

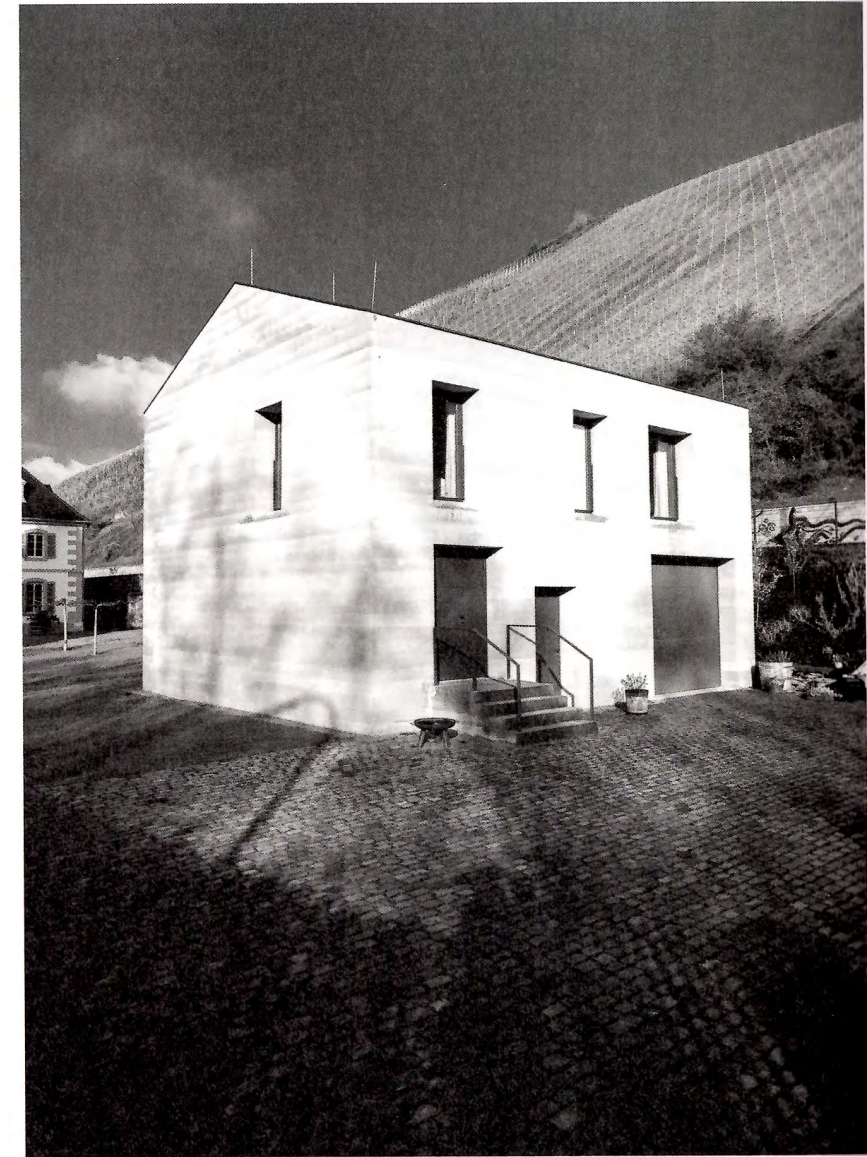
# Die Zukunft der Vergangenheit

TEXT Corinna von Bassewitz  
FOTOS Fritz Beck

Die Winzer Anna und Stephan Reimann sorgen für frischen Wind auf dem barocken Weingut Cantzheim an der Saar. Mit einem kühnen Nebeneinander von Alt und Neu. Und mit experimentierfreudiger Gastfreundschaft.



Winzerin Anna Reimann im Keller von Gut Cantzheim. Die Original-Gewölbe aus dem Jahr 1740 wurden für die Feste gefeiert und in einem Hinterzimmer die Flaschen für die Auslieferung gelagert. Unten: Original-Kacheln im Flur.



Modern passt gut zu historisch: Die konsequent schmucklose „Remise“ aus Stampfbeton von Max Dudler neben dem Barockbau aus dem Jahr 1740.

Durch unberührte Landschaften führt die Fahrt entlang der Saar, vorbei an bewaldeten Hängen, der wilde Fluss immer in Sichtweite. Dann öffnet sich das Tal. Und hübsche Orte reihen sich, hier im äußersten Westen von Rheinland-Pfalz, aneinander. Kanzem ist einer davon, malerisch an einem Altarm der Saar gelegen. 641 Einwohner, kleine Häuser mit frisch renovierten Fassaden. Doch am Ortsrand, über eine schmale Brücke hinweg, wird aus klein und lieblich plötzlich groß und spektakulär. Denn am Fuße des schwindelerregend steilen Kanzemer Altenberg liegt ein unerwartetes Architekturensemble: Gut Cantzheim.

