

Wäin- a Kulturpad



Lieber Wein- und Kulturfreund

Sie befinden sich hier am Anfang des Wein- und Kulturpfades der Gemeinde Wellenstein (1995 eingeweiht). Er wurde erstellt, um Ihnen die Möglichkeit zu bieten, sich an Ort und Stelle über die Wein- und Rebkultur sowie die hiesige Gegend zu informieren.

Entlang des gut ausgeschilderten Pfades stehen über **20 Tafeln**, welche interessante Informationen über die Dörfer Bech-Kleinmacher, Wellenstein, Schwebsingen, den Hof Remich, über historische Kulturdenkmäler, über den Weinbau und die Rebkultur, u.v.m. geben. Der Weg streift die markantesten Punkte der Gemeinde Wellenstein.

Sie können den Wein- und Kulturpfad bei jedem Wetter begehen, da er nur über befestigte Wege verläuft; zudem ist er mit Kinderwagen oder Fahrrad zu bewältigen.

Der eigentliche, **große Rundgang** führt Sie über rund **10 km** von Bech-Kleinmacher über Wellenstein und Schwebsingen zurück zum Ausgangspunkt (ca. 3 Stunden).

Hier die wichtigsten **Stationen**:

Bech-Kleinmacher - Geburtshaus Nico Klopp - Römergrab - Lagen Perdech/ Kurschels - Rebsortenanlage - Wellenstein mit seinem herrlichen Dorfplatz - Lagen Aneberg/Brauneberg* - durch Wald und Weinbergsflur - Schwebsingen mit seinem Freilichtmuseum - entlang des Enschberg/Falkeberg nach Bech-Kleinmacher Possenhausmuseum - Moselpromenade.

**Hier haben Sie die Möglichkeit, gleich wieder nach Bech-Kleinmacher zurück-zukehren (Siehe Luftaufnahme: unterbrochene Linie, 5km, ca. 1,5 Stunden), so daß Sie nicht nach Schwebsingen gelangen und einige interessante Informationstafeln versäumen.*

Noch eine freundliche Bitte:

Respektieren Sie die Natur und die Arbeit des Winzers!

Wir wünschen Ihnen einen schönen und erholsamen Aufenthalt in der Gemeinde Wellenstein.

Die Kulturkommission der Gemeinde Wellenstein



Wappen der Gemeinde
Wellenstein

Relevé sommaire des sources consultées et utilisées:

Benuzte Quellen:

DE RIEFLECK, Bliedchen vun de Jongwënzer Vinsmoselle. 5 bulletins, paraît depuis 1987.

HILLEBRANDT, Walter.-Taschenbuch der Rebsorten, Rebschutz im Weinbau, Fachverlag Dr. Fraund.

HERR, Lambert.- Anthologie des Arts au Luxembourg, 1992.

MORBACH, Fernand.- Flurbereinigung. Grundlage für die Zukunft.

In: 1964-1989: 25. anniversaire / Dëschtennis Bech-Maacher.

-Bech-Kleinmacher, 1989. - P. 86-99.

MUSELCHRONIK VUN 1966 BIS 1991, collectif d'auteurs. Imprimerie St. -Paul, Luxembourg 1991. 239 p., ill.

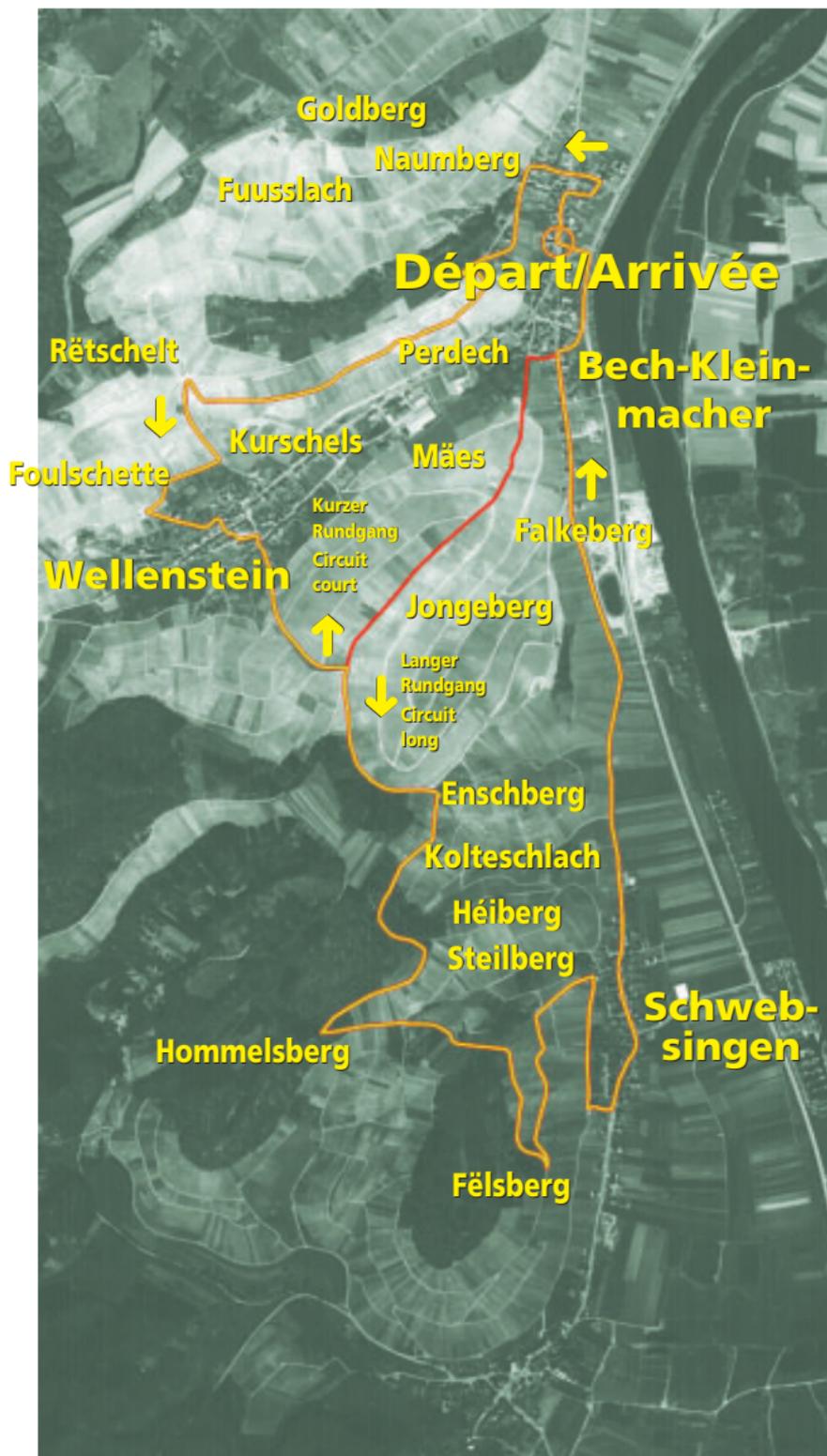
PUBLICATIONS MOSELLANES (anc. Les Publications Mosellanes de Schwebsingen), 28 volumes, paraissent depuis 1953.

SCHUMACHER, Joseph.- Chronik der Gemeinde Wellenstein. Der Hof und die Meierei Remich: von den Anfängen bis 1815: Publications mosellanes No 27, 1988, Band 1, 539 p., ill., 1990, Band 2, P. 550-1088, ill.

Réalisation documentée, montée et corrigée par les membres de la Commission consultative communale des affaires culturelles avec le concours de MM. M. BOEVER, R. ECKER, M. GERGES, A. KUHN et R. WILTZIUS.

Design: Burton s.à r.l., Grevenmacher

© Commune de Wellenstein.



Cliché: Administration du Cadastre et de la Topographie

Wein- a Kulturpfad

Der Weinbau an der Luxemburger Mosel

Erstmals erwähnt wurde der Weinbau erst im Jahre 371 n. Chr. vom gallorömischen Dichter **Ausonius** in seinem Gedichtband „Mosella“.



Carte: Lé Tanson

Heute beschränkt sich der Luxemburger Weinbau auf das klimatisch begünstigte Moseltal. Das **Qualitätsweingebiet** „Moselle Luxembourgeoise - Appellation contrôlée“ erstreckt sich über eine Fläche von ca. 1350 ha von Schengen bis Wasserbillig auf 42km Länge (durchschnittliche Jahresproduktion: 150.000hl). Die meisten Weinberge liegen in Hang- bzw. Steillagen (auch auf Terrassen), der Weinbau in der Ebene ist erst jüngeren Ursprungs.

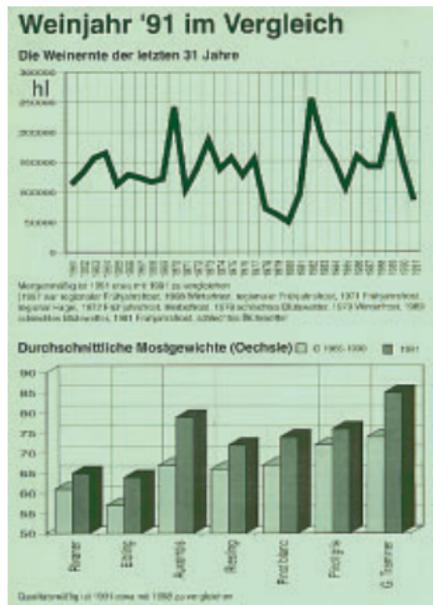
Im Gebiet zwischen Schengen und Remich stehen die Reben auf **Keuperböden**: der hohe Ton-, Schluff- und Lehmgehalt führt zwar zu triebkräftigen und reich tragenden Rebstöcken, macht den Boden aber auch schwer bearbeitbar. Die Böden sind meist tiefgründig; die Hügel sind sanft. Die Weine aus dieser Gegend sind voll und harmonisch.

Flußabwärts von Remich und bis an die Saueremündung stehen die Reben auf dem Dolomittkalk der **Muschelkalkformation**. Der Boden ist weniger tiefgründig und bedingt weniger wüchsige Stöcke. Die Landschaft ist geprägt von schroffen Felswänden und steilen Terrassen. Die Weine sind kerniger und entwickeln mit der Alterung ihre Feinheiten.

