

# Mit Lust auf Zukunft

Und mit Liebe zur Tradition: Die Einstellung einer weltoffenen Generation von Winzern spiegelt sich in den aktuellen Weinen des Libanon attraktiv wider

VON CARO MAURER

Schlicht und standhaft thront das Haus in den Bergen bei Batroun hoch über dem Mittelmeer. Fast bescheiden wirkt es auf den ersten Blick mit seinem einzigen Stockwerk, wenngleich die hellen Steinquadern der Mauern frisch herausgeputzt strahlen. Viel muss sich dort drinnen und draußen abgespielt haben, seit es vor 360 Jahren als orientalisches Herrenhaus errichtet wurde. Osmanische Herrscher, Jesuitenpater auf Missionsreise und französische Delegierte mögen im Laufe der Zeit vorbeigezogen sein. Während des Bürgerkriegs, der sich im Libanon von Mitte der siebziger Jahre bis 1990 abspielte, lag die Frontlinie der Syrer sozusagen vor der Haustür. Das ansehnliche Gebäude hat sie alle überdauert – und erlebt jetzt quasi sein Comeback als schicken Weingut. Mit Ixsir wurde dort eine der modernsten libanesischen Kellereien eingerichtet, vielfach ausgezeichnet für ihre grüne Architektur, die sich darunter zwölf Meter tief ins Erdreich erstreckt und die natürlichen Ressourcen rundum so schonend und so nachhaltig wie möglich nutzt.

Zugegeben, Wein kommt kaum jemandem spontan in den Sinn, wenn es um den Libanon geht. Das Land im Nahen Osten liegt in der Nachbarschaft von Krisengebieten wie Syrien im Osten; im Süden grenzt es an Israel. Für Konfliktstoff sorgen auch die Angehörigen der 18 Religionen, die im Libanon offiziell zugelassen sind. Normalerweise herrscht in der rund vier Millionen Menschen zählenden Bevölkerung zwar ein recht ausgeglichenes Verhältnis zwischen Christen und Muslimen, derzeit scheint dies allerdings durch gut zwei Millionen syrische Flüchtlinge aus der Balance geraten. Gleichwohl, der Glaube der



Vielfach ausgezeichnete Architektur: Das Weingut Ixsir in Batroun

gen, aber dass die Phönizier zu den ersten gehörten, die damit handelten, ist geschichtlich belegt. Auch wenn diese eine recht wechselhafte Geschichte ist, je nachdem, wer gerade dort herrschte: mal glorreich unter den Römern, dann wieder rückläufig unter den Osmanen. Es waren Jesuitenpater, die in der Mission von Ksara im Bekaa-Tal wieder neuen Aufschwung brachten, als sie dort von 1857 an ihre Messweine produzierten. In ihrer Nachbarschaft ließen sich Ende des 19. Jahrhunderts weitere Weingüter nieder wie bei-

er beispielsweise die Weißweinsorte Alvarinho und die rote Sorte Touriga Nacional angepflanzt, zwei Portugiesen, die sich in dem Klima dort schmeckbar wohlfühlen.

Die klimatische Mischung macht's. Rund 225 Kilometer grenzt der Libanon ans Mittelmeer, doch der Küstenstreifen ist schmal, direkt dahinter steigt das Libanon-Gebirge steil an. Der Weg von Beirut nach Chtaura im Bekaa-Tal führt über einen 1400 Meter hohen Pass. Das fruchtbare Tal dahinter liegt rund 1000 Meter hoch. Es ist dieser Kontrast

Ein Dorf reiht sich im Bekaa-Tal ans nächste – und immer wieder lassen sich auf den Feldern dazwischen und an den Hängen darüber Reben ausmachen. In Khirbet Qanafar betreiben Georges Nains und sein Sohn Eddy mit 15 Hektar quasi einen feinen Boutique-Betrieb. Im Nebendorf Kefraya hat mit dem gleichnamigen Château Libanons zweitgrößtes Weingut seinen Sitz. In Chtaura hat der junge quirlige Faouzi Issa, der in Bordeaux Önologie studiert hat, mit der Domaine des Tourelles eines der traditionsreichsten Unternehmen übernommen – und macht in fast antiker Umgebung reizvoll moderne Gewächse. Nur ein paar Kilometer weiter liegt Château Ksara, wo mit den Jesuiten quasi alles neu begann. In ausgebauten alten Höhlen aus der Römerzeit werden dort noch heute die Weine gelagert. Drei Millionen Flaschen produziert Libanons größter Produzent. Geleitet wird das Weingut von einem Konsortium aus Geschäftsleuten, denen auch der Erhalt der historischen Anlagen am Herzen liegt. Präsident Zafer Chaoui führt stolz durch die alte Jesuitenkirche, die er und seine Partner restauriert haben. Die spürbare Liebe zur Tradition, aber auch die Lust auf Zukunft – es ist diese reizvolle Verbindung, die sich auch in den Weinen widerspiegelt.