Das Zentrum bildet ein Barockbau aus dem Jahr 1740, der als Weingutsgebäude des ehemaligen Prämonstratenserklosters Wadgassen errichtet wurde. Im harten architektonischen Kontrast dazu stehen eine konsequent schmucklose, sandfarbene „Remise“ aus Stampfbeton sowie eine ebenfalls moderne Orangerie mit Glaswänden, gestützt von breiten Streben aus Stahl.

Herrin des Stilkonglomerats auf 5800 Quadratmetern ist Anna Reimann. Die 44-jährige Winzerin und studierte Önologin aus Neuss stieß 2007 während einer Reise durch die Region per Zufall auf das damals arg heruntergekommene Anwesen und überredete ihren Vater Georg Thoma zum Kauf. Der Neusser Wirtschaftsanwalt, Ex-Mitglied im Aufsichtsrat der Deutschen Bank, griff zu. Das nahe Trier war seine Geburtsstadt und ihm schwebte für Cantzheim Großes vor: eine Begegnungsstätte für Musik, Literatur, Architektur und Genuss.

Weitreichende Ideen hatte auch Anna Reimann, die in Chile, Frankreich, Neuseeland das Winzerhandwerk gelernt und dazu beim Mosel-Winzer Max Molitor Vertriebserfahrung gesammelt hat. Schon lange hegte sie den Plan, in dieser Region ein Gästehaus zu betreiben und ihren eigenen Wein anzubauen und zu keltern – am liebsten Riesling. „Schließlich wachsen an den Schiefersteillagen dafür die besten Trauben der Welt“, so sagt sie.



## GESTYLT

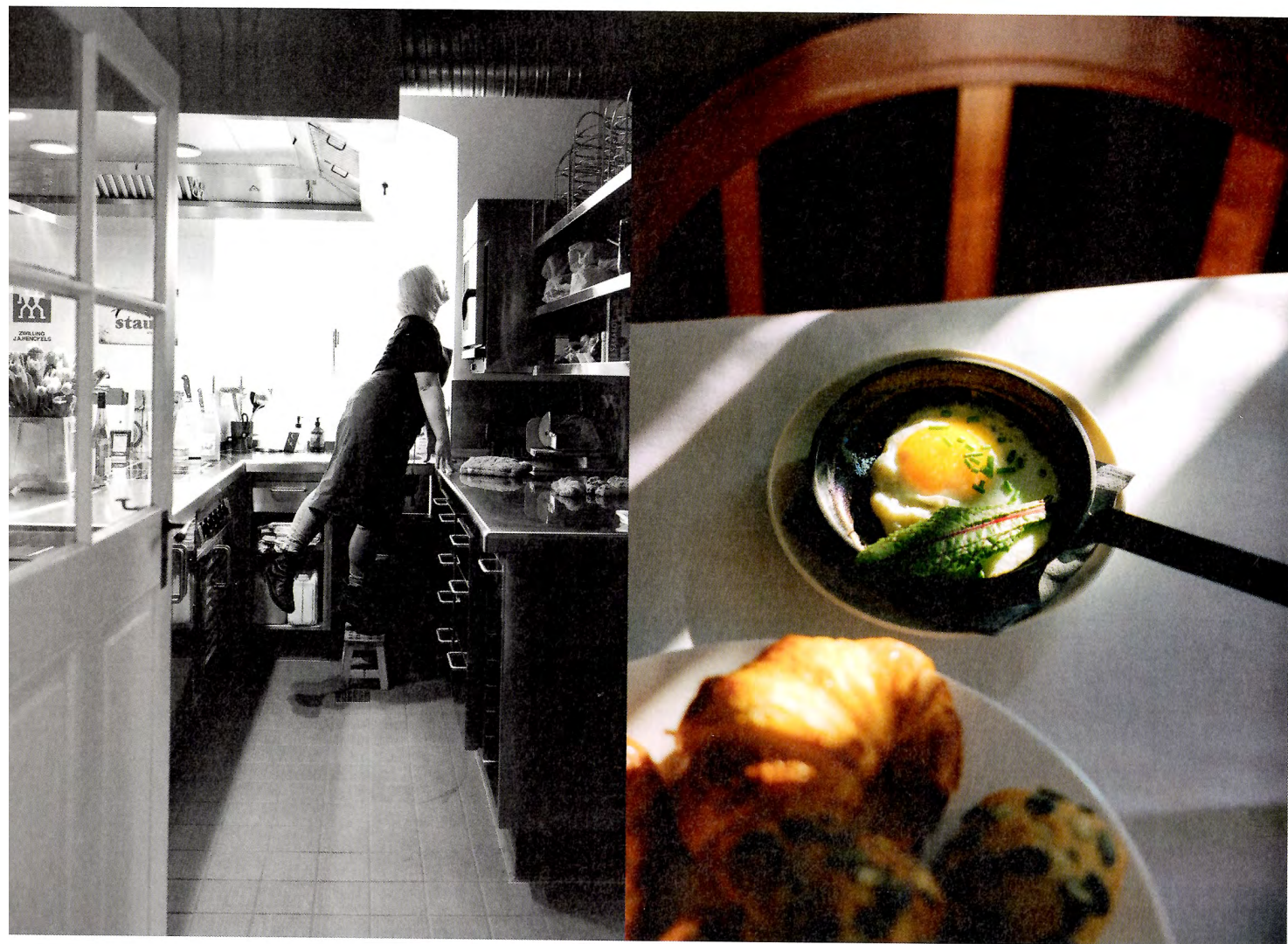
Die Spiegelkunstwerke sind ein No-Name-Werk und stammen vom Antiquitätenhändler in Trier. Die Tischchen und links vom Kamin sind Entwürfe von Rolf Benz. Die Spitzlage für Riesling: Steilhang des Rieserfer Altenbergs.