Das **Klima** im Moseltal ist milde mit vorwiegend westlichen Winden: Jahresdurchschnittstemperatur von 9.6°C, durchschnittlicher Niederschlag von 740mm.

Ungefähr 60% der Luxemburger **Weinproduktion** wird von „Les Domaines de Vinsmoselle“ (Zusammenschluß von 6 Kellereigenossenschaften) angebaut und vermarktet, 40% von Privatkellereien oder dem Weinhandel. Etwa 580 Winzerbetriebe bewirtschaften die Rebfläche. Ein großer Teil der Fläche wird im Nebenerwerb bewirtschaftet.

Die Qualitätsweine der Luxemburger Mosel tragen die Halschleife der „**Marque nationale - Appellation Controlée**“ (staatliche Überwachungskommission). Besondere Qualitäten werden mit den Prädikatssiegeln „Vin classé-Premier cru Grand premier cru“ ausgezeichnet. Angebot werden die Schankweine Elbling und Rivaner (Müller-Thurgau) sowie, mit steigender Tendenz, die **Qualitätssorten** Auxerrois, Pinot blanc (Weißburgunder), Chardonnay, Pinot gris (Ruländer), Pinot noir (Spätburgunder), Riesling und Gewürztraminer. Diese Weine werden sortenrein angebaut und unter dem Namen der Rebsorte vermarktet. Die Schaumweinbereitung sowie des „**Crémant de Luxembourg**“ ist in vollem Aufschwung.



Nico Klopp (1894-1930)



Selbstbildnis 1926,
Holzschnitt

- geboren am 18. September 1894 in Bech-Kleinmacher
- 1914/15: Handwerkerschule Luxemburg
- 1915/20: Studium in Köln, Düsseldorf und Weimar.
- 1922: bewirbt sich vergebens um eine Stelle als Zeichenlehrer an einer Mittelschule
- 1923: Gemeindeeinnnehmer in Remich
- 1923: Ausstellung Klopp-Sünnen-Brücher in Luxemburg
- 1925: Auswanderungspläne nach den U.S.A.
- 1926: Bruch mit dem Cercle Artistique; Gründung der „Luxemburger Sezession“.
- 1930: Wiedervereinigung Sezession - Cercle Artistique
- 29.12.1930: Tod in Luxemburg

Dieser geniale Maler wurde in der Blüte seines Lebens vom Tode überrascht. Nur ein Jahrzehnt künstlerischen Schaffens war ihm gegönnt. In dieser kurzen Zeit eroberte er sich einen festen Platz in der Luxemburger Kunstgeschichte. In seinem ihm eigenen klaren und prägnanten Stil schuf er ausdrucksstarke Landschaftsbilder und Stilleben; er wird heute als **Schönheitsfanatiker und Lichtsucher** bezeichnet. Zu seinen besten Arbeiten zählen auch expressive Linoleum- und Holzschnitte.



Moselbrücke in Remich 1927

Jos Sünnen (1894-1969)



Portrait de l'artiste,
cliché: Fey Frères

Jos Sünnen wurde am 1. Dezember 1894 in Bech-Kleinmacher geboren, hier wurde er bereits von den später von ihm behandelten Themen geprägt: Wasser, Felder und Blumen, Pferde und Kühe, Menschen bei der Arbeit.

1914 ging er in die Klosterschule in Maredsous (Belgien), wo seine Talente als Maler entdeckt wurden.

Um diese weiter auszubilden, siedelte er 1916 nach Düsseldorf über und besuchte dort die renommierte Kunstgewerbeschule.

Nach der Verlegung seines Ateliers von Düsseldorf nach Bech-Kleinmacher in sein Geburtshaus, die heutige Galerie Sünnen, wurde er zum **Maler des Moselbildes** seiner

Zeit. Viele herrliche Flußlandschaften, Tierkompositionen, Industrie- und Genrebilder in klassizistischer Komposition bilden sein mannigfaltiges und umfangreiches Werk.

Die Fresken in der Pfarrkirche von Bech-Kleinmacher und in der Wellensteiner Genossenschaftskellerei zeugen vom großen Malertalent dieses Winzersöhnes.

Durch ihr einmaliges Künstlertalent und ihr überliefertes Kunstpatrimonium gereichen diese beiden Bech-Kleinmacher Winzersöhne ihrem Geburtsort zu hoher Ehre. Beide fristeten zu Lebzeiten ein karges Künstlerdasein. Besonders dem hoch talentierten Nico Klopp wurde zu Lebzeiten die verdiente Anerkennung verwehrt, nur sein großer Idealismus und Kunstfanatismus halfen ihm über die schweren Lebensbedingungen.



Der Winzer beim
Spritzen 1924

Römische Grabkammer

Auf einem weithin sichtbaren Punkt einer Anhöhe über dem Moseltal bei Bech liegt inmitten der Weinberge und erstaunlicherweise genau in der Verlängerung der Mittelachse der Villa von Nennig ein römisches Bauwerk, das zwar schon 1950 entdeckt und 1959 teilweise ausgegraben wurde, dessen außerordentliche Bedeutung aber erst bei Nachuntersuchungen anlässlich des „Remembrement“ in den Jahren 1987 und 1988 erkannt wurde.

Bei dem Gebäude auf „*Frieteschwengert*“ handelt es sich um eine **spät-römische Grabkammer**, wie wir sie in ähnlicher Lage aus Mesenich an der Sauer („*Petersberg*“) sowie aus Igel („*Grutenhäuschen*“) und Nehren („*Heidenkeller*“) an der Mosel kennen. Diese Grabbauten bestanden, der Hanglage entsprechend, aus zwei Geschossen. Den Hauptteil des Bauwerks bildete die eigentliche, unter Erde gelegene Grabkammer, bei der es sich um einen rechteckigen Raum mit Tonnengewölbe handelt, dessen Boden mit einem weißen Kalkestrich ausgelegt und dessen Wände mit bunten Fresken bemalt waren. Über der Grabkammer erhob sich ursprünglich ein gleich großer Aufbau in Form eines kleinen Grabtempelchens mit Säulenvorhalle. In Bech stellte ein ebenfalls überwölbter Gang mit mehreren Stufen den Zugang zur Grabkammer dar.

Da das imposante Bauwerk in Bech, bei dem es sich um die Begräbnisstätte einer reichen Winzer- und Weinhändlerfamilie handelt, wahrscheinlich im 5. Jahrhundert n. Chr. in den Stürmen der **Völkerwanderung** zerstört wurde, ist von seiner ursprünglichen Ausstattung nur sehr wenig erhalten. Die aufgefundenen römischen Mauerziegel mit den Produktionsstempeln IOVIANI beweisen aber, daß die Anlage wohl in der ersten Hälfte des 4. Jahrhunderts n. Chr. errichtet wurde. Einige Scherben von spät-römischen Ton- und Glasgefäßen, diverse Kleinfunde sowie verschiedene Bronzemünzen aus der gleichen Zeit bestätigen diese Datierung.

Nach der zumindest teilweisen Zerstörung des spät-römischen Grabbaus im 5. Jahrhundert wurde das Gebäude in der zweiten Hälfte des 7. und in der ersten Hälfte des 8. Jahrhunderts von der **fränkischen Bevölkerung** erneut aufgesucht. Trotz des überaus reichen Fundmaterials aus dieser Zeit war allerdings nicht mehr zu klären, welche neue Funktion die ortsansässigen Franken dem verfallenen römischen Bauwerk auf „*Frieteschwengert*“ gaben.

Neben den Fragmenten von mehr als hundert verschiedenen Tongefäßen aus spätmerowingischer Zeit wurden bei den Untersuchungen von 1987 und 1988 auch zwei überaus **seltenen Silbermünzen** aus der Zeit zwischen 680 und 720 gefunden, darunter ein sogenannter Sceat, eine angelsächsisch/friesische Handelsmünze (siehe Abb.) aus der ersten Hälfte des 8. Jahrhunderts. Außerdem erbrachte die Grabung eine gewisse Anzahl von spät-römischen Bronzemünzen, die in fränkischer Zeit wiederverwendet wurden, sowie zahlreiche Kleinfunde, u.a. diverse Schmuckstücke aus Bronze und aus Glas. Sie legen



Zeugnis ab von der Ausstattung und den Lebensgewohnheiten jener fränkischen Siedler, die den Grundstock des im Prümer Urbar von 893 erstmals erwähnten Ortes Bech („*Becghe*“) legten. Daß sich unter den Kleinfunden auch ein vorzüglich erhaltener Anhänger aus Bronze in Form eines gleicharmigen **Kreuzes** mit trapezförmigen Kreuzarmen befindet, zeigt, daß das Christentum am Ende des 7. und zu Beginn des 8. Jahrhunderts in den ländlichen Bereichen des Moselraumes bereits Fuß gefaßt hatte. Die nach dem Vorbild der beiden gleichartigen spätantiken Grabbauten von Nehren bei Cochem rekonstruierte Grabkammer in Bech-Kleinmacher kann demnach einerseits als eindrucksvolles **Denkmal der römischen Ursprünge der Weinkultur an der Mosel**, andererseits aber auch als seltenes **Zeugnis der frühen Christianisierung** unseres Gebietes angesehen werden.

Jean Krier

Bech-Kleinmacher

Muergen zu Bech-Maacher

„Den Zénkel laacht dem Dall entgéint;
Vu Wäilaf ass e gréng gebéint;
E Baggereschéff zerkrauselt d'Walen,
Wu Fëscher un de Krëppen halen;
Eriwer drämt di dréideg Pont;



Bech-Kleinmacher - Vue aérienne Combier
Imp. Macon

Um Waasser jot e
Paddelnaacher.
Wéi läit et äänzeg schéin,
Bech-Maacher,
A Rief a Bäm a Blumme bont,
Bech-Maacher!“

*Jos. Keup (1891-1981),
Pfarrer in Bech-Kleinmacher
von 1948-1952*

Erst durch den Bau der Kirche im Jahre 1858 auf der Grenze zwischen den Dörfern Bech und Kleinmacher entstand der heutige **Doppelort** (500 Einwohner), der auch jetzt noch als solcher zu erkennen ist. Der Ort ist nachweislich seit vorgeschichtlichen Zeiten bevölkert. Die beiden Ortskerne liegen wie fast alle Moseldörfer auf den **Schuttkegeln** der aus den Seitentälern fließenden Bäche (*Alerbaach, Maachergruet*), dies um sich vor dem Hochwasser der Mosel zu schützen. Man sagt, daß Bech-Kleinmacher mit den Füßen im Wasser und mit dem Rücken zu den Hängen liegt.

