

# Der steile Weg zum Wein



Die Geschichte einer Bonnerin, die Winzerin wurde: Anna Reimann gehört das Weingut Cantzheim an der Saar

VON CARO MAURER

**M**anchmal findet ein Weinberg seinen Besitzer, auch wenn der ihn gar nicht sucht. Anna Reimann schob vor vier Jahren nur ihren Kinderwagen durch das Örtchen Kanzem. Am Ende des Spaziergangs gehörten ihr zwei Hektar mit Reben. Und so wurde die gebürtige Bonnerin, 44, Winzerin an der Saar. Das ist sozusagen die Ultrakurzfassung der Geschichte. Die Weine können am besten von der Zukunft erzählen.

Anna Reimanns Weingut Cantzheim liegt heute als architektonisches Schmuckstück am Ortseingang von Kanzem. Ein bildschöner alter Barockbau zwischen einer modernen Stahl-Glas-Orangerie auf der einen und einem monolithischen Kubus auf der anderen Seite. Dahinter erhebt sich steil der Kanzemer Altenberg. Es ist kaum vorstellbar, wie dort jemand den Boden zwischen den Reben bearbeiten oder die Trauben lesen kann.

2007 noch sah das Gutshaus, 1740 als Weingut eines Prämonstratenser Klosters errichtet und später im Besitz des Bischöflichen Priesterseminars Trier, verlassen und altersschwach aus. Auf einem Schild vor dem 7000 Quadratmeter großen Grundstück stand „zu verkaufen“.

Zu dieser Zeit arbeitete Anna Reimann in einem Weingut an der Mosel. Geboren ist sie in Bonn, aufgewachsen in der Godesberger Rheinallee; als Kind zieht sie mit den Eltern, beide Anwälte, weg – nach New York, London und schließlich nach Neuss. Geblieben ist Anna aus den frühen Jahren die rheinische Frohnatur, sagt sie. Im bayerischen Weihenstephan studiert sie Gartenbau, ein Praktikum führt sie nach Chile ans Weingut Santa Rita in die Rebschule. Die Einsicht dort faszinierte sie so sehr, dass sie ihre Ausbildung mit einer Arbeit über die Reblaus abschließt. Dem lässt sie ein Aufbaustudium in Weinbau und Önologie in Montpellier folgen, eine Ernte in Burgund und ein Jahr in Neuseeland, wo sie ihren ersten Wein machen darf: einen Riesling und einen Spätburgunder. Auch ihren Mann Stephan kann sie für Wein begeistern: Er hat nach seinem Gartenbaustudium in Bonn über Pflanzenkrankheiten promoviert und absolviert anschließend eine Winzerausbildung im Weingut Lieser an der Mosel. Anna arbeitet gleich um die Ecke in Zeltlingen, im Export für das Weingut Markus Molitor, dann im Weinvertrieb für die Bischöflichen Weingüter Trier.

Durch Zufall fährt Anna Reimann vor zwölf Jahren an dem alten Gutshaus in Kanzem vorbei und erzählt ihrem Vater Georg Thoma, dass es zum Verkauf

steht. Der hat einen engen Bezug zur Architektur der Gegend, da sein Vater Architekt für die Bischöfliche Baukommission des Bistums Trier war. Danach fügt sich eins ans andere: Aus seiner Leidenschaft heraus kauft Thoma das Anwesen, engagiert mit Max Dudler einen bekannten Schweizer Architekten, lässt das alte Gebäude aufwendig renovieren und durch die beiden neuen ergänzen. In der linken Hälfte des Gutshauses richtet der Vater Gästezimmer ein, in die oberen Stockwerke der rechten zieht die Tochter mit Mann Stephan und den beiden Kindern ein, nachdem sie 2015 von ihrem Spaziergang als Weinbergbesitzerin zurückgekehrt war. Im Hochparterre liegt die Vinothek, daneben

eine große Küche für Veranstaltungen, darunter der ehemalige Weinkeller. Er dient nur als Lager, den Wein macht Anna Reimann in praktischeren Räumen am anderen Ende von Kanzem.

Jene erste Weinbergslage, die ihr ein Winzer aus Kanzem, der in den Ruhestand gehen wollte, so en passant verkauft hat, liegt ganz oben am Sonnenberg, innerhalb der großen Saarschleife. Sie ist gar nicht so einfach zu erreichen. Allein um den mehr als 20 Jahre alten Range Rover in die Gänge zu kriegen, muss Anna Reimann erst mal an der Batterie unter dem Fahrersitz rütteln. Dann geht es hinter Kanzem bergauf. Wer von oben über die Schieferböden hinweg und zwischen den einzelnen Rieslingre-

ben hindurch auf den Saarkanal blickt, ahnt, was die Arbeit hier jedem abverlangt. Das kann nur das Ergebnis wettmachen wie der 2018er Kabinett, so jung noch, so unschuldig, und zugleich mit einem verwegenen rauchigen Hauch und herausfordernd frischen Zitrusnoten. Die Wasserversorgung, sagt Anna, ist im Sonnenberg besonders gut, das hält die Säure im Wein lebendig.