## Genuss mit Stil







Jelena Paivina, die Herrscherin über die Küche. Rechts: Zum Frühstück gibt es Spiegelei aus dem Gusseisenpfännchen und französische Croissants.

Das Vater-Tochter-Projekt „Kulturstätte meets Weinlag“ zunächst einmal sechs Jahre auf Eis. Doch 2013 ten dann, nach Vorgaben des Denkmalschutzes, die vierungsarbeiten unter der Leitung des renommierten Schweizer Architekten Max Dudler beginnen. Ihn hatte tektur-Fan Georg Thoma für die Aufgabe engagiert. er schuf eine gelungene Allianz: Die strenge geome- rie Formsprache Dudlers vereint sich mit barocker itigkeit, modern trifft auf historisch. 2016 war die sanierung des 700 Quadratmeter großen Gutshauses chlossen. Ebenso der Bau der monolithischen „Re- mit zwei Gästezimmern sowie der nach allen Seiten fenen Orangerie.

Der bekannte Landschaftsarchitekt Bernhard Korte die Außenanlagen an: einen abgesenkten Garten, essen Mauern sich die Gäste niederlassen können. In beeten wachsen Thymian, Rosmarin, Fette Henne, strosen. Und Platanen dienen im Sommer als natür- Sonnenschirme.

Schließlich zogen Anna Reimann und ihr Mann Ste- phan mit ihren Kindern Emil und Helena ein und bauten die Gästerräume aus. Zwei Zimmer mit denkmalgeschütz- ten Balken des Haupthauses liegen unter dem Dach. Man erreicht sie vom Kaminzimmer in der ehemaligen Kel- terhalle aus über eine steile Stiege mit hellem Terrazzo- belag. Darunter gibt es eine große Suite mit Blick auf die Orangerie, die Kultur- und Veranstaltungsort, aber auch die Zweigstelle des Standesamtes Konz ist. Im oberen Ge- schoss der „Remise“ entstanden zwei weitere Räume mit einer kleinen Küche, die als Ferienwohnung dienen. Die Einrichtung in allen Gästezimmern ist bunt: ausladende rote und grüne Sessel von Modern-Classic-Ikone Fritz Han- sen, farbenfrohe runde Tischchen mit Lederschlaufen von Rolf Benz, graue Tischlampen von Louis Poulsen, dem kultigen dänischen Hersteller von Lampen und Leuchten.

Gegensätze zwischen Neu und Alt – auch schrille – sind überall zu sehen. An der Mauer entlang der Bahn- strecke Saarbrücken-Karthus hinter dem Anwesen haben

Genuss mit Stil

Blick in die Garderobe durch eine Tür aus der Jugendstilepoche. Das Kussbild von Camilla und Charles malte der Kölner Künstler C. O. Paeffgen.





raffiti-Künstler mit Schriftzügen und neonfarbenen Leuchten als Rebellen in der Provinz inszeniert. „Die Leuchten sollte man entfernen lassen“, erzählt Anna Reimann, „damit.“ Im Haupthaus setzten die Bauherren Börsen Kirschholz und Terrazzo neben die alten schwarzen Kacheln des Flurs. Der Gewölbekeller blieb weit so, wie er war, als dort vor über 250 Jahren die Leuchte des Klosters Wadgassen ihr Bier lagerten. Die Leuchte sind auf Schiefersockeln geschichtet. Nur der alte offene Estrich mit Schwimmbadlampen ist neu. „Aber wir haben schon tolle Partys gefeiert“, sagt Anna Reimann.

