit des Pechsteins herauszuarbeiten oder die ungestüme Kraft des Ungeheuers in die richtigen Bahnen zu lenken. Diese beiden Lagen gehören sicherlich zu den ausdrucksstärksten der Pfalz.

Der Mann, der das Potenzial dieser sich im Märchenschlaf befindenden Idylle früher als andere erkannte, hieß Achim Niederberger (vom FEINSCHMECKER posthum mit dem WINE AWARD 2014 ausgezeichnet). Ein Selfmade-Millionär, früh verstorben, doch zum Glück für die Region rechtzeitig mit Wein in Berührung gekommen. Er kaufte innerhalb weniger Jahre drei der traditionsreichsten Weingüter der Pfalz: Reichsrat von Buhl, Von Winning und Basermann-Jordan.

Er erwarb Hotels und Restaurants, investierte Millionen in den Umbau und besetzte Schlüsselpositionen mit den richtigen Leuten. Selbstredend war er es, der Mathieu Kauffmann aus der Champagne in die Pfalz lockte – mit Geld, aber auch mit Visionen, was hier zu erreichen sei. Mit seinem



Malerisch: Rathaus von Deidesheim und Hotel „Deidesheimer Hof“ (l.)

Wirken löste Niederberger eine stille Revolution aus, deren Folgen er nur noch in den Anfängen miterleben konnte. Seine Witwe Jana übernahm die Geschäfte, führt sie vielleicht nicht mit der gleichen Urgewalt, aber ebenso konsequent und mit langem Atem.

Schauplatz fast aller Veränderungen ist Deidesheim, mit seinem malerischen Ortskern auf den ersten Blick ein klassischer Sehnsuchtsort deutscher Heimeligkeit. Es schmiegt sich in einer leichten Senke an die geschwungenen Kurven der Mittelhaardt, über die sich etwas düster der Pfälzer Wald erhebt. Der schützt die Orte entlang des Gebirgszugs – von Neustadt im Süden bis Bockenheim im Norden – vor Wind und Wetter, beschert ihnen 1800 und noch mehr Sonnenstunden im Jahr und lässt so die Durchschnittstemperatur auf über zehn Grad ansteigen. Unterhalb des Waldrands reiht sich ein bekannter Weinberg an den anderen: Reiterpfad, Langenmorgen, Paradiesgarten, Kieselberg, Hohenmorgen, Grainhübel und Kalkofen rund um Deidesheim; Ungeheuer, Freundstück, Kirchenstück, Jesuitengarten und Pechstein rund um das zwei Kilometer entfernte Forst. Sie bilden das Fundament für den Ruhm der Pfälzer Rieslinge. Sabine Mosbacher und ihr Mann Jürgen Düringer führen uns bei einem Spaziergang durch die sanft ansteigenden Lagen hinter ihrem Forster Weingut Georg Mosbacher. Tief unten im Boden sorgen massive Basaltquader dafür, dass die Trauben, die darauf heranwachsen, ihrem Wein Struktur und ein finessenreiches Aromaspektrum beschenken. ▶▶▶