Weinbau mit Geschichte: Terrasierte Weinberge in Jezzine im Süden des Landes (links), die traditionsreiche Domaine des Tourelles im Bekaa-Tal (Mitte), Château Florentine in der Region Chouf (rechts)

Menschen in die Zukunft ihrer Heimat ist überall spürbar und sichtbar – vor allem in der wachsenden Zahl von Weingütern im ganzen Land. Ixsir ist dabei nicht das einzige neue Vorzeigeprojekt. Im Distrikt Chouf, rund 1000 Meter hoch im Libanon-Gebirge südöstlich von Beirut gelegen, hat sich der Unternehmer Roger Yaghi eine Art Denkmal gesetzt: Das Château Florentine wäre einer zeitgenössischen Scheherazade würdig, so prächtig macht es sich inmitten der 35 Hektar Weinberge aus, die die Yaghi in den letzten zehn Jahren auf den Terrassen rundherum anpflanzen ließ.

Es ist eine beherzte Renaissance. Geschichtlich reicht der Weinbau im Libanon immerhin so weit zurück wie kaum woanders auf der Welt. Ob nun in Ostanatolien, Georgien, Armenien oder vielleicht doch im ehemaligen Phönizien, wo heute der Libanon liegt – ganz genau lässt sich der Ursprung von Wein zwar nicht mehr zurückverfol-

spielsweise Wardy. Andere nutzten die florierende Zeit des französischen Mandats von 1919 bis 1943 zum Aufbau, darunter auch Château Musar, das weltweit bekannteste libanesisches Weingut, das noch heute von der Familie Hochar geleitet wird. Eine dritte Gründungswelle begann nach dem Ende des Bürgerkriegs. Heute gibt es rund 40 Weingüter im Land, die insgesamt rund acht Millionen Liter Wein abfüllen – und etwa 40 Prozent davon exportieren.

Ob in Batroun im Norden, im Chouf oberhalb Beiruts oder im Bekaa-Tal – überall werden alte Weinbaugelände wiederentdeckt und rekultiviert. Habib Karam hat sich bisher als einziger ganz im Süden niedergelassen, in Jezzine. Captain Karam, der als Winzer nur im Nebenberuf arbeitet und ansonsten als Pilot für Middle East Airlines fliegt, ist nicht nur hinsichtlich des Terroirs ein Querdenker, sondern auch was die Rebsorten betrifft. Auf bis zu 1400 Metern Höhe hat

aus warmem Mittelmeereinfluss mit 300 Sonnentagen einerseits und Abkühlung durch die Höhenlage andererseits, der tagsüber für Temperaturen weit über 30 Grad sorgt, die nachts durchaus um 20 Grad zurückgehen können. Genau dieses Auf und Ab ermöglicht einen langen Reifeprozess fürs Aroma, ohne dass dabei die Säure zu sehr abflaut.

## Weinprobe aus dem Libanon



Gängige rote Traubensorten im Libanon sind Cinsault, Carignan, Cabernet und Syrah. Bei den Weißen gibt es auch heimische Sorten wie Obeideh und Merweh. Im deutschen Handel sind Weine aus dem Libanon wie der Les Emirs von St.

Thomas (Foto links oben) noch nicht verbreitet. Die beste Gelegenheit, sie in Bonn zu probieren (auch glasweise) – und passend dazu auch die libanesischen Küche: das Restaurant **Phoenicia Lounge** (Clemens-August-Str. 34, Bonn-Poppelsdorf). Eine Auswahl

der besten Weingüter findet sich außerdem im Internet unter [www.weinstore24.de](http://www.weinstore24.de)



## Gastroführer

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

**Kinkel-Stuben**  
Klassische deutsche Weinstube in Oberkassel



Klassisches Weinlokal: Die Kinkel-Stuben

**Gastgeber**  
Seit 1979 Bärbel und Lothar Schrempp

**Räumlichkeiten**  
Nostalgisches Weinstuben-Ambiente mit dunklen Hölzern und alten, bleiverglasten Fenstern. 45 Plätze im Erdgeschoss und weitere 25 im „Wohnzimmer“ (OG)

