
MÜLLER-CATOIR IM PFÄLZER WEINKRIMI

Paul Grote | Verbrannte Reben | Kriminalroman | Mord in der Pfalz

Paul Grote ist Deutschlands bekanntester Weinkrimi-Autor. Als Reporter in Südamerika entdeckte er sein Interesse für Wein und Weinbau und machte ihn zu seinem Thema. Seitdem hat er die wichtigsten europäischen Weinbaugebiete bereist und 18 Weinkrimis veröffentlicht. Sein neuestes Werk (Erscheinungsdatum: 15.08.2024) spielt in der Pfalz. Hauptprotagonist Philipp Achenbach ist darin u.a. zu Besuch bei Müller-Catoir...

18. Kapitel

Landgrabbing

[...] Was es bedeutete, in der neunten Generation Weinbau zu betreiben, konnte Philipp kaum oder gar nicht ermessen. Er und die beiden Jungs waren auf dem Weingut Achenbach & Stern die erste Generation. Wahrscheinlich hatten die Catoirs in Frankreich bereits vorher mit den Reben gearbeitet und Wein gemacht. Nur dass dann der katholische König seine Gefolgsleute beziehungsweise den Clan der Guisen zu den Messern hatte greifen lassen, um die Protestanten umzubringen und die Thronfolge von Heinrich IV. zu verhindern, hatte die hugenottische Familie Catoir nicht ahnen können. Wie auch? Die Flucht nach Deutschland war die einzige Chance gewesen, das Leben zu retten.

Die Zeiten haben sich nicht geändert oder die Menschen, dachte Philipp beim Besuch des Weingutes Müller-Catoir. Die einen fliehen hierher, die anderen über den Mekong, die nächsten über die Berge, wieder andere übers Mittelmeer ...

Die Catoirs hatten ihr Gutsgebäude oberhalb von Neustadt im 18. Jahrhundert erbauen lassen. Die neoklassizistische Erweiterung erfolgte am Ende des 19. Jahrhunderts mit Buntsandstein, der hier in Steinbrüchen gewonnen wurde und in seiner gelben Variante neben Sandsteinschotter und Muschelkalk das Geschmacksbild der Weine aus Ersten und Großen Lagen prägte.

Über den großzügig angelegten Hof gelangte Philipp an die Haustür des zur Straße liegenden Hauptgebäudes und wurde nach dem Klingeln von Philipp Catoir empfangen. Es war das erste Mal für Philipp, dass er in der Pfalz zu einem Gespräch und einer Weinprobe in einem fast fürstlichen Saal unter einem Kronleuchter mit gediegenen Möbeln eingeladen war. Eine Weinprobe in diesem Rahmen ließ sich gänzlich anders an als die in einer kleinen Bauernstube. Jeder Wein hier gewann in dem weiten Raum an Leichtigkeit und Volumen, was nicht mit Fülle zu verwechseln war. Auch wenn die Qualität seiner Weine ihn in den VDP geführt hatte, gab sich der Chef weniger fürstlich als kollegial - bereit und offen für ein Gespräch.

Vieles von dem, was Philipp Catoir sagte, traf bei Philipp Achenbach auf offene Ohren. Da war einmal die Hinwendung zum ökologischen Weinbau genau wie die früh erfolgte Begrünung der Rebzeilen und die Einsicht, das System des Weinbergs in Harmonie zu bringen und damit zu natürlichen Zyklen zurückzukehren. Das führe sozusagen zum Erwachen der Rebe, wobei ein lebendiges Wurzelsystem das individuelle Bodenleben und -gefüge erschloss. Und der Verzicht auf Chemie mache die Arbeit im Weinberg für Menschen gesünder.

Fünfundzwanzig Hektar wurden bewirtschaftet, eine Größenordnung, die auch Philipps Vorstellungen traf. Fünfundzwanzig Hektar ließen sich einigermaßen überblicken und waren mit wenigen Arbeitskräften zu bearbeiten, wesentlich war hier natürlich die Arbeit des Kellermeisters Martin Franzen. Vor langer Zeit noch waren Trauben dazugekauft worden, aber das passte nicht mehr in die aktuelle Philosophie des Hauses. Die Verlegung der Rebanlagen von Flach- zu den besseren Hanglagen oberhalb von Neustadt war vor Jahren bereits vollzogen worden.