Der Ausgangspunkt für Events aller Art und Herzstück des Hauses ist die über 100 Quadratmeter große Küche. Der glatte Edelstahl trifft auf Türen aus dem 18. Jahrhundert mit antiken Eisenbeschlägen und auf eine schneckenförmige Lampe aus poliertem Metall des berühmten 20. Jahrhundert-Industriedesigners Gaetano Sciolari. Die auf eingebaute Küche mit insgesamt acht Induktionsherden, Backöfen, Regalen und Kühlschränken des Küchenspezialisten Eibach aus Neunkirchen im Saarland ist ein Meisterstück, das alle begeistert. „Wir kochen hier mit Leidenschaft“, erzählt Anna Reimann, „oder wir laden bekannte Gäste ein.“ Wie Franz Keller, der schon zweimal da war. In der Cantzheim'schen Küche lebt er sein kulinarisches Leben aus: „Vom Einfachen das Beste.“ Das Motto des Küchenchefs Harald Rüssel, der ebenfalls hier gastierte, lautet: „Scharzhofberg trifft Kanzemer Altenberg.“ Sein Menü wurde von Cantzheim-Rieslingen, aber auch von Weinen wie Egon Müllers Scharzhofberg und dem Jauchs von Othegraven begleitet. „Ja, wir Saarländer tauschen uns aus“, sagt Anna Reimann.

Die immerwährende Herrscherin der Küche und des Hauses ist jedoch Jelena Paivina aus Litauen. Sie ist seit Anfang an im Team und kann einfach alles: von Marmeladen nach einem Rezept von Alain Ducasse für Frühjahrgäste backen bis hin zur Organisation und Durchführung eines Wine-Tastings für zehn Personen. Ist in der Küche nichts zu tun, hilft sie bei der Weinlese am Steilhang oder schiebt Zimmermädchen bei Gästewechseln. Hier sind ein kleines Team mit nur drei Leuten“, sagt Anna Reimann. „Wie in einer Familie macht jeder alles!“

Das gilt auch für sie selbst. Mit ihrem Winzermeister Mariam Pugiashvili keltert sie Rieslinge im Weinkeller. Sie experimentiert mit Rezepten, die in einer Loseblattmappe in einem Ordner abgeheftet sind: Hirschkastore mit Zimt, Minze und Ingwer aus einem Gusseisentopf von Staub und Ofenlachs mit einem Topping aus Koriander, Petersilie und Granatapfelkernen. Die Gerichte werden ihre Kreationen auf einfachen weißen Tellern entweder im Essraum rechts der Küche oder in der Bar am anderen Ende des langen Flurs.

In beiden Räumen hat Max Dudler seine Designhinterlassenschaft hinterlassen. Tische und Stühle stammen aus der Werkstatt „Black Monday“, die der Schweizer in den Deutschen Werkstätten in Hellerau bei Dresden herstellen lässt. Er ist entschieden auf das Wesentliche konzentriert: Form und Material für die Ewigkeit. Die Vitrine in der Bibliothek und die Bar sind nach seinen Entwürfen aus

Pflanzenschutzexperte: Stephan Reimann kümmert sich um alles, was blühen und gedeihen soll.

Rechts: Modern Art des britischen Künstlers Bob and Roberta Smith über einem Sofa aus der Biedermeierzeit. Lampe: Louis Poulsen.



Kirschholz gefertigt, in der für ihn typischen klösterlich-modernen Strengheit – als Gegenpol zu den alttümlichen Gittern vor den Fenstern.

Die Stoffe für die zartblau-weiß gestreiften Vorhänge brachte Annas Mutter Maria Thoma aus Umbrien mit. „Meine Eltern haben ein Gespür für Details“, sagt Anna Reimann. Die schwarze Lampe von Serge Mouille, die wie eine gigantische Spinne von der Decke hängt, wählte sie dagegen gemeinsam mit ihrem Mann Stephan aus. Und

auch die Bilder an den Wänden, überdimensionale Fotos von Kirchen, abstrakte Drucke und ein ironisches Kussbild von Camilla und Charles. Einige der Werke stammen jedoch aus dem Fundus von Annas Großeltern aus Trier. Da kommen auch die antiken Treolaris-Gläser her, in denen der fruchtige Riesling „der Kabinett“ serviert wird.

Und vor Kurzem kauften Anna und Stephan Reimann ein altes Häuschen im nahen Kanzem. Hier sollen vier zusätzliche Einheiten für bis zu zwölf Gäste entstehen.

„Wir wollen künftig noch mehr Menschen die Möglichkeit geben, mit uns zu feiern, zu trinken und Kultur zu genießen“, sagt Anna Reimann. Vergangenes wird gehegt, die Zukunft gepflegt. Es ist die Philosophie des Paares, nach vorne zu schauen, dabei aber auch die Tradition nicht zu vergessen.