**Außenbewirtung**  
Kleiner Innenhof mit zwölf Plätzen und Terrasse (30)

**Speiseangebot**  
Weinbegleitende Küche: Lumpensuppe nach Omas Rezept (klare Gulaschsuppe mit Sauerkraut); marinierte und geräucherter Gänsebrust mit Champignon und Parmesan 10,80 Euro

**Getränkekarte**  
Rund 30 offene Weine (0,2l) ab 4,50 Euro, z. B. Östricher Riesling trocken von Peter Jakob Kühn 5,50 Euro. 800 Positionen Flaschenwein von 15 bis 2000 Euro

### Aktionen

Bonner Weinmarkt auf Schloss Kommende Ramersdorf (16. 11.)

### Gäste

Weinaffine Leute mit Hang zu frischer, selbst gemachter Küche

### Besonderheiten

Glasweiser Ausschank fein gereifter Weine, teils bis zu 50 Jahre alt

### Philosophie des Hauses

Lothar Schrempp zitiert Oscar Wilde: „Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Außergewöhnliche ihren Wert.“

### Öffnungszeiten

Täglich ab 17h. Di Ruhetag

### Adresse

Kinkelstr. 1, 53227 Bonn-Oberkassel, [www.kinkelstuben.de](http://www.kinkelstuben.de)

### Kontakt

Tel. (0228) 44 15 58

## Gastro Aktuell

### Fast Food & Fair Trade

Fast Food gleich ungesund? Es geht auch anders, dachte sich Hochzeitsplanerin Kim Sam (26) – und eröffnete als Franchisenehmerin des Münchner Fast-Food-Konzepts dean & david gemeinsam mit ihrem Bruder Anh Tu Sam (35) die erste Bonner Filiale am Marktplatz. Dort werden Salate, Curries, Wraps und Smoothies zubereitet. Am Unternehmenssitz in München gibt es neun, bundesweit 40 dean & david-Filialen.

Auf der Karte finden sich vegetarische Gerichte wie der Salat Paris (französischer Ziegenkäse, Walnüsse, Paprika, Weintrauben, Salatmix, Sweet Honey Mustard

Dressing) für 6,15 Euro (klein) bzw. 8,25 Euro (classic), Fleisch- und Geflügelgerichte wie Chicken Oriental (gegrillte Hühnerbruststreifen, Mango, Grana Padano, Mandelstifte, blaue Weintrauben, Salatmix, Sherry Holunder Dressing) für 6,95/8,35 Euro und auch Sandwiches, etwa mit Grillgemüse, Mozzarella, Tomatenscheiben und hausgemachtem Sundried-Tomato-Aufstrich (3,45 Euro).

Neben Fairtrade-Heißgetränken locken frisch gepresste Säfte wie der Refresher (Orange, Apfel, Karotte, Rote Beete) für 2,95 Euro (0,3l) und für 3,95 in der 0,4l-Variante). Hinzu kommen sechs Sorten Smoothies ab 3,25 Euro (0,3l) wie der Sporty (Erdbeere, Banane,



Stilsicher: Bonner Filiale des dean & david

milder Naturjoghurt, Honig). Das Lokal bietet 42 Plätze, die Terrasse auf dem Marktplatz wird 36 Plätze haben. *hgh*

**Info:** dean & david Markt 3, 53111 Bonn-Innenstadt, [www.dean-anddavid.com](http://www.dean-anddavid.com), Tel. (0228) 286 286 22. Geöffnet Mo-Sa 10-21h, So Ruhetag

## Der Vogl WEINTIPP

Rudi Vogl empfiehlt

### Super – Chablis

Frische und Mineralität kennzeichnen diesen authentischen Chablis, der aus 100% Chardonnay Trauben hergestellt wird. Großzügiges Bukett mit eleganten, fruchtigen Nuancen; schöner Schmelz und harmonische Säure. Passt hervorragend zu kalten Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.

**2012 CHABLIS DOMAINE DE SAINT-PIERRE**

0,75 l Flasche (1l = € 13,32)

Ihr Weinfachmarkt in Bonn im E-Center am Basketing 3 53123 Bonn-Hardtberg

Auch in unserer Filiale in Endenich erhältlich Montag – Samstag von 8.00 – 22.00 Uhr Rudolf Vogl OHG · Basketingring 3 · 53123 Bonn



unser Preis € 9,99