Seit den Anfängen von 1744 war das Weingut auf Weiß-wein spezialisiert, die Rebsorte Scheurebe war wichtig, Muskateller und Sauvignon blanc. Vor siebzehn Jahren war Spätburgunder hinzugekommen. Auch hier wurden Rebstöcke aus dem Burgund importiert und die Selektion Marsal praktiziert. Es war eine Freude, über die Methoden der Bodenbearbeitung zu diskutieren, statt sich mit der Bedrohung durch Russel und Konsorten zu beschäftigen. Mochte der Besuch auf dem Weingut auch anstrengend sein

und Konzentration erfordern, so war es für Philipp gleichzeitig entspannend, sich über die Vorteile des biologischen Anbaus zu verständigen, obwohl der das Dreifache an Arbeitszeit gegenüber dem konventionellen Anbau erforderte. Und in den Pausen zwischen den Regengüssen wurde nicht mit chemischen Mitteln gegen Mehltau gekämpft, sondern mit Backpulver und Schwefel, dem sogenannte Mittel zur Löslichkeit beigelegt wurden, um die Löslichkeit und die Benetzung zu fördern. Dann waren nur noch minimale Mengen von Kupfer gestatte.

Der Vorteil des biologischen Anbaus war, dass die Rebe weniger Beeren produzierte und die Grüne Lese, das Ausschneiden zu vieler Trauben, überflüssig wurde. Der Weinstock beschränkte sich selbst. Ganz bewusst wurden die Erntemengen niedrig gehalten, bei Müller-Catoir reichten sie von sechzig Hektoliter je Hektar bei den Gutsweinen bis zu fünfunddreißig Hektoliter bei Trauben für Große Gewächse. Nicht die Menge war entscheidend, es war die Konzentration der Inhaltsstoffe auf weniger Beeren.

Die neun Weine, die Philipp zur Probe angeboten wurden, reichten vom Riesling-Gutswein mit einem wunderbaren Bouquet über den Weißburgunder aus Erster Lage mit idealer Verbindung von Wein mit dem Holz des Fassausbaus. Hinzu kam der Duft mit dem Aroma reifer Birnen sowie Quitte und einem nussigen Ton. Die Scheurebe, eine anspruchsvolle Rebsorte, zeigte bereits beim anderthalb Jahre alten Gutswein eine Fülle von Aromen, das von Mirabelle bis zu Pfirsich reichte. Die Haardter Scheurebe war wieder ein gänzlich anderer Wein, von angenehmem Volumen mit einem zarten Duft und trotz diskreter Säure von schöner Saftigkeit. Die Spätlese vom Mandelring unterhalb des Gutes hatte für Philipp eindeutig Präferenz, wobei die Süße des Weins im Hintergrund blieb, er gleichzeitig aber mit einer unaufdringlichen Fülle im Mund aufwartete und deutliche Aromen von Ananas und Pampelmuse zeigte.

Zwei Spätburgunder rundeten die Probe ab, beide waren zweieinhalb Jahre alt, sie stammten aber aus unterschiedlichen Lagen, einmal vom Muschelkalk der Lage Vogelsang, sie war klassifiziert als Große Lage, der zweite Spätburgunder war auf dem Sandstein der Lage Herzog gewachsen, eine Erste Lage in der VDP-Hierarchie. Dieser Wein brachte mehr Dichte und Reife mit, hatte aber ähnliche Aromen wie der vom Muschelkalk, der Philipp deutlich jünger anmutete. Es gab Holunder, Sauerkirsche und Brombeere, er hatte aber nicht die Kraft und Deutlichkeit im Aroma wie der Vorgänger.

Aber was sollte das? Er musste nicht zwei Große Weine auseinanderdividieren. Das wäre lächerlich. Er war hier, um zu lernen, was es gab und was unter bestimmten Bedingungen möglich war. Er blieb begeistert, ohne neidisch auf den Erfolg oder die Große Lage zu sein. Er hatte früh seine Grenzen erkannt, sie zu verschieben, war in Zukunft Manuels Angelegenheit. Auf Thomas' Rat und Bereitschaft, mit anzupacken, konnte er sich verlassen.

Müller-Catoir war ein ruhig geführtes Weingut, dieses Gefühl nahm Philipp mit, nachdem er sich verabschiedet hatte und zu seinem Wagen ging, der gegenüber des imposanten Hauptgebäudes auf der Wiese stand, gleich neben den Reben. Er verharnte, betrachtete das Gebäude - allein an der Fassade war viel zu sehen, Verzierungen, die in einer viel zu glatten Welt dem Auge guttaten.

Er wandte sich um und schaute auf Bad Dürkheim, auf eine Stadt, die aus dieser Ferne betrachtet wie aus einem anderen Jahrhundert wirkte, friedvoll und angenehm in ihrer Beschaulichkeit. [...]