Bech-Kleinmacher war seit jeher ein **Bauern- und Winzerdorf**. Da die landwirtschaftlich nutzbare Talebene hier sehr eng ist, besaßen viele Betriebe Äcker und Wiesen in der zu Deutschland gehörenden Nenniger Gewann, der Verbindungsweg verlief über eine oberhalb von Bech gelegene Fähre („*Pont*“). Heute spielt die Landwirtschaft nur noch eine untergeordnete Rolle, Bech-Kleinmacher hat sich zu einer typischen, vom Weinbau geprägten Moselortschaft entwickelt. Die Winzer haben sich unter den Schutz des hl. Willibrord gestellt, dessen Statue Sie an der Kreuzung nach Schwebsingen sehen können.

Die meisten **Winzer** sind Mitglieder in der zur Vinsmoselle gehörenden Winzergenossenschaft Wellenstein, daneben gibt es noch einige Privatkellereien. 43 Weinbaubetriebe bewirtschaften insgesamt 124 ha.

Bech-Kleinmacher besitzt eine hohe **touristische Attraktivität**: die herrliche Lage zwischen Rebhängen und Mosel, die edlen Weine, ein angenehmes Klima, ausgedehnte Wanderwege und eine Moselpromenade, Wassersportmöglichkeiten, Schiffsrundfahrten, Angeln, Kellerei-besichtigungen, Gastwirtschaften mit Herberge, das Wein- und Folkloremuseum „*a Possen*“, u.a. ziehen das ganze Jahr über viele zufriedene Besucher an.

Die Arbeiten im Weinberg



Rebschnitt („Schneiden“) (Dezember-März)

Die Reben werden zur Formgestaltung des Stockes sowie zur Regulierung des Ertrages auf eine oder zwei Frucht-
ruten zurückgeschnitten.



Gerten („Bilécken“) (März-April)

Die Fruchtruten werden gebogen und am Biegedraht befestigt: dies garantiert einen gleichmäßigen Austrieb und eine
Steigerung der Fruchtbarkeit.



Bodenbearbeitung (April-August)

Bodenlockerung (Pflügen) mit dem Seilzug oder mit dem
Schmalspurschlepper (Geräte: Pflug, Kultivator, Fräse, Spaten-
maschine, Tiefenlockerer).

Die Begrünung der Rebgassen (eventuell nur jede 2. Gas-
se) bietet viele Vorteile (Erosionshemmung, bessere Be-
fahrbarkeit, höhere Bodenaktivität).

Ausbringen von Nährstoffen (u.a. Stickstoff, Phosphor, Kali;
organische Dünger wie Trester, Stallmist, Kompost,...).

Unkrautregulierung: zunehmend mechanisch mit hydrau-
lisch verstellbarem Zwischenstockräumer.



Schädlingsbekämpfung (Mai-August)

Zur Bekämpfung verschiedener Pilzkrankheiten und tieri-
scher Schädlinge, welche die Reben bei Befall schädigen
und den Ertrag sowie die Traubenqualität schmälern, wer-
den Spritzungen durchgeführt. Hierzu werden Schädlings-
bekämpfungsmittel mit Bodengeräten oder mittels Hub-
schrauber ausgebracht. Farbige Schilder und Nummern-
tafeln zeigen dem Piloten die Flugbahnen.



Laubarbeiten (Juni-August)

Ausbrechen: Entfernen („Feën“) von überschüssigen jun-
gen Trieben, welche einen Teil des Saftes zum Nachteil der
Fruchtruten verbrauchen und die Laubwand verdichten.

Heften („Schlèppen“): die Rebtriebe, welche nach allen
Richtungen wachsen, werden in den Drahtrahmen ein-
geheftet.

Gipfeln („Ofhaën“): Abschneiden der Triebspitzen 20-30cm
über dem oberen Draht.



Traubenlese (September-Oktober)

Beginnt in der Regel mit der Sorte Rivaner und endet mit
dem Riesling. Im Durchschnitt dauert die Lese 3-4 Wo-
chen (nur Handlese).

Clichés: Maul

Genossenschaftskellerei Wellenstein



Photo: Lëtzeburger Revue 29.10.49

den große Absatzschwierigkeiten, die eine Umstellung auf Qualitätsweinerzeugung unumgänglich machten.

Zu den großen Absatzschwierigkeiten, die zudem einen Verfall der Preise bedeuteten und den Ruin vieler Winzer nach sich zogen, gesellte sich noch eine weitere Katastrophe: die **Reblaus**. Dieser Schädling zwang zu einer kompletten Neuanpflanzung der Weinberge mit reblausresistenten Pfropfreben.

Den Winzern der beiden Dörfer Wellenstein und Bech-Kleinmacher wurde klar, daß nur solidarisches Zusammenhalten das Überleben des Winzerberufs mit gesichertem Einkommen gewährleisten konnte. Diese Erkenntnis führte schließlich im Jahre 1930 zur **Gründung der Genossenschaftskellerei Wellenstein**.

Der Bauunternehmer Frank aus Luxemburg erhielt den Auftrag zur Errichtung des Rohbaus für 1.729.207 Franken, derweil man die Firma Duchscher aus Wecker mit der Anfertigung der Pressen beauftragte.

Die Ernte des Jahres 1931 war die erste, die von der Genossenschaft verarbeitet wurde.

1949-50 fand eine Vergrößerung der Genossenschaft statt, als die Ortschaften Schwebsingen und Remich sich anschlossen.

1955 Beginn der Herstellung des Schaumweins Duc Henry

1966 Gründung der **Vinsmoselle**. Bei der Abstimmung über den Beitritt stimmten 176 Mitglieder dafür, 5 dagegen und 2 Stimmen waren ungültig.

1967-68 Bauliche Vergrößerungen

In den Jahren 1982-83 wurde eine **Teilzentralisierung** in der Vinsmoselle durchgeführt. Um die Rentabilität der Vinsmoselle zu steigern, wurden von nun an die Weine der Kellereien Stadtbredimus und Greiveldingen in Wellenstein ausgebaut und abgefüllt.

Die wichtigsten Neuerungen waren ein neues Flaschenlager mit einer Kapazität von 1,5 Mio Flaschen, die Vergrößerung des Faßraumes (Gesamtlagerkapazität 9,5 Mio Liter) durch Anschaffung neuer Edelstahltanks und die Installierung einer neuen Abfüllanlage.

Das Ende des 1. Weltkrieges 1918 brachte auch das Ende der guten Absatzmöglichkeiten für die luxemburgischen Weine innerhalb des deutschen **Zollvereins**, wo sie der deutschen Sektindustrie als Grundweine dienten.

Zwar wurde 1921 der **belgisch-luxemburgische Wirtschaftsvertrag** beschlossen, dennoch bestanden



Photo: Lëtzeburger Revue 29.10.49



Fresques: Jos Sünnen

Die wichtigsten Neuerungen waren ein neues Flaschenlager mit einer Kapazität von 1,5 Mio Flaschen, die Vergrößerung des Faßraumes (Gesamtlagerkapazität 9,5 Mio Liter) durch Anschaffung neuer Edelstahltanks und die Installierung einer neuen Abfüllanlage.

Dieser Neubau wurde am 24.5.1985 feierlich eingeweiht.

Höhepunkt ist jedes Jahr der „**Welléschter Proudfdag**“ (am Samstag nach Fronleichnam), an dem die Winzer den zahlreichen Weinfreunden den neuen Wein zum Verkosten anbieten.

Die Rebsorten der

Riesling

Herkunft: Der Riesling wird als König der Weißweine bezeichnet. Der römische Schriftsteller Plinius (23-79 n. Chr.) beschrieb diese Sorte, andere glauben, daß wir sie König Ludwig dem Deutschen (843-876) verdanken, also mit letzter Genauigkeit kann die Herkunft des Rieslings nicht bewiesen werden.

Ansprüche: Er wächst gut auf trockenen und steinigen Lehmböden. Er wird nur in besten Lagen angebaut. Besonderheit der Sorte ist seine späte Reife.

Entwicklung: 1969 - 133 ha, 1992 - 171 ha, 2000 - 173 ha

Wein: Sehr feiner Wein von angenehmer Frische, trocken, rassig mit einer diskreten Blume. Der Riesling wird gereicht bei rohem oder gekochtem Schinken, Huhn im Weißwein, Choucroute garnie,...



Gewürztraminer

Herkunft: Die Sorte soll schon zur Römerzeit im oberen Rheintal angebaut worden sein. Seine Heimat nach Tramin in Südtirol zu verlegen, ist vom Namen her verständlich, aber keinesfalls mehr als eine Vermutung.

Ansprüche: Die Böden sollen leicht erwärmbar und wuchskräftig sein. Der Traminer benötigt viel Sonne, muß daher in eine sehr gute Lage angepflanzt werden. Durch seine Blüteempfindlichkeit ist in vielen Jahren der Ertrag sehr niedrig.

Entwicklung: 1969 - 14 ha, 1992 - 9 ha, 2000 - 12 ha

Wein: Harmonischer, zarter Wein, würzige Blume, alkoholreich. Der Traminer ist ein Wein zum Nachtisch, der auch bei Obst und Foie gras getrunken werden kann.



Muskat-Ottonel

Herkunft: Nach der Ampelographie von H. Goethe soll der Muskat-Ottonel ein Sämling von Robert Moreau sein. Er ist ab etwa 1850 an der mittleren Loire als Tafeltraube zu finden. Besonders beliebt ist der Muskat-Ottonel im Elsaß, in der Steiermark und im Burgenland (Neusiedler-See).

Ansprüche: Der nicht sehr starke Wuchs verlangt kräftige, tiefgründige, fruchtbare Böden. An die Lage stellt die Sorte sehr hohe Ansprüche, wegen der Blüteempfindlichkeit müssen die Lagen windgeschützt und genügend warm sein.

