

900 Jahre Homburger Kallmuth Mystik, Magie und mediterrane Träume

*Der Versuch einer respektvollen Annäherung
an einen Weinberg von europäischem Rang*

Mystischer Wein von fast beängstigendem Feuer, eine ausgeprägte stolze Persönlichkeit unter den fränkischen Weinbergen, denkmalgeschützter Terrassenweinberg von europäischem Rang, einzigartiges Naturschutzgebiet in Nordbayern ohne Eingriffe seit Menschengedenken ... Schwärmerische Superlative über einen einzigen fränkischen Weinberg, von dem gerade noch 8 Hektar in Bewirtschaftung stehen, wecken Neugier.

Einige Worte zum Selbstverständnis

Die Einzellage Homburger Kallmuth, die im Jahr 1936 weitgehend um einige Seitentäler erweitert wurde, umfaßt heute ca. 30 ha.

Wenn hier vom Weinberg der Superlative oder dem Kallmuth gesprochen wird, ist immer nur der denkmalgeschützte Terrassenweinberg am Mainprallhang gemeint, der sich seit 1872 ausschließlich im Besitz der Fürsten Löwenstein befindet. Daher manchmal auch die Bezeichnung fürstlicher Kallmuth.

Die **Mystik** beginnt bereits mit dem Namen Homburger **Kallmuth**.

1102 werden in der Schenkungsurkunde des Benediktinerklosters Neustadt am Main an das neugegründete Augustiner-Chorherrenkloster Triefenstein die Weinberge am „Mons calemunt“ als Gründungspräsent für standesgemäßen Meßwein überreicht.

Die Mönche deuteten den Namen aus ihrem Küchenlateinverständnis auf zweierlei Weise, nämlich mit *mons calvus* = kahler Berg und mit *mons calidus* = warmer Berg.

Die Beschäftigung mit keltischen und indogermanischen Sprachformen bringt uns jedoch eher zur wirklichen Sprachwurzel, die sich wie eine uralte Silvanerrebe in den tiefsten Klüften der oberen Röttonsteine verbirgt, und uns einen emporragenden Berg nennen will.

Calmont an der Mosel, Kalmit in der Pfälzer Oberhaardt, Kulm und Kulmbach wollen uns herausragende Berge präsentieren und uns immer zwei Dinge verdeutlichen: Eine abrupt aufsteigende Steillage und dazu „ein weit über die Umgebung Hinausragen“.

Doch bleiben wir bei der Mystik und lassen F. Menk-Dittmarsch aus seinem 1843 erschienenem Buch „Der Main von seinem Ursprung bis zur Mündung“ zitieren: „Die Stadt ist urkundlich eine der ältesten Ortschaften am ganzen Main, denn schon Pipin übergab 740 dem hl. Bonifaz nebst einigen anderen Königshöfen auch zu Hohenburg mehrere Zellen und Wohnhäuser und im Jahr 790 zog der hl. Burkard, erster Bischof von Würzburg, nachdem er 42 Jahre dem neugegründeten Stift vorgestanden hatte mit sechs Konventualen nach Hohenburg und beschloß hier in Gott ergebener Einsamkeit sein Leben. Die düstere Höhle, in welcher der Heilige hauste, wird noch heute gezeigt, sie ist in eine Kapelle umgewandelt worden.“

Der erste Bischof nach dem hl. Kilian will aus eigenen Stücken im Angesicht des Kallmuth-Weinbergs sterben ... Gibt es für einen fränkischen Weinberg eigentlich noch eine schönere Legende?

Daß der Kallmuth schon zu Burkards Zeiten Reben trug, ist mehr als naheliegend, denn die Neustädter Mönche hatten sicher schon im 8. Jahrhundert, der Gründungszeit des Klosters, die extremste Gunst der Natur für den Weinbau in dem brennglasartig gewölbten Berg erkannt und übergaben 1102 einen intakten und bewirtschafteten Weinberg.

Mystisch bezeichnen die örtlichen Klima-beobachter auch die Wettervorgänge am Kallmuth: im westexponierten, hohlspiegelartig gewölbten Steilhang herrschen auch in kühlen Jahren an Sommertagen Temperaturen von

50° bis 60° Celsius, es gibt nur wenig Regen, Gewitter ziehen vorbei und Schnee taut sofort weg.