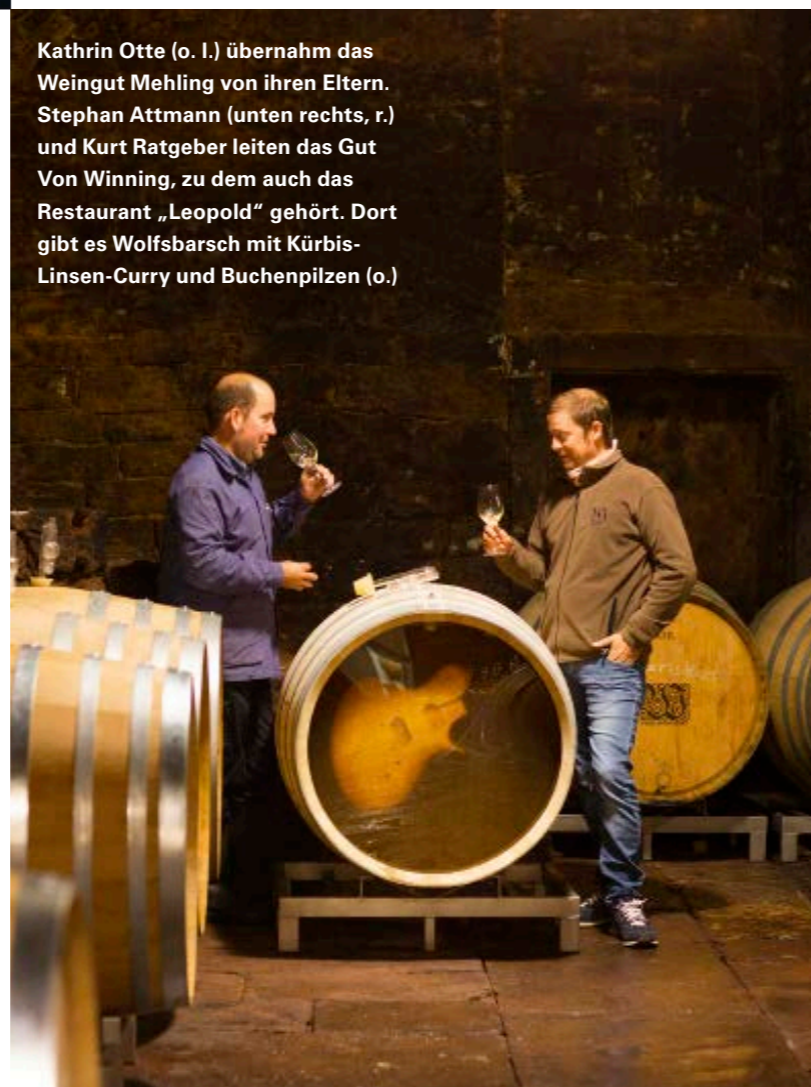
Schauen Sie mal im Gourmet-Shop (www.der-feinschmecker-shop.de) und auf Seite 88/89. Viele tolle Angebote – auch Weine aus Deidesheim



DEIDESHEIM SCHMECKT WELTOFFEN



Kathrin Otte (o. l.) übernahm das Weingut Mehling von ihren Eltern. Stephan Attmann (unten rechts, r.) und Kurt Ratgeber leiten das Gut Von Winning, zu dem auch das Restaurant „Leopold“ gehört. Dort gibt es Wolfsbarsch mit Kürbis-Linsen-Curry und Buchenpilzen (o.)



Wer Deidesheim einfach nur auf der Weinstraße durchbraust, verpasst die genussvollen Seitenblicke. Es lohnt sich, am Marktplatz anzuhalten, vor dem traditionsreichen Hotel „Deidesheimer Hof“, einem barocken Gebäudeensemble mit markanten Giebeln und Buntsandsteinsäulen. Sein rustikales Restaurant „St. Urban“ ist untrennbar mit dem Namen Helmut Kohl und seinem Leibgericht, dem Sau-magen, verknüpft, doch sind diese Anekdoten wohlbekannt und die Zeiten lange vorbei. Lieber schauen wir uns gegenüber um, wo das Wein- und Sektgut Ernst Weisbrodt die saloppe „Weinbar 1911“ betreibt. Hier mischen sich Reisende unter Einheimische, Köche treffen Winzer. Eine Art Hotspot, mit kalter Küche und Weinen der Region.

Wer neben dem Rathaus in die Kirchgasse einbiegt, landet unweigerlich vor den Toren zweier weiterer beeindruckender Anwesen, deren Geschichte den Ruf von Deidesheim entscheidend geprägt hat: der „Ketschauer Hof“ und das Weingut Bassermann-Jordan. Das eine ist heute ein luxuriöses Boutiquehotel mitsamt dem Gourmetrestaurant „L.A. Jordan“, das andere noch immer ein Klassiker, der seit 1718 Prototypen Pfälzer Weins hervorgebracht hat.

Doch von Alter ist hier nichts zu spüren. In der Küche des „L.A. Jordan“ wirbelt der findige Chef Daniel Schimkowitsch herum, mit Tattoos und in Sneakern. Wagemutig schickt er Carbonara mit Kaviar aus der Küche und serviert „verkohltes Rind mit Périgord-Trüffel“, klar und ausdrucksstark. Die Weine dazu kommen von Ulrich Mell und Gunther Hauck. Mell, seit 20 Jahren Kellermeister bei Bassermann-Jordan, und der bodenständige Hauck, der mit ihm zusammen das Weingut seit 19 Jahren leitet, haben den Wandel längst registriert: „Vor allem junge Leute kommen jetzt nach Deidesheim und entdecken uns wieder“, sagt Hauck. Das Besondere sei dieses Gesamtpaket aus Hotellerie, Restaurants und Wein. „Wir passen halt einfach gut zusammen“, meint er verschmitzt. Und fügt noch hinzu: „Jedes gute Weingut wertet auch uns auf.“