Rebfläche: 1992 - 0,13 ha, 2000 - 0,4 ha

Wein: Die Weine haben ein besonders feines Bukett. Es ist ein körperreicher Dessertwein. Heute selten in Luxemburg.



Pinot noir (Spätburgunder)

Herkunft: Die Urheimat des Blauen Spätburgunder (Pinot noir) ist sicher in Burgund zu suchen, denn der Anbau ist dort ab dem 4. Jh. nachweisbar. In Luxemburg ist der Pinot noir die wichtigste Rotweinsorte, die, allerdings in kleinen Mengen, als Rosé angebaut wird.

Ansprüche: Bevorzugt warme, tiefgründige Böden, die nicht zu trocken sind, und er stellt hohe Lageansprüche.

Rebfläche: 1992 - 9 ha, 2000 - 72 ha

Wein: Als Rosé vollmundig, samtig, mit einem feinen, an Bittermandeln erinnerndes Aroma, elegant und fruchtig, eine Besonderheit unter den luxemburgischen Weinen. Schmeckt gut zu Wildgerichten, Lammfleisch und Käse.



Sylvaner

Herkunft: Auch beim Sylvaner hat man versucht, die Herkunft von einer römischen Sorte herzuleiten. In den heutigen Lehrbüchern wird die Heimat in Transsylvanien (Siebenbürgen) in Rumänien vermutet.

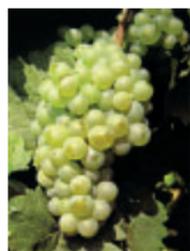
Ansprüche: Er liebt tiefgründige Böden. Die Schwäche des Sylvaners ist seine schlechte Holzreife und die dadurch fehlende Winterhärte.

Rebfläche: 1992 - 0,33 ha, 2000 - 0,8 ha

Wein: Der Wein des Sylvaners ist geschmacksneutral. Wird in sehr geringer Menge hergestellt. Es ist ein Schoppenwein zum täglichen Verzehr.



Luxemburger Mosel



Elbling

Herkunft: Viele Weinbauspezialisten glauben, daß der Elbling von den Römern in unsere Gegend gebracht wurde. Heute wird auch aus Selektionen stammender rotschaliger Elbling angebaut, der als Rosé oder Weißwein ausgebaut wird.

Ansprüche: Die Elbling-Rebe kann auf allen Böden und in weniger anspruchsvollen Lagen angepflanzt werden. Der Elbling gehört zu den ertragreichsten Sorten. Durch seine geringe Blütefestigkeit ist er größeren Jahrgangsschwankungen ausgesetzt, er ist relativ winterfest.

Entwicklung: 1969 - 396 ha, 1992 - 238 ha, 2000 - 162 ha

Wein: Der Elbling ist ein trockener, kerniger Wein, alkoholarms und erfrischend; beliebt als Konsumwein bei der einheimischen Bevölkerung. Paßt gut zu Wurst, Aufschnitt, Gulasch, Seemuscheln,...



Rivaner (Müller-Thurgau)

Herkunft: Seinen Namen gab ihm der Botaniker Professor Dr. Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau. Nach 150 Kreuzungsversuchen mit Riesling und Sylvaner entstand die Müller-Thurgau-Traube schließlich im Jahre 1882 in Geisenheim/Rheingau.

Ansprüche: Die Rivaner-Rebe stellt nur geringe Ansprüche an Lage und Boden. Sie zeichnet sich durch ihre relativ hohe Ertragsleistung aus, was ihre Beliebtheit beim Anbau erklärt. In kalten Wintern bei Temperaturen von 15-20 Grad unter Null treten Frostschäden auf.

Entwicklung: 1969 - 537 ha, 1992 - 587 ha, 2000 - 447 ha

Wein: Die Rivaner-Trauben ergeben weniger säurebetonte aromatische Weine mit einem typisch fruchtigen Sortenbukett, die als sehr beliebte Schoppenweine gelten.



Auxerrois

Herkunft: Hierüber liegen keine sicheren Angaben vor. Es ist aber anzunehmen, daß die Sorte die gleiche Heimat wie der Burgunder (Pinot) hat. Ihr Ursprung liegt wahrscheinlich in Auxerre (Chablis) und sie wurde über Laquenexy (Lothringen) nach Luxemburg eingeführt.

Ansprüche: Der Auxerrois soll in mittleren Lagen mit tiefgründigen Böden angebaut werden. Er ist empfindlich in der Blüte und unterliegt daher großen Ertragschwankungen.

Entwicklung: 1969 - 99 ha, 1992 - 154 ha, 2000 - 167 ha

Wein: Spezifisches Sortenbukett, geschmeidige fruchtige Art, ein vorzüglicher Aperitif-

Wein. Empfehlenswert auch bei Geflügel, Fisch und Fleisch.



Pinot blanc, Weißburgunder

Herkunft:

Der Pinot blanc ist durch Mutation aus dem Ruländer entstanden. Bekannt ist er seit dem 14. Jahrhundert. In Frankreich gibt es nördlich Macon und unweit Tournus eine kleine Siedlung, die den Namen Chardonnay trägt und vielleicht als dessen Ursprungsort zu gelten hat.

Ansprüche: Der Pinot blanc soll in südlichen Lagen angebaut werden, er liebt tiefgründige Böden; auf Kalkböden erhalten die Weine mehr Bukett.

Entwicklung: 1969 - 13 ha, 1992 - 93 ha, 2000 - 138 ha

Wein: Er ist ein neutraler Wein, von außergewöhnlicher Frische, fruchtig aber trocken.

Sehr beliebt bei Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.



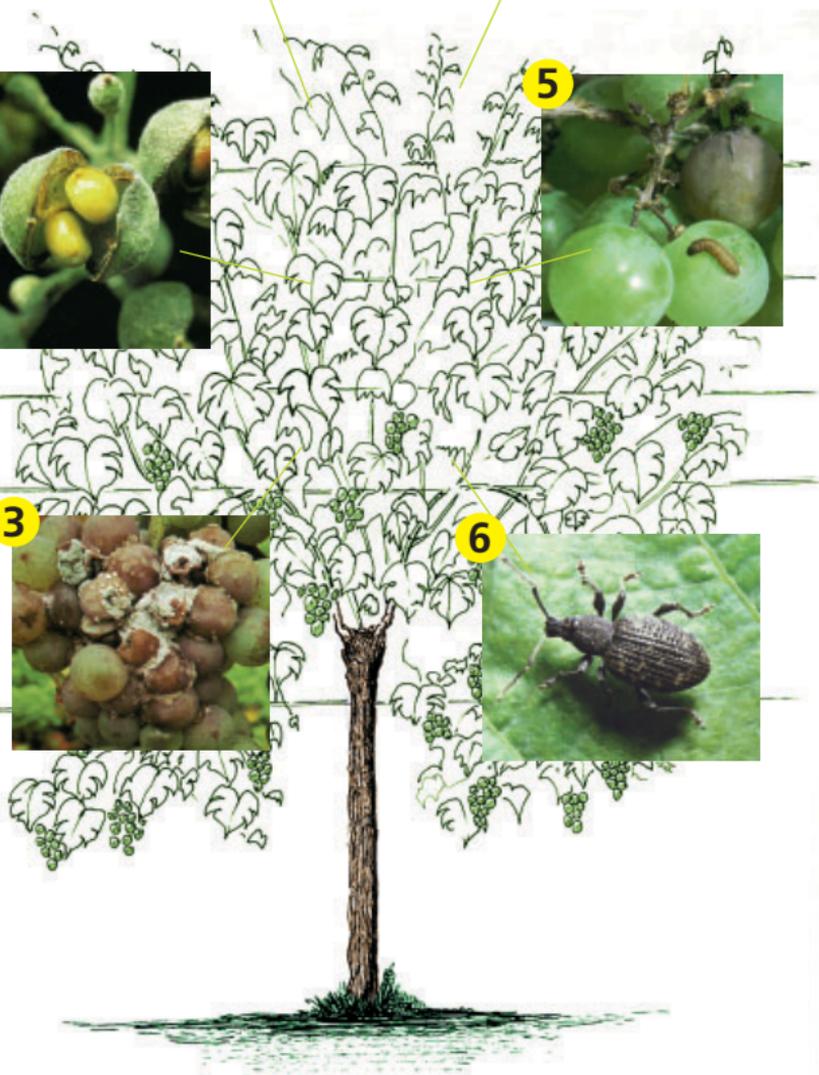
Pinot gris, Ruländer

Herkunft: Wahrscheinlich ist der Ruländer durch eine Knospenmutation aus dem Blauen Spätburgunder (Pinot noir) entstanden. Die Heimat des Ruländers dürfte in Burgund zu suchen sein, von dort gelangte er schon sehr früh in die Schweiz; Ungarn soll ihn von Kaiser Karl IV (1374-1378) erhalten haben; nach Luxemburg ist er wahrscheinlich über die Champagne eingeführt worden.

Ansprüche: Braucht tiefgründige Böden in südlichen Lagen, damit sein Bukett voll zur Geltung kommt. Durch Selektion ist sein Ertrag gesteigert worden, er ist heute eine beliebte Anbaurebe.

Entwicklung: 1969 - 21 ha, 1992 - 96 ha, 2000 - 160 ha

Wein: Geschmeidiger harmonischer Wein, voll, körperreich und aromatisch. Schmeckt gut zu Bratfleisch und Wild, Hecht, Seezunge, Käse...



Cliché: Greiveldinger Guy

Rebkrankheiten

Pilzkrankheiten

- 1. Peronospora (Falscher Mehltau)**
 - *Schaden:* „Ölflecken“ auf Blatt, lederartige Beeren
 - *Bekämpfung:* mit kupferhaltigen und organischen Fungiziden
- 2. Oidium (Echter Mehltau) („Schwiewelskränkt“)**
 - *Schaden:* abwischbarer grauer Blattbelag, aufgeplatzte Beeren (Samenbruch)
 - *Bekämpfung:* mit schwefelhaltigen oder organischen Fungiziden
- 3. Botrytis**
 - *Schaden:* kann alle grünen Organe zum Absterben bringen:
Traubensiele = Stiefäule
Beeren = Sauerfäule
 - *Vorbeugung:* durch kontrollierte Düngung und luftige Erziehung

Die Pilze der Peronospora und des Oidiums wurden, wie auch die Reblaus, aus Amerika „importiert“ und unsere einheimischen Rebsorten konnten keine Resistenz aufbauen. Ohne wirksamen Pflanzenschutz wäre der Weinbau heute nicht möglich. Er wird an der Mosel hauptsächlich mittels Hubschrauber durchgeführt.