Mystisch anmutend ist die absolute Präzision, mit der die Neustädter und die Triefensteiner Mönche mit ihren Terrassenmauern die Trennlinie zwischen Buntsandstein und Muschelkalk ausloteten.

Doch dies ist erklärbar, denn die steinharte graue Felswand des Wellenkalks trotz jeder Kultivierung.

Dennoch haben die Mönche mit dem steinernen Raster aus Schildern, Flankenmauern und Treppensteigen ein kleines Wunder geschaffen, das im 16. Jahrhundert begonnen worden sein dürfte.

Mit der Kenntnis jahrhundertelanger Naturbeobachtung wurden dabei die Treppensteigen in die natürlichen Erosionsrinnen „eingebettet“; sie variieren deshalb ihre Abstände zwischen 25 und 80 Metern.

Im Lauf der Jahrhunderte entstanden im 12 Hektar großen Weinbergsareal über 12 Kilometer Trockenmauern von 2–5 Metern Höhe.

1981 stellte das Landesamt für Denkmalpflege den gesamten fürstlichen Terrassen-Weinberg am Kallmuth unter Denkmalschutz.

Dr. Ulrich Kahle, Oberkonservator am Bayerischen Landesamt für Denkmalpflege formuliert die einzigartige Bedeutung des größten Terrassenweinbergs Deutschlands in privater Hand folgendermaßen:

„Der zwischen Lengfurt und Homburg linksmainisch im weiten Konkavbogen gelegene, etwa 135 m hohe Homburger Kallmuth kann nicht nur auf nahezu tausendjährigen kontinuierlichen Weinbau zurückblicken, sondern ist mit 12 ha die wohl größte und bedeutendste zusammenliegende alte Weinbau-Einzellage Bayerns.“

Die besonderen Akzidenzen seiner spezifischen Kultivierung dürften ihm darüberhinaus einen der hervorragendsten Rangplätze im *Europäischen Weinbau* sichern.“

Herbert Haas, der für die Mauersanierung zuständige Architekt, hat das schöne Wort geprägt: „Der Denkmalschutz untermauert hier den Naturschutz im wahrsten Sinne des Wortes!“

Magie des Terroirs

Doch versuchen wir nun, uns der Magie des Berges und seiner Geologie getreu der Anweisung des fränkischen Lyrikers Anton Schnack zu nähern, der es nur verständigen Weinfreunden anempfahl, sich dem Kallmuth „unter respektvoller Höflichkeit und Vorsicht zu nähern, denn er ist eine ausgeprägte stolze Persönlichkeit unter den fränkischen Weinbergen.“

Vor nicht allzu langer Zeit hat sich unter dem Namen „Trias“ eine Gruppe extrem qualitätsbewußter Frankenweingüter zusammengeschlossen, zu denen auch das fürstlich Löwenstein'sche Weingut gehört.

In einer kleinen Broschüre stellt sich die Gruppe vor, umreißt ihr Streben nach charaktervollen Spitzenweinen und beschreibt unter der Überschrift „Terroir“ die Verbindung von Boden, Lage, Klima und Reben so:

„Es läßt sich trefflich darüber ... ja, nicht unbedingt streiten, vielmehr philosophieren oder auch angeregt debattieren, warum der eine Wein diese „eigenartige Verklärtheit“, eine nach innen gekehrte Verzücktheit beim Verkosten auslöst, ein anderer wiederum nicht.“

Für die Summe aller – guten – Argumente steht heute vor allem ein Begriff: Terroir. Dieser Begriff umfaßt im Weinbau alle Elemente großer Weine – die Auswahl der Reben, den Boden, die Lage, das Mikroklima der Weinberge, die Handschrift des Winzers.

Bleibt ein kleiner Rest **Magie**, der in solch einem Terroir manchmal zu spüren ist.

Einer der profiliertesten Oenologen des 19. Jahrhunderts, der Wieslocher Apotheker Johann Philipp Bronner beschrieb 1839 das Terroir am Kallmuth so:

„Der ganze Kallmuth, der nicht ferne von Lengfurt beginnt und bei dem nahe gelegenen Homburg sich endet, bildet einen schwachen Halbzirkel von konkaver Form, dessen obere Hälfte westlich und sogar nord-süd-westlich liegt, wo nach man sich also nichts Ausgezeichnetes versprechen sollte. Allein der ununterbrochene Wasserspiegel des dicht vorbeifließenden Mains, dann die starke Abdachung von 30–35 Grad, wirken als doppelte Reflek-

toren für die einfallenden Sonnenstrahlen, wodurch eine erwärmte Luft entsteht, die durch den Schutz des unmittelbar hinter dem selben stehenden Altenbergs und Humerichs vor jeder Störung durch etwaige Winde gesichert ist.