Das ist wirklich auffällig: Von Konkurrenz ist im Ort nicht die Rede, schon deshalb

nicht, weil sich die wichtigsten Weingüter in einer Hand befinden – eben in jener der Niederberger-Gruppe. Auch Dr. Deinhard, das Achim Niederberger nach dem Kauf 2009 nach einem früheren Besitzer „Von Winning“ nannte. Mit Stephan Attmann heuerte er einen Visionär an, der einen ganz eigenen Riesling-Stil geschaffen hat. Attmann baut den Wein in Eichenholzfässern aus, viele davon aus neuem Holz. Das hinterlässt Spuren: beim 2014er Kalkofen eine draufgängerische Rauchigkeit, die der leichten Restsüße nicht im Wege steht, sondern mit ihr eine Liaison eingeht. Und beim 2014er Reiterpfad eine pikante Note von Weihrauch, die ihm einzigartigen Reiz verleiht. Die Weine fügen sich gut in die Pfälzer Dreifaltigkeit ein, die bei Von Winning perfekt umgesetzt ist: Neben dem Weingut wurde das Restaurant „Leopold“ mit raffiniert regionaler Küche eingerichtet, und gegenüber eröffnete man das modern-helle, mit skandinavischer Eleganz ausgestattete Hotel „Kaisergarten“ – ein grandioser Masterplan.

Einen weiteren weltoffenen Akzent steuert Fumiko Tokuoka in Deidesheim bei. Ihr Vater, ein Getränkegroßhändler aus Osaka, hatte vor gut 20 Jahren die Weine von Reichsrat von Buhl nach Japan exportiert und das Weingut 1988 schließlich gepachtet, bis es 2013 von Niederberger übernommen wurde. Seine Tochter Fumiko, die in Japan Biochemie und anschließend in Geisenheim Önologie und Kellerwirtschaft studiert hatte, war inzwischen jedoch in die Gegend gezogen und fühlte sich dort heimisch. Schließlich kaufte sie gemeinsam mit ihrem Vater das alteingesessene Wein- und Sektgut Josef Biffar.

Und weil Wein und Essen für sie einfach zusammengehören, renovierte Fumiko Tokuoka ein altes Lagerhaus in der Nähe, ließ den Heuboden entfernen und zog Stahlträger ein. In der luftigen Halle eröffnete sie das mit Hochtischen flott möblierte Restaurant „Fumi“, in dem japanische Küche serviert wird: „Riesling und Sekt passen am besten zu Sushi“, sagt Fumiko und liefert sogleich den Beweis mit dem 2012er Riesling Brut und dem 2008er Sekt Marriage von Biffar, einer Cuvée aus Riesling und Gewürztraminer, die sich beide als harmonische Begleiter zur Makrele auf Rucola und zur *Yahata-maki* (Hähnchenroulade) erweisen.



Matthias Arnold vom Weingut Kimich mit Freundin Carina Trnka

Die gute Infrastruktur (Schulen, Ärzte, Mannheim ist nur 30 Auto-Minuten entfernt) zieht junge Familien an und animiert Einheimische zum Bleiben. So ist in den Weingütern Mehling und Kimich die Nachfolge gesichert. Mit Matthias Arnold macht bei Kimich die achte Generation den Wein. 38 Jahre ist er alt – und tritt pfälzisch gewissenhaft auf. Investitionen: nur ohne finanzielles Risiko. Und Risiken will er auch im Keller nicht eingehen: lieber gut vorgeklärten Most und Reinzuchtheften für die Vergärung. Dann fühlt er sich „tiefenentspannt“. Und so schmeckt dann auch das Ergebnis: heiter, unkompliziert, fruchtig.

Anders Kathrin Otte und ihr Lebensgefährte Christoph Knäbel, die schräg gegenüber von Kimich das Weingut Mehling von ihren Eltern übernommen haben. Seit die couragierte 29-Jährige die Verantwortung trägt, sind aus sieben Hektar neun geworden. Die hat sie auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, bei den Premiumweinen setzt sie auf Spontanvergärung. Die Wirkung ist beeindruckend gut beim 2014er Kalkofen, der frech mit rauchigen und kräuterigen Noten umgeht und die Frucht hintenanstellt. Ein starkes Stück ist auch der 2014er Ungeheuer: noch jung und die Frucht wie komprimiert, aber druckvoll und mit Zugkraft in der Länge. Das sind Persönlichkeiten mit Zukunft – die neue Pfalz eben. **II**