

21.11.2008

Wurzelechter Winzer

von Pit Falkenstein

Es gibt nicht wenige Freunde des Moselweins, die nie von Bruttig-Fankel gehört haben. Doch der Doppelort oberhalb von Cochem mit reicher Fachwerkarchitektur ist einen Besuch wert. Auf der Höhe finden sich Reste keltischer Gräber. Die Gemeinde atmet Geschichte - und guten Wein gibt es dort.

Paul Schunk kann aus dem Stegreif Vorträge über die alten Zeiten an der Mosel halten. Fürs nächste Jahr plant er eine Reise auf den Spuren des Apostels Paulus. In nobler Sprechweise scherzt er: "Ich kann aber auch noch Moselländisch."

Für gewöhnlich sind Winzer kurz vor der Lese nervös. Nicht so Paul Schunk. Er ist jetzt noch schnell nach Mallorca geflogen, um bei einem befreundeten Gastronomen eine Weinprobe zu leiten. 35 Jahrgänge hat er schon abgefüllt. "Das bringt eine gewisse Gelassenheit", sagt der kantige Mann mit dem frechen Schnäuzer lächelnd.

Vater Fritz war ein Winzer, der seine Rebstöcke streichelte und bei der Arbeit im Keller gewissenhaft vorging. Doch seinen Wein abzufüllen und zu vermarkten, das lag ihm nicht. So verkaufte er seinen guten Riesling an die nächstbeste Kellerei. Der Sohn lehnte sich immer heftiger dagegen auf. Am Ende zog sich der Senior zurück und ließ den Jungen machen.

Im besten Lummelalter füllte Paul Schunk die ersten 2 000 Flaschen und verkaufte sie auch nach und nach. Er tobte sich in den steilen Weinbergen aus. Mit dem Bus fuhr er zur Weinbauschule in Bullay und legte die Meisterprüfung ab. 1971 wurde endlich aus der Winzerei ein ordentliches Weingut. Da zählte er eben mal 22 Lenze. Fast so alt ist jetzt Neffe Jonas, der an der Hochschule in Geisenheim Weinbau studiert, seit längerem beim Onkel mitarbeitet und später dessen Gut übernehmen wird, zur Freude aller Beteiligten.

Paul Schunk besitzt einige der besten Weinberge in Bruttig-Fankel. Besonders stolz ist er auf die steilen Terrassen im Pfarrgarten. Den Riesling dort - wurzelecht - hatte er vor 40 Jahren zusammen mit dem Vater gepflanzt. Voriges Jahr erntete er dort eine grandiose Spätlese (eigentlich eine Auslese). An dem hochreifen Wein ist alles wundervoll weich. Der Geschmack von Äpfeln und von Schiefer ist durchwirkt von zarten Kräuternoten.

Zu dem üppigen Tropfen passt ein altes Berliner Gericht: Kalbsleber in reichlich Butter mit Zwiebeln und Apfelscheiben braten, mit Majoran würzen. Dazu ein Püree aus Kartoffeln und Sellerie.

Link zum Artikel: <http://www.handelsblatt.com/journal/falkenstein/wurzelechter-winzer;2094859>

© 2008 ECONOMY.ONE GmbH - ein Unternehmen der **Verlagsgruppe Handelsblatt GmbH**

Verlags-Services für Werbung: www.gwp.de (Mediadaten) | Verlags-Services für Content: [Content Sales Center](#) | [Sitemap](#) | [Archiv](#)

Powered by [Interactive Data Managed Solutions](#)

Keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben. Bitte beachten Sie auch folgende [Nutzungshinweise](#), die [Datenschutzerklärung](#) und das [Impressum](#).