Als weitere Pilze können der **Rote Brenner** („Saang“), der zu Blattfall führt, und die **Schwarzfleckenkrankheit** (Phomopsis), die auch das Rebholz befällt, zu schweren Schäden führen.

Tierische Schädlinge

- 4. Spinnmilben**

Sie saugen an Triebspitzen und Blättern, so daß diese geschädigt werden: die Spitzen verkümmern, die Blätter werden bronzefarben. Die Traubenqualität wird beeinträchtigt.
- 5. Heu- und Sauerwurm („Mued, Worm“)**

Die Raupen des Traubenwicklers (Schmetterlingsart) treten zweimal im Jahr auf:

 - die 1. Generation (Heuwurm) befällt die Gescheine (= Blütenansätze);
 - die 2. Generation (Sauerwurm) befällt die noch unreifen Beeren, die anschließend vom Botrytispilz befallen werden (Sauerfäule).

Die biologische Bekämpfung von Heu- und Sauerwurm: künstlich hergestellte Sexuallockstoffe (Pheromone) der weiblichen Tiere werden mittels Ampullen im Weinberg verteilt. Die männlichen Tiere werden auf diese Weise verwirrt und es kommt zu keiner Begattung und damit auch zu keiner Eiablage (Konfusionsmethode). 25% der Rebfläche wird mit diesem umweltschonenden Verfahren behandelt. Mittels Pheromonfallen wird der Erfolg kontrolliert.
- 6. Dickmaulrübler**

Die Käfer fressen an den oberirdischen Teilen der Rebe (Knospen, Blätter), ihre Larven an den Wurzeln. Bei uns gibt es nur weibliche Tiere, die sich ungeschlechtlich vermehren.

Weitere tierische Schädlinge:

- **Milben:** Kräuselmilbe, Pockenmilbe
- **Insekten:** Rhombenspanner, Erdraupen, u.a. Sie schädigen die schwellenden Knospen.
- **Stare („Spréiwen“):** Sie fressen die reifen Beeren (Schutz durch Netze, Alu-Streifen und Schreckschußapparate).
- **Kaninchen:** Fraß an jungen Reben (Schutz durch Hasenkörbe oder Tüten)

Der Vegetationsverlauf bei der Rebe



Die nachstehend angegebenen Daten schwanken in Abhängigkeit von Sorte, Lage und Witterungsverlauf.

Knospenschwellen (im April)

Die Knospen, Augen („*Patten*“) werden dicker, die Rebe „steht im Saft“; die geschnittenen Ruten „bluten“ („*tréinen*“).



Austrieb (Ende April-Anfang Mai)

Aus den Knospen sprießen erste Blättchen. Wenn in diesem Stadium noch Minustemperaturen auftreten (Spätfrost), erfrieren die zarten Triebe („*Erkaalen*“). Ein zweiter Austrieb aus den Nebenknospen ermöglicht wohl das Überleben des Stokkes, ein normaler Ertrag ist jedoch nicht zu erwarten. Es sind die Reservestoffe des Rebstocks, die den Austrieb bewirken.

Längenwachstum (Mai-Juli)

Die Triebe wachsen und bilden an den Knoten Blätter, Ranken („*Krempléken*“) und Gescheine (rispenartige Blütenansätze) aus. Aus den Blattachseln sprießen sog. Geiztriebe („*Gefees*“). Das grüne Blatt ist Energiezentrale und Stofffabrik für die ganze Pflanze.



Blüte (um „Gehaansdag“, 24. Juni)

Sie dauert je nach Witterung und Lage einige Tage bis zu 2 Wochen. Während dieser Zeit ist das Moseltal vom typischen Reseda-Blütenduft überflutet.

Die unscheinbaren zwittrigen Blüten werden vom Wind bestäubt. Bei naßkaltem Wetter werden viele Blüten nicht befruchtet und fallen ab, was als Verrieselung bezeichnet wird. Nach abgeschlossener Blüte dauert es noch ungefähr 100 Tage bis zur Reife.



Hang der Trauben (um „Anendag“, 26 Juli)

„*Huet d'Sichel de Klang, hun d'Drauwen den Hang.*“

Die Traubenbeeren („*Gronen*“) werden dicker und schwerer, so daß ihr Eigengewicht die bisher in alle Richtungen stehenden Trauben nach unten zieht.



Weichwerden der Beeren (ab Ende August)

Die Beeren wachsen, sie werden saftig, der Zuckergehalt steigt, sie fühlen sich jetzt weich an: sie beginnen zu reifen. Der Säuregehalt nimmt ab.

Holzreife (ab August)

Die grünen Triebe bereiten sich auf den Winter vor, sie verholzen: dieser Prozeß dauert bis zum Blattfall an. Je besser die Holzreife, umso höher ist die Winterfestigkeit. Gleichzeitig werden Assimilationsprodukte aus den Trieben als Reservestoffe in Stamm und Wurzel verlagert.



Vollreife der Trauben (im Oktober)

Bei gesunden Beeren geht die Zuckereinlagerung zu Ende (50-100 Grad Oechsle je nach Sorte), die Säurewerte liegen im Optimum (7-14‰): die Lese kann beginnen.

Winterruhe (November-März)

Bei Minustemperaturen ab 15 Grad können Winterfrostschäden an den Reben entstehen.

Photos: Bayer

Wellenstein



Photo: Papierhandl. Geschwister Brück, Luxemburg

Das Winzerdorf Wellenstein (450 Einwohner) duckt sich behaglich in die weite **Mulde**, welche die *Aalerbaach* sich auf ihrem Weg nach Bech zur Mosel formte. Wellenstein ist umgeben von Weinbergen, deren Hänge von den umliegenden bewaldeten Höhen bis an die Häuser reichen.

Das Winzerdorf Wellenstein (450 Einwohner) duckt sich behaglich in die

Kurschels, Foulschette, Knipp, Veilchenberg sind wohlklingende Lagenamen für jeden Freund des Luxemburger Weines. Hier ist die größte **Genossenschaftskellerei** der Luxemburger Mosel angesiedelt. 24 Winzerbetriebe bewirtschaften rund 64 ha Weinberge.

Arkaden aus dem 16. Jahrhundert, romantische Gassen, anheimelnde Fassaden verleihen diesem schmucken Dorf seinen typischen Charakter. Wellenstein wurde für die Bemühungen seiner Einwohner zur Wiederaufwertung seines kulturellen Patrimoniums als **Modellortschaft** mit der Plakette „*Eist Duerf soll liewen*“ offiziell ausgezeichnet.

Bereits im 17. Jahrhundert zog das Fest der hl. Anna (26. Juli) viele Pilger an, und der dort stattfindende Jahrmarkt und die Dorfkirmes haben bis in unsere Tage überlebt.

Touristisch bietet Wellenstein feingepflegte Wanderwege (herrliches Panorama vom Scheuerberg) und Erholung in bequem hergerichteten alten Winzerhäusern. In der Kirche sind einige alte Pestkreuze aufgestellt.



Wellenstein: Vue du Scheuerberg Photo: P. Gales

Schwebsingen

Als Weinort **Psuesingen** wurde die Moselortschaft bereits 893 in Urkunden der Abtei Prüm erwähnt, die hier größere Weingüter besaß.

Ganz typisch für Schwebsingen ist die **Kirche** mit ihren zwei Türmen, von denen der heutige Glockenturm ein Wehrturm aus dem 15. Jahrhundert ist. Schwebsingen war noch im 19. Jahrhundert ein



Schwebsingen

bekannter **Wallfahrtsort**, besonders für Pilger aus dem Hunsrück und der Eifel. Die weite Reise wurde betend und zu Fuß zurückgelegt, um die Gunst des hl. Peter von Mailand und des hl. Fiacrius von Meaux bei Fallsucht und Kopfschmerzen zu erlangen.

Die 276 Einwohner aus Schwebsingen sind stolz auf ihr **Blumendorf**, das beim nationalen Wettbewerb „Villes et villages fleuris“ mehrmals mit Preisen ausgezeichnet wurde.

Im Freilichtmuseum können u. a. alte Weinkelter bewundert werden. Ein erstklassiges Campingfeld am Moselufer und ein schmucker Bootshafen (der einzige im Gebiet Luxemburg) vervollständigen die **touristische Infrastruktur**.

Jeden 1. Sonntag im September fließt Moselwein aus einem skulptierten Weinbrunnen. Bei dieser Gelegenheit werden „*Konkelen*“ verkauft, in Anlehnung an den uralten Spottnamen der Schwebsinger Einwohner : „*Konkelskäpp*“.



cliché: Heimat u. Mission

Die Schwebsinger **Moselpublikationen** erscheinen seit 1953, sie behandeln den weiten Themenkreis Weinbau, Weinkultur und Weinwirtschaft im Luxemburger Raum.

Die bekanntesten **Lagenamen** der Schwebsinger Wein-Gemarkung sind „*Kolteschberg, Letscheberg, Steilberg*“.

Rund 26 Weinbaubetriebe bewirtschaften 59 ha Rebareal.

Schwebsingen

„Haff Réimech“ bedeutet im heutigen Sprachgebrauch ein Zweifaches: einerseits die historische Bezeichnung für einen abgeschlossenen Verwaltungsbezirk, andererseits die offizielle Titulierung im „Règlement grand-ducal du 10 octobre 1985 déclarant obligatoire le plan d'aménagement global Haff Réimech“.



Remerschen

Geschichtlicher Rückblick

Der Hof Remich (lat. curia) war schon sehr früh als Ganzes entstanden und als Einheit angesehen; die Merowinger kannten diese Einteilung bereits. Eine erste Erwähnung findet der Hof Remich in dem Schenkungsakt des Königs Pippin an die Abtei **Sankt Maximin** in Trier im Jahre 751.

