

nach dem Zweiten Weltkrieg. Die neuen Möglichkeiten der mechanisierten Produktion nutzen viele Winzer, um Masse zu produzieren auf Kosten von Qualität und Charakter. So galten die Elsässer Weine unter Kennern so verstaubt wie die 1950-Jahre selbst und unter dem Strich als ziemlich uninteressant. Der echte Kenner bediente sich in anderen Regionen, wenn er spannende Weine wollte. Dann die Kehrtwende: Seit etwa zwei Generationen weht ein neuer Wind durch die Weinberge. Nun ist **Terroir** gefragt. Es reicht nicht mehr, den Kunden zu erzählen, dass der Wein trocken ist. Ist der Boden mineralisch oder tonig, schmeckt man Schiefer oder Granit heraus? Hier kann das Elsass gut mithalten. Der Boden wechselt und das Kleinklima auch. Mal rückt der Vogesenwald dicht an die Weinberge heran, mal weitet sich das Rebenmeer Richtung Rheinebene aus. Resultat: Vielfältige Erlebnisse auf der Zunge, kein Riesling schmeckt wie der andere. Genau das mag die neue Weinkundschaft. Kurzum: die Elsässer Weinwelt ist im Lot. Doch es tut sich was.

Alles öko?

Ganz klar sind intensiv bewirtschaftete Weinberge nichts für Ökopuristen. Weinanbau heißt oft Monokultur mit allen Konsequenzen. Da wird gespritzt und behandelt nach allen Regeln der konventionellen Landwirtschaft. Doch längst gibt es auch den gegenläufigen Trend. Wer mit wachen Augen durch die Winzerlandschaft fährt, entdeckt häufig die Labels **Vin Bio oder Demeter**. Während in Frankreich rund 6 Prozent der Winzer biologisch wirtschaften, kommen die Elsässer auf einen Schnitt von 15 Prozent. Und die »Dunkelziffer« liegt im Elsass sehr hoch. Viele Winzer produzieren »bio«, weil sie ihre Böden nicht belasten wollen und es gut finden, wenn in ihren Weinbergen noch Wildbienen fliegen und Kräuter gedeihen. Manche setzten sogar noch Pferde ein, um den Boden zwischen schmalen Zeilen zu umbrechen, statt ihre alten Reben auf Traktormaß zu trimmen. Von Labels wollen sie sich nicht einengen lassen, auch wenn so ein Aufkleber auf der Flasche durchaus verkaufsfördernd wirkt.



À BIENTÔT DANS LES VIGNES!

Trotz aller Mechanisierung wird immer noch ein Gutteil der elsässischen Weintrauben von Hand gelesen. Versierte Hilfskräfte sind natürlich sehr gerne gesehen, bei manchen Winzern können auch unerfahrene Gäste mit anpacken. »Bis bald in den Weinbergen!« heißt es z. B. auf der Domaine Rieflé-Landmann (www.seppi-landmann.fr, ► S. 203) oder bei Vignoble Klur (www.klur.net, ► S. 271). Nach einem arbeitsreichen Tag winkt dann ein gemeinsames Abendessen als Belohnung.

DAS IST...
DAS ELSASS



ALLES RENNT

Am Tag des Heiligen Urban herrscht Hochbetrieb bei den Bergbauern. Die Vogesenrinder dürfen nun wieder auf die Hochalmen, ein Festtag für Kühe und Besucher.

◀ Mit Schmuck und Gebimmel geht es aus dem Vallée de Munster hinauf auf die Alm.

DER Abend vor dem Almaftrieb auf dem Hof der Wehreys unterhalb des Petit Ballon. Landwirt Jean Wehrey und seine erwachsenen Söhne polieren die Messingglocken ihrer Kühe auf Hochglanz. Auch jedes einzelne der schwarz-weißen Vogesenrinder wird bis in die Schwanzspitzen liebevoll und mit Stolz gestriegelt. Einen langen Winter haben die »Vaches vosgiennes« im Stall verbracht. Noch stehen sie ruhig im Stall und lassen sich das Bürsten gerne gefallen. Am Tag des Auftriebs gibt es für sie kein Halten mehr. Traditionell findet die »**Transhumance**« am 25. Mai statt, dem Tag des Heiligen Urban, Schutzherrn der Rinder. Mit dabei: Freunde, Nachbarn und Touristen. Denen wird das Warten auf den großen Run mit Pain chocolat, Kaffee und Akkordeonklang versüßt. Kaum öffnen sich die Stalltüren, drängt und drückt die Herde ins Freie und eilt im flotten Lauf, Leitkuh und Hirten an der Spitze, hinauf auf die Hochweiden am Petit Ballon. Die ganze Festgesellschaft folgt so rasch sie kann. Am Ziel werden die Rinder auf die Hochweiden entlassen. Ihr bunter Begleittross stärkt sich mit einer handfesten »Malkersmahlzeit«. An Michaeli, dem 29. September, geht es für die Kühe wieder retour.

Hart im Nehmen

Das **Vogesenrind** ist bestens an die rauen Verhältnisse angepasst. Niedrige Stockhöhe, trittsicher, keine Probleme beim Kalben in freier Natur und pumpergesund. Die robusten Kraftpakete wären um ein Haar in Vergessenheit geraten, hätten nicht engagierte Landwirte, Jean Wehrey vorneweg, mit konsequenter Nachzucht die Rasse am Leben erhalten. Und das ist gut so. Denn

Hochleistungskühe kämen auf dem Dach der Vogesen unmöglich zurecht. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt gerade mal 11 °C, unten im Tal bei den Winzern sind es freundliche 20 °C. Eisig pfeift der Wind selbst an Sonnentagen, Regen rauscht am Hauptkamm üppig nieder. Die Sommer sind kurz, der Boden ist karg. Das sind jedoch beste Bedingungen für würzige Bergkräuter – ideal für gute Milch und den daraus gewonnenen **Munsterkäse**, runde flache Laibchen mit strengem Geschmack. Etliche Bauernhöfe (frz. fermes) produzieren nicht nur den berühmten Munsterkäse, sondern haben sich mit der Bewirtung von Wanderern und Radlern ein zweites Standbein erschlossen. So können Gäste den ganzen Sommer lang vor Ort Käse und handfeste Kost probieren und die frei über die Weiden streifenden »Vosgiennes« bewundern.



KÄSE SATT

Alles rund um Kühe, Käse und die Almwirtschaft von einst und jetzt vermittelt ein Besuch in der Maison de Fromage in Munster.

Bäuerinnen zeigen mehrmals am Tag, wie der Käse von Hand hergestellt wird. Die Auswahl an Munsterkäse von verschiedenen Höfen zum Verkosten und Einkaufen ist groß. Über Höfe, die den Almaftrieb feiern, informiert die Tourismusinformation in Munster (► S. 169.).



OBEIN: Die Münsterkäselaike reifen drei Wochen in den Kellern der Fermes.

UNTEN: Auf den Bergbauernhöfen ist das Käsen Handarbeit. Der frisch geschöpfte Käsebruch lagert in Holzbottichen. Er entsteht, sobald Lab die Milch zum Stocken gebracht hat.