Je steiler, desto besser, könnte man meinen, wenn man die Weine von Cantzheim probiert. Der Fuchs, ein alter Weinberg bei Saarburg, ist schlicht sturzsteil. Geräte, mit denen man dort arbeitet, müssen mit Seil gesichert werden. Es verlangt viel Überwindung, in den Hang zu Fuß einzusteigen. Vielleicht konnten

Anzeige

**Genuss im Ahrtal**  
Historisches Gasthaus  
[WWW.SANCT-PETER.DE](http://WWW.SANCT-PETER.DE)

Reimanns dort gerade deshalb eine alte Parzelle ergattern und diese rechts und links auch noch ausbauen. Der Fuchs hat sein Renommee durch die Arbeit der beiden wiedergewonnen. Die 2018er Spätlese gehört zu den Prachtstücken der Cantzheimer Kollektion: duftig mit Waldmeister und Zitronengras. Im Geschmack schafft es der Wein, trotz seiner Fülle und Dichte schlank und beschwingt zu erscheinen, ungestüm noch, aber mit zupackender Präsenz. Ein Wein für morgen.



Der Wein, das Weingut, die Winzerin: Riesling aus dem Fuchs (oben links), das Gutshaus mit der Orangerie links und der Remise rechts, Anna Reimann in der Lage Sonnenberg (großes Foto oben)



Fotos: Stefan Müller, Leif Carlsson (2)

## Weingut Cantzheim

Weinstraße 4, 54441 Kanzem an der Saar  
 ■ Öffnungszeiten Vinothek (nach Voranmeldung):  
 Mo-Do 9-13h, Fr 15-18h,  
 Wochenende 9-13h  
 ■ Infos und Weinpreise:  
[weingut-cantzheim.de](http://weingut-cantzheim.de)  
 ■ Infos zum Gästehaus:  
[gaestehaus-cantzheim.de](http://gaestehaus-cantzheim.de)

■ Beim **Saar Riesling Sommer** ist das Weingut geöffnet:  
 Sa-So, 24.-25. 8., 12-18h.  
 Infos unter [www.saar-riesling-sommer.de](http://www.saar-riesling-sommer.de)

## Restaurantführer

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

### The Protea

Südafrikanisches Restaurant an der Bonner Oper

### Gastgeber

Seit September 2018 Markus und Lois Wetzels (Inhaber) und David Mahlberg (Küchenchef)

### Räumlichkeiten

Exotische Blumen, safrangelbe Wände, Gemälde mit Impressionen aus Südafrika. 40 Plätze

### Außenbewirtung

Innenhof mit 16 Plätzen

### Speiseangebot

Ananas-Carpaccio mit Friséesalat, Kumquat Relish und Haselnüssen acht Euro, Durban Curry mit Basmatireis, Banane, Kokos, Chutney

und Papadam 15 Euro, Peppermint Crisp nach Art des Chefs sechs Euro

### Getränkemenu

Rund 50 offene Weine (0,2l) ab 4,40 Euro, etwa Cuvée Bushell von

Sumaridge 7,20 Euro oder Chardonnay Baboon Rock Unwooded von La Petite Fermé sechs Euro. Circa 180 Positionen Flaschenwein ab 16 Euro, z. B. Pinotage von Ernst Gouws 21,50 Euro. Neun südafrikanische Gin-Sorten



Der Spirit Südafrikas: Markus und Lois Wetzels, David Mahlberg (von links)

sowie vier südafrikanische Tonic Waters

### Aktionen

Business Lunch (Di-Fr 12-14.30h) zwischen fünf und elf Euro

### Gäste

Internationales Publikum

### Philosophie des Hauses

„Wir zeigen den 'Spirit of South Africa' mit ausgezeichnetem Essen, Weinen und Atmosphäre.“

### Öffnungszeiten

Di-Do 12-14.30h und 17-23h, Fr 12-14.30h und 17-24h, Sa 17-24h. So und Mo Ruhetage

### Adresse

Rheingasse 5, 53113 Bonn-Innenstadt, [www.protea.restaurant](http://www.protea.restaurant)

### Kontakt

Tel. (0228) 96 95 41 22

## Weinprobe

Wer sich in Frankreich ein Weingut zulegen möchte, träumt besser nicht vom Burgund: Der Preis für einen Hektar hat sich dort in den letzten zehn Jahren verdoppelt. Für eine Grand-Cru-Lage liegt er durchschnittlich bei 6,25 Millionen Euro, Premier Cru gibt es immerhin schon für rund eine Million Euro. Es sind die teuersten Weinberge Frankreichs. Schlusslicht bei den Hektarpreisen ist das Languedoc-Roussillon mit rund 12 000 Euro. Vielleicht hat es Julien Jeannin auch deshalb aus Burgund in den Süden gezogen. Dort hat seine Familie vor 15 Jahren die Mas Crémat übernommen, das Weingut mit 35 Hektar liegt im Agly-Tal auf den Ausläufern der Pyrenäen. Mehr Sonne geht in Frankreich kaum, aber ständig fegt auch ein kühlender Wind darüber. Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan stehen auf fast schwar-



zen Schieferböden. Sie bringen füllige, runde Rotweine hervor wie den L'Envie, was so viel bedeutet wie: auf etwas Lust haben. Es ist ein Wein für Hedonisten mit einer geschmolzenen Frucht wie Kirsche, der Würze getrockneter mediterraner Kräuter, dem Duft von kandierten Veilchen und einer verruchten Note wie von karamellisiertem Zucker. Keine aromatisierenden Beigaben von Holz mischen sich in die naturverbundene Erscheinung. Das Tannin wirkt wie Intarsien in einer polierten Textur. Einfach gut. Der Preis: weniger als zehn Euro. In Burgund wäre so etwas wohl kaum zu finden. *Caro Maurer*

► **2017 L'Envie**, Mas Crémat, Roussillon, Frankreich. Preis: 9,50 Euro. Bei Weinhandel Fehrmann, Bahnhof Schwadorf, 50321 Brühl, Tel. (0227) 92 32 21