Der Hof Remich, zu dessen Kerngebiet die Ortschaften Remich, Kleinmacher, Bech, Schwebsingen, Wintringen, Remerschen zählten - seine Ausdehnung änderte sich im Laufe der Geschichte -, blieb im Besitz der Trierer Abtei (und schuldete ihr einen Teil des Zehnts) bis zur Besitzergreifung des Landes durch die französischen Revolutionstruppen. Seitdem ist das Land in Kantone und Gemeinden eingeteilt (1795), wobei der Hof Remich in die Gemeinden Remich, Wellenstein (mit Bech, Kleinmacher und Schwebsingen) und Remerschen (mit Wintringen und Schengen) zerfiel.

Noch heute gilt die Bezeichnung „Haffer“ bzw. „Hafftéck“ v.a. für die Bewohner der Gemeinde Wellenstein und dorthin begeben sich die Remicher, wenn sie „an den Haff“ gehen.

Der „Haff Réimech“ heute

Der „plan global Haff Réimech“ (1985) definiert genau den Streifen Land, welcher sich von Bech-Kleinmacher bis Schengen entlang der Mosel erstreckt. Sein Zweck ist die harmonische Entwicklung mehrerer Aktivitätsbereiche in diesem zum Teil von Menschenhand geprägten und von der Natur reich ausgestatteten Gebiet. Schon vorher gab es einige **Projekte** im Baggerweihergebiet um Remerschen und auf der „Schenger Wiss“.

Der definitive Plan von 1985 teilt das 350 ha große Gebiet in verschiedene **Zonen**:

- Freizeitzone (Erholung und Sport);
- Naturschutzzone;
- Pufferzone zwischen Naturschutz- und Freizeitzone;
- Naturschutzzone „*Taupeschwues*“ (unterhalb Schwebsingen);
- Weinbauzone;



Haubentaucher / grèbe huppé
cliché: R. Gloden

Die **Baggerweiher** sind zwar durch industrielle Tätigkeit (Ausbaggern von Bausand) entstanden, die Natur hat sich aber anschließend massiv in dieser klimatisch begünstigten Landesecke ausgebreitet, so daß hier das zur Zeit artenreichste Gebiet für Flora und Fauna in Luxemburg besteht. Bis heute wurden 250 verschiedene Vogelarten gesichtet; für mehrere von ihnen wie Haubentaucher, Drosselrohrsänger, Reiherente, Beutelmeise, Zwergrohrdommel, ... ist das Baggerweihergebiet der einzige Brutplatz in unserem Land. Desweiteren wurden viele Fischarten, Reptilien, Lurche, Libellen, Schmetterlinge, Säugetiere sowie 260 Pflanzenarten nachgewiesen.

Kellerarbeiten

1

Von der Traube zum Most

Die reifen Trauben werden im Oktober gelesen, aus dem Weinberg transportiert und in einen Traubenbehälter geschüttet. In der Kellerei wird der Behälter geleert, die Trauben werden gemahlen, ihr Gewicht (in kg) und Zuckergehalt (in Oechsle-Graden: 1 Grad Oechsle = 2,1 g Zucker pro Liter) festgestellt. Die entstandene **Maische** wird in Vorentsafter-Tanks gepumpt: hier läuft schon ein Teil des Saftes (=Most) ab; der Rest kommt in die Kelter/ Presse, wo der übriggebliebene Saft durch Druckanwendung aus den Beeren herausgepreßt wird.

Im **Trester** („*Ballech*“), dem Preßrückstand, bleiben die Rappen (Traubenstiele + Stengel), Beerenhäute und Kerne zurück: er wird kompostiert und als organischer Dünger im Weinberg verwendet, er kann aber auch zu Tresterbranntwein destilliert werden. Der Most wird eventuell in einer Zentrifuge von Grobpartikeln und in einem Plattenerhitzer von unerwünschten Bakterien und Hefen befreit. Alsdann gelangt er ins Gärfaß.

Vom Most zum Federweißen

Die bereits an den Trauben vorhandenen **Hefepilze** sind in der Lage, den Most nach folgendem Schema zu vergären:
Mostzucker = Alkohol + Kohlendioxid

Das **CO₂** entweicht als Gas und muß aus dem Kellerraum evakuiert werden (Erstickengefahr!). Heute werden dem Most selektionierte Reinzuchthefen zugesetzt, die eine gute Alkoholausbeute und eine reintonige **Gärung** garantieren. Bei der Gärung entstehen geringe Mengen sog. Gärungsnebenprodukte (höhere Alkohole, Glycerin, Ester, Aldehyde, Bernsteinsäure,...), die für Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit des Weines von Bedeutung sind. Gegen Ende der Gärung, die einige Tage dauert - je nach Temperatur -, erhalten wir den Federweißen. Der Traubenzucker ist fast aufgebraucht, der entstandene **Alkohol** hemmt die Gärtätigkeit der Hefen: sie sterben ab und sinken zusammen mit anderen Schleimstoffen zu Boden und bilden den **Gärungstrub**.



Caves de Wellenstein

Photo: Urhausen

Das Leben des Rebstocks

Eine Laus revolutioniert den Weinbau

1907 wurde die Reblaus erstmals in Luxemburger Weinbergen festgestellt. Dieser Schädling stammt ursprünglich aus Amerika und deshalb konnten unsere einheimischen Rebsorten keinerlei Gegenwehr aufbauen. Die Laus „*Viteus (Phylloxera) vitifolii*“ saugt an den Rebwurzeln, so daß der ganze Stock nach und nach eingeht.

Es gab nur eine Möglichkeit, diesem Weinbergsterben entgegenzutreten: die Veredlung oder Pfropfung. Hierbei werden reblausfeste amerikanische Rebsorten (sog. Unterlagen) als Wurzelteil und unsere einheimischen Qualitätssorten (sog. Edelreiser) als oberirdischer Teil zusammengefügt.

Die Veredlung hat auch noch den Vorteil, daß die Rebstöcke über verschiedene Unterlagentypen optimal an die Bodenverhältnisse angepaßt werden können. Die Veredlung erfolgt im Winterbetrieb oder in einem spezialisierten Rebschulbetrieb.

Und so verläuft das Leben eines Rebstocks:

Rebschule: Im Frühjahr werden die zurechtgeschnittenen Edelreiser und Unterlagen maschinell zusammengefügt („*Praffen*“) und in Kisten mit Füllmaterial verpackt. Für ca. 2 Wochen kommen sie in ein Gewächshaus zum Vortreiben: die beiden Teile verwachsen, erste Wurzeln und Triebe bilden sich. Nach einer kurzen Abhärtephase werden die Pflöpfreben im Freiland durch schwarze Kunststoffolie in den Boden gesteckt, wo sie bis zum Herbst kräftige Wurzeln und Triebe entwickeln. Sie werden ausgeschult und über Winter kühl und feucht gelagert.

1. **Jahr** Der neu anzulegende Weinberg wird gezeilt, d.h. die Pflanzstäbe werden in Reih und Glied in den Boden gesteckt. Zu jedem Stab wird eine zurückgeschnittene Pflöpfrebe gepflanzt. Bei einem Reihenabstand von 2m und einem Stockabstand von 1,20m benötigt man ca. 4200 Reben pro ha. Das Jungfeld muß sorgfältig gepflegt werden.

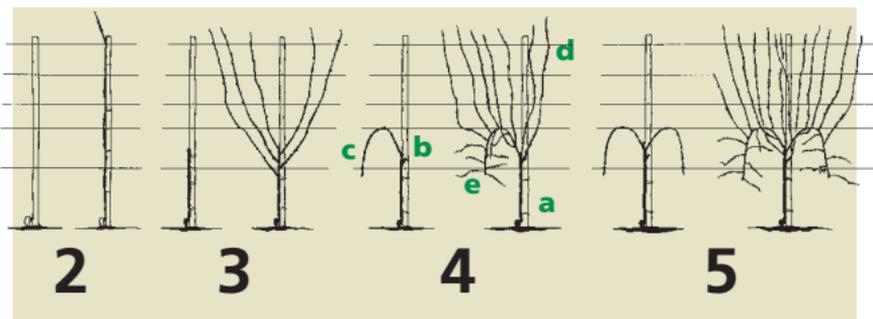
2. **Jahr** In bestimmten Abständen werden die Pfähle eingerammt, ein Drahrahmen wird erstellt. Die Reben werden im Frühjahr auf 2-3 Augen zurückgeschnitten, bis zum Herbst wachsen sie unter optimalen Bedingungen bis über die Drähte hinweg.

3. **Jahr** Die Reben werden auf Stämmchen geschnitten; erster Traubenertrag (Jungfernewein!).

4. **Jahr** Der Rebstock wird auf Bogen geschnitten.

5. **Jahr** Wenn sich die Rebe gut entwickelt und das Wetter immer mitgespielt hat, können jetzt ein oder zwei Fruchtruten („*Billeken*“) angeschnitten werden und der Winzer kann auf den ersten Vollertrag hoffen.

Nach 20-25 Jahren Der Ertrag sinkt, viele Stöcke sterben ab. Die Rebanlage muß gerodet und eventuell einer Brache unterzogen werden.



cliché: G. Greiveldinger

TERMINOLOGIE

a. Stamm - *Schenkel* - pied, tronc
b. Zapfen - *Trëns* - courson

c. Bogen - *Bilëck* - arcure
d. Zielholz - *Roud* - rameau porteur
e. Tragholz - *Gann* - sarment fructifère terminal

Freilichtmuseum Schwebsingen

- Place Erny Wiltzius -



Photo: R. Gloden

1. Anlässlich des 25-jährigen Bestehens des Schwebsinger Weinfestes wurde 1977 vom Künstler A. Sabbatini ein Engel mit Trauben in diesen **Faßboden** gemeißelt.

2. Die große **Baumkelter** aus Offenburg (D) stammt aus dem 16ten Jahrhundert. Noch im Jahre 1919 versah sie ihren Dienst. Der Kelterbalken mißt 10,60 Meter und besteht aus einem einzigen Baumstamm.

3. Die zwei antiken **Steinkelter** nebenan waren früher in den Winzerkellern fest eingebaut.

4. Der **Mühlstein** („Reifsteen“) diente der Gewinnung von Öl aus Samen und Kernen. In dem unteren Trog wurden die Samenkerne unter dem aufrecht laufenden Stein, der mittels einer Querstange bewegt wurde, zerquetscht, um anschließend abgepreßt zu werden.

5. **Minister-Weinberg**: seit 1989 pflanzt anlässlich der Schwebsinger Kirmes (1. Sonntag im September) der eingeladene Minister hier einen Rebstock.

Wenn Sie die Rue du Port etwa 200m in Richtung Mosel gehen, finden Sie weitere Sehenswürdigkeiten:

6. Das große **Holzfaß** von 31.800 l aus Bischofsheim wurde 1990 von elsässischen Küfern aufgestellt.

7. Der **Faßboden** neben der Festhalle wurde 1982 vom Remicher Künstler François Salm gestaltet. Die Trauben und die bekannte Schwebsinger „Konkel“ wurden ins volle Eichenholz gearbeitet. (siehe Foto)

Neben der Festhalle können Sie sich auf einer Bank in aller Ruhe bei einem im Jahre 1986 angelegten **Naturweiher** ausruhen.

In Richtung Kirche finden Sie:

8. den 1987 fachgerecht restaurierten **Dorfbrunnen** („Pätz“).

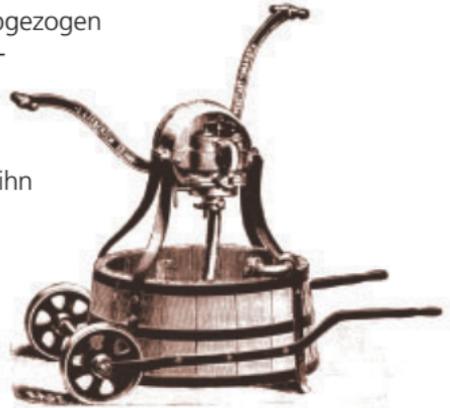
Kellerarbeiten

2

Vom Jungwein zum trinkfertigen Wein

Der Jungwein wird über dem Trub abgezogen (**1. Abstich**) und in ein anderes Faß gepumpt. Der Trub wird entfernt, er kann kompostiert, aber auch zu Branntwein destilliert werden („Heffen“). Der Wein wird geschwefelt (Zugabe von SO_2), um ihn vor Oxidation zu schützen.

Nun erfolgt der Weinausbau unter fachkundiger Leitung des Kellermeisters: Filtrieren und Schönen (d.h. Behandlung mittels Zusatzstoffen, die dann wieder abgestochen werden: **2. Abstich**), um dem Wein Klarheit und Reintönigkeit zu verleihen. Moselweine enthalten zwischen 10 und 12% Alkohol.



Alte Weinpumpe

Die Schaumweinbereitung

Mit ausgebauten Weinen wird die **Cuvée** unter Zusatz von Zucker und Hefe zusammengestellt. Die Cuvée wird in Sektflaschen abgefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen.

Nach 9 Monaten haben die Hefen den Zucker in Alkohol und CO_2 verwandelt. Die Hefen sind abgestorben. Da das Kohlensäuregas nicht entweichen konnte steht die Flasche unter **Druck** (3-4 bar).

Die Flaschen werden kopfüber, während einigen Wochen auf Rüttelpulte gestellt, so daß die Hefe sich am Flaschenhals als **Depot** absetzt. In einem Kältebad wird der Depot im Flaschenhals vereist. Beim Degorgieren (Öffnen der Flaschen) wird der Eispfropfen mit dem Depot hinausgepreßt. Dann wird die Fehlmenge wieder aufgefüllt mit **Dosageliqueur** (das Geheimnis des Kellermeisters): diese bestimmt den Geschmackstyp „demi-sec“ oder „brut“ .



Photo: Vinsmoselle

Die Flasche wird mit einem Pilzkorken und dem Muselet verschlossen und etikettiert. Prost!

Der 1991 erstmals erschienene **Crémant de Luxembourg** wird nach strengen Qualitätsnormen und ausschließlich aus Luxemburger Grundweinen hergestellt. Daneben gibt es Sekte, die im Druck-tankverfahren hergestellt werden. Diese werden meist als „Vin mousseux de la Moselle Luxembourgeoise“ (eventuell mit Sorten- oder Jahrgangsangabe) bezeichnet. Wie der Crémant de Luxembourg, unterliegen diese auch der Kontrolle durch die Marque nationale.

Weinbergzusammenlegung

Die Flurneuordnung oder Weinbergzusammenlegung verfolgt vor allem das Ziel, eine rationellere Bewirtschaftung der Parzellen zu ermöglichen, was die Produktivität steigern und das Einkommen der Winzer verbessern soll.



Photo: P. Gales

Die Flurneuordnung in einem Weinbaugebiet setzt sich folgende **Ziele**:

- Wegeanschluß unterhalb und oberhalb der Parzellen;
- konstantes Hanggefälle der Parzelle, nicht über 35% und ohne oder nur geringem Seitengefälle der Rebzeilen, so daß der Einsatz des Schmalspurschleppers gegeben ist;
- keine Miniparzellen von einigen Ar;
- schnelle Ableitung des Oberflächenwassers (eventuell mit Rückhaltebecken)

Das Gesetz vom 25. Mai 1964 regelt die Flurneuordnung in Luxemburg und beauftragt das „Office National du Remembrement“ (ONR) mit deren Planung und Durchführung.

Wie verläuft ein **Flurneuordnungsverfahren**?

- eine Generalversammlung der Parzelleneigentümer des betroffenen Gebietes muß sich mehrheitlich dafür entscheiden und anschließend ein Remembrement-Syndikat gründen;
- die Parzellen werden nach einem Punktesystem klassiert, wobei Himmelsrichtung, Hangneigung, Bodenbeschaffenheit, Kälteeinfluß die Kriterien bilden. Diese Klassierung bildet die Basis für die wertgleiche Neueinteilung der Besitztümer;
- ein sog. „Wunschkonzert“ findet statt: jeder Winzer meldet seine Wünsche für die Neueinteilung an;
- das ONR arbeitet die Neuparzellierung aus und plant die Neugestaltung der Flur;
- am Ende der Terrassierungs- und Neuvermessungsarbeiten stehen den Winzern die neuen Parzellen zur Neuanpflanzung zur Verfügung.

Über die Hälfte des Luxemburger Weinbaugebietes ist heute flurneugeordnet. Die Schwesinger Flur wurde noch nicht remembriert.

Die Flurneuordnung Bech-Kleinmacher/Wellenstein

1978 wurde das Verfahren in die Wege geleitet. Die 218 ha wurden in 7 Zonen eingeteilt, in denen die Arbeiten nacheinander abliefen (von 1981-1990). Ein völlig neues Gesicht hat die Landschaft innerhalb eines Jahrzehnts in diesem Gebiet erhalten. Ein Gesicht, das der Mensch am Reißbrett entworfen und mit Hilfe gewaltiger Maschinen geformt hat.

Um diese **Neuordnung** zu bewerkstelligen, wurden:

- 3975 Parzellen, die 612 Winzern gehörten, neu aufgeteilt: übrig blieben 800 Parzellen;
- 2,2 Millionen m³ Erde bewegt;
- 34 km Weinbergswegen angelegt;
- 16 km Abwasserrohre verlegt;
- 3 Wasserrückhaltebecken mit einem Gesamtfassungsvermögen von 7050 m³ gebaut;
- 485 Millionen Franken investiert.

Der Staat trug den Löwenanteil der **Kosten**, dennoch bedeutete das Remembrement eine schwere finanzielle Belastung für die betroffenen Winzer, da sie über Jahre hinweg keine normalen Ernten einfahren konnten.

Freilichtmuseum (Schwebsingen) - Place Albert Ruppert -

9. Diese **Holzkelter** stammt aus dem Jahre 1785. Das viereckige Traubenbett besteht aus einem Baumstamm von rund einem Meter Durchmesser.

10. Die „**Kleine Kelter**“, wie sie im Volksmund genannt wird, wurde im 16ten Jahrhundert angefertigt.

11. Im Jahre 1953 wurde der mit seinen Traubenkindern verzierte „**Weinbrunnen**“ errichtet. Er stammt vom Künstler Di Domenico aus Paris. Alljährlich aus Anlaß des Weinfestes (erster Sonntag im Monat September) fließt aus ihm ein edler Moselwein - gratis - für alle Besucher.

12. Oberhalb der Kirchtreppe bewundern Sie die alte gotische **Muttergottes-Statue**, die 1938 hier aufgestellt wurde.

13. Auf dem Friedhof steht ein gut erhaltener **gallo-römischer Sarkophag** sowie das Fragment eines gallo-römischen Grabmales. Beide wurden bei Schwebsingen gefunden.

14. Am alten Kirchturm ist das **Steinrelief** „Christus in der Kelter“ von A. Sabbatini befestigt.

15. Das Unabhängigkeitsdenkmal:

Aus Anlaß der 100-Jahrfeier der Unabhängigkeit Luxemburgs wurde das vom Künstler Josy Jungblut geschaffene Denkmal 1939 errichtet. Während des Krieges 1940-1945 wurde es abgetragen und versteckt. 1945 wurde es neu errichtet, mit dem Zusatz:

„Doar am Feind's A gewach der Gewalt
Schéiner vu freie Misler rem opgestalt.“

(Dorn im Auge des Feindes, mußte es der Gewalt weichen;
Schöner von freien Bürgern neu errichtet.)

Typisch für Schwebsingen ist seine **Kirche** mit den zwei Türmen, von denen der heutige Glockenturm ein Wehrturm aus dem 15. Jahrhundert ist. Im Jahre 1963 wurde die Kirche renoviert: nach dem Entwurf Bruder Notker Beckers aus der Abtei Maria Laach wurden drei Mosaike von Fransiska und Michael Gerasimenko (Wien) aus über einer Million Steinen angefertigt.



16. Unterhalb des Dorfes in Richtung Bech-Kleinmacher, inmitten der Weinberge, wurde 1955 eine von Aurelio Sabbatini entworfene und gemeisselte **Weinmadonna** errichtet

Das Folklore- und Weinmuseum „A Possen“

Das Museum „A Possen“ ist 1967 durch Privatinitiative entstanden. Seither wurde es regelmäßig vergrößert und bergreift heute mindestens 1000 qm Ausstellungsfläche. Museal ist es einzuordnen in die Freiluftmuseen, mit dem Unterschied, daß hier die Häuser - es sind deren vier - an Ort und Stelle in ihrem alten Dorfkern belassen wurden. Sie tragen noch immer die lokalüblichen Namen. In einem offenen Schuppen sind alte Kelter ausgestellt, bemerkenswert sind die beiden großen Holzkelter (Beginn XIX Jh.)

Das „Possenhaus“

Das „Possenhaus“, 1617 erbaut, ist heute ein 375 jähriges Winzerhaus. Bau-lich wurde es kaum verändert; mit einfachem, altem Mobiliar versehen (Prunkmöbel waren in unseren Gegenden selten), gibt es die häusliche Atmosphäre früherer Zeiten wieder.

Hier finden wir die typische Altluxemburger „Schwarzküche“ mit offenem Feuer, darüber die „Hoascht“, eine große Räucherammer, daneben die „Stuff“ mit massivem Eichentisch und das enge Schlafzimmer mit dem Himmelbett...

In der „Milchkammer“ sieht man die Geräte zur Milchverarbeitung (Herstellung von Quark, Butter und besonders von „Luxemburger Kochkäse“).

In der „Spinnkammer“ kann man den Weg vom Flachs zum Tuch verfolgen. In einem Zimmer sind Handarbeiten ausgestellt... Nichts fehlt hier, um ein übersichtliches Bild des früheren Dorflebens zu vermitteln.



Foto: P. Kayser

Das „Muedelshaus“ wurde wohl zur gleichen Zeit erbaut. War das „Possenhaus“, trotz seiner Bescheidenheit, die Wohnung eines reichen Winzers, so ist das „Muedelshaus“ eine typische Tagelöhnerwohnung. Der Grundriß ist praktisch identisch, doch ist alles etwas kleiner, ärmer. Hier ist ein kleines Schusteratelier eingerichtet, so wie es früher in jedem Dorfe bestand. In der Stube befindet sich eine reiche Auswahl „Kolonnenöfen“ aus allen Altluxemburger Eisengießereien. Hier kann man die ersten ländlichen Kochherde Luxemburgs bewundern (Anno 1850).

Auf dem Stockwerk wird Ihnen ein Überblick über die religiösen Bräuche vermittelt: Prozessionen, Wallfahrten, Volksheilige...

Der „Woettelsschapp“

Dieses Haus wurde zu Beginn des Jahrhunderts verlassen und als Schuppen gebraucht. Hier bekommt der Besucher anhand einer Diashow Erklärungen über das Museum und das Leben in früheren Jahrhunderten.

Dem Winzer und dem Wein ist hier ein großer Teil des Museums gewidmet: Der Besucher folgt dem Winzer bei der Weinbergarbeit durchs ganze Jahr. Der Weg vom Most zum Wein wird an Hand alter Kellengeräte veranschaulicht. Bemerkenswert ist das Küferatelier und die alte Brennerei.

Das „Uedemshaus“

Das „Uedemshaus“ beherbergt die Sammlung „100 Jahre Spielzeug 1875-1975“. Von Puppen, Puppenstuben, Krämerladen, Puppentafelgeschirr über Plüschtiere zur Laterna Magica und zum Blechspielzeug ist eine reiche Auswahl zu besichtigen. Eine Glassammlung von über 1700 Exponaten des täglichen Gebrauchs schließt das Weinmuseum ab. Seit der Römerzeit bis in unsere Tage wurde hier Glas gebraucht, - primitives Glas oder Kristall, geblasen oder in Form gepreßt, einfach oder reich dekoriert...

Die „Weinstuben“

Zum Schluß stehen dem Besucher große Probierstuben zur Verfügung: Es werden nur auserlesene Weine der Luxemburger Mosel kredenzt. Hier besteht die Gelegenheit, in aller Ruhe die verschiedenen Weinsorten zu kosten und zu vergleichen. Sie munden hervorragend zu „Kochkäse“ oder Luxemburger Schinken.

Informationen zum Luxemburger Wein

Marque Nationale - Appellation Contrôlée



Die „**Marque Nationale**“ der Luxemburger Weine wurde am 12. März 1935 durch ministeriellen Beschluß geschaffen. Ab dem Jahre 1959 konnten die Luxemburger Qualitätsweine mit den Prädikatsbezeichnungen „Vin classé“, „Premier cru“ und „Grand premier cru“ ausgezeichnet werden.

Seit 1988 besteht die Marque Nationale **auch für Schaumweine** (Vin mousseux und Crémant de Luxembourg).

Nur Weine und Sekte, die ausschließlich aus Luxemburger Trauben hergestellt werden, können zur Marque Nationale-Prüfung angestellt werden.

Nach einer weinchemischen Analyse wird die Beurteilung der organoleptischen Eigenschaften des Weines (Farbe, Klarheit, Duft, Geschmack) von einer 12-köpfigen **Prüfungskommission** vorgenommen. Diese Weinexperten werden vom Weinbau-Minister ernannt. Die Weinproben werden dieser Kommission ohne jeglichen Hinweis bezüglich ihrer Herkunft vorgestellt.

Um die hervorragende Qualität bestimmter Weine zu unterstreichen, können diese, falls sie bereits die „Marque Nationale-Appellation Contrôlée“ tragen, - nach einer mehrmonatigen Lagerung auf der Flasche - ein zweites Mal der Jury vorgestellt werden, um die höheren Qualitätsauszeichnungen zu erhalten. Grand premier cru-Weine werden bei einer dritten Verkostung aus Premier cru-Weinen ausgesucht. Nach der Verkostung vergibt jedes Mitglied der Kommission für die einzelnen Weine eine Punktzahl. Die Durchschnittsnote erlaubt die **Klassifizierung der Weine**:

- 12-13,9 Punkte: Marque Nationale
- 14-15,9 Punkte: Vin classé
- 16-17,9 Punkte: Premier cru
- 18-20 Punkte: Grand premier cru

Die Pflege des Weines

Die Weine der Luxemburger Mosel sollen, liegend, in Räumen mit einer beständigen Temperatur von 10-12 Grad Celsius bei 80% Luftfeuchte lagern.

Im allgemeinen werden die Luxemburger Weine **jung** getrunken (2-4 Jahre), wobei der Riesling und die Burgundersorten je nach Jahrgang auch eine längere Lagerzeit vertragen.

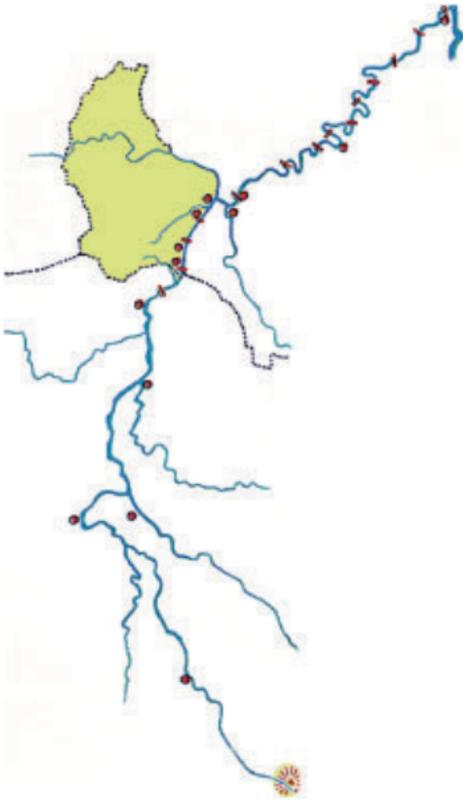
Die Ausschenktemperatur soll **8-10 Grad** betragen, Sekte sollen sogar noch etwas kühler ausgeschenkt werden. Übrigens: Federweißen genießt man bei Zimmer-temperatur.

Da die Luxemburger Wein- und Sektpalette sehr breit ist, findet sich für jede Gelegenheit und für jede Speise der geeignete Tropfen.

Auf Ihr Wohl!



Die Mosel



Die Mosel entspringt am Mont Drumont in den Vogesen (Frankreich). Nach 514 km mündet sie bei Koblenz in den Rhein.

Im April 1958 begannen die Arbeiten zur **Kanalisation** der Mosel und am 26. Mai 1964 wurde der Moselkanal im Beisein von Großherzogin Charlotte von Luxemburg, dem Präsidenten der Französischen Republik, Charles de Gaulle, und dem deutschen Bundespräsidenten, Heinrich Lübke, seiner Bestimmung übergeben.

Auf einer Strecke von 37km zwischen Schengen (Km 243) und Wasserbillig (Km 206) bildet die Mosel die **Grenze** zwischen Luxemburg und Deutschland. Auf diesem Abschnitt wird sie von 4 Brücken (Schengen, Remich, Wormeldingen, Grevenmacher) überspannt,

und sie wird durch 3 Staustufen (Schengen, Stadtbredimus, Grevenmacher) gestaut. In Bech-Kleinmacher liegt ihr Niveau bei etwa 140,5m über dem Meeresspiegel.

Als Teil der europäischen Schifffahrtswege ist die Mosel ein wichtiger **Wasserweg** mit steigendem Transportaufkommen. Insgesamt werden jährlich ca 15 Millionen Tonnen Güter befördert. Der Merterter Hafen nimmt an Bedeutung zu. Aber auch als Wassersportgebiet (Ski, Angeln,...) und als **Ausflugsziel** (Personenschifffahrt) erfreut sie sich zunehmender Beliebtheit.

Die Mosel fließt aber nicht immer ruhig in ihrem Bett. Besonders während der Schneeschmelze in den Vogesen und nach heftigem Dauerregen tritt sie über die Ufer und kann dabei große Schäden in den überschwemmten Dörfern anrichten.

Besonders die Jahre 1919, 1947, 1958 und 1983 (mit einem Pegelstand von 5,5m über Normal) bescherten den Einwohnern schlimme **Hochwasserkatastrophen**. Aber die in Mitleidenschaft gezogenen Anrainer verzeihen der Mosel immer wieder diese Seitensprünge.



Remich 22.8.1949 - Foto: Nic. Sibenaler



Bech-Kleinmacher 1919



Bech-Kleinmacher , April/Avril 1983 - Foto: P. Gales