Diese erwärmte Luft wirkt wieder sehr auf das vorbeifließende Wasser, wodurch sie selbst feucht erhalten wird; denn eine trockene, warme Luft wirkt weit nicht so wohlthätig auf die Vegetation, als eine feuchte warme Luft, welche den Vegetationsprozeß außerordentlich befördert.“

Auf die geologische Besonderheit im Berg eingehend fährt er fort:

„Was aber noch das Produkt des Kallmuth vor andern auszeichnet, ist die südländische Gähre oder Bouquet, die dem selbigen eigen ist, und die sich in jedem Jahre an guten Weinen mehr entwickelt. Hiervon überzeugte ich mich selbst an einem Weine von 1822 in dem großen Keller des gegenüberliegenden ehemaligen Klosters Triefenstein, welcher vortrefflich geistreich und süß war, und ganz den Geschmack an sich trug, als wenn er mit einem Teile Malaga vermischt wäre.

Diesen Vorzug mag ihm wohl die eigentümliche Mischung des Bodens geben, der aus einem tonigen Sand mit einer Menge Kalktrümmern besteht. Die ganze Weinlage hat nämlich eine Höhe von 160 bis 180 Fuß, wovon die untere Hälfte aus Sandstein und die obere Hälfte ein zerbröcklicher Flötz und Muschelkalk ist, der oberhalb den Weinbergen in senkrechten Wänden ansteht, aus welchen Einwirkungen der Atmosphären immer kleine Bruchstücke losbröckeln, welche sich allmählich mit dem unteren Sandboden vermengt haben und so ein eigentümliches Gemengsel von zweierlei Gebirgsformationen bilden, welche wahrscheinlich die eigentümliche Gähre dieses Weines bilden.“

Der Würzburger Geologe Gerd Geyer beschreibt die Gesteinsfolge im Kallmuth als die obersten Schichten des Buntsandsteins, die von den unteren Röttonsteinen über den Rötquarzit zu den oberen Röttonsteinen reichen und von den Myrphorienschichten nach oben abgegrenzt werden. Die Buntsandsteinschichten bilden zugleich die gesamte Weinbergs-

lage, über welcher extrem steil der unterste Muschelkalk aufragt, beginnend mit dem Grenzgelbkalkstein, überwölbt von der Wellenkalksteinsfolge I und mit dem Oolithkalkß endend.

Sowohl die Grenzgelbkalksteinbank als auch die beiden Röttonsteinschichten können in begrenztem Umfang als wasserstauende beziehungsweise wasserführende Schichten auftreten,

Hinzu kommt eine tiefe Klüftigkeit der Röttonsteine ...

Die Magie wird also ein klein wenig erklärbar und langsam bekommt auch die besondere „Gähre“ und die doch immer noch gerade ausreichende Wasserversorgung der Kallmuth-Rebstöcke eine Erklärung: Denn obgleich es am Kallmuth nachweislich weniger regnet als in der gesamten Umgebung, können die alten Rebstöcke mit ihren unendlich langen Wurzeln immer wieder eine kleine wasserführende Ader erstasten und außerdem hilft im Herbst der lang anhaltende Maintalnebel die Trauben zu drücken und zu mästen.

Magisch ist auch die hohe Anziehungskraft der steilen Muschelkalkfelsen auf seltene und seltenste Arten von Flora und Fauna:

Die berühmteste unter den seltenen und unter Naturschutz stehenden Kallmuth-Pflanzen ist die Graslilie, dem mediterranen Asphodill nahe verwandt. Asphodill heißt deshalb auch in Spitzenjahren die beste Silvaner-Spätlese vom Kallmuth, die nur aus selektiertem, vollreifem Lesegut gewonnen wird. Helmoreichis, Zweiblatt und Fliegenragwurz sind die selteneren Orchideen, Küchenschelle, Skabiosenflockenblume, Diptam, Blauer Latich und Bergkronenwicke weitere geschützte Pflanzenarten.

Ein kleiner, wiederum äußerst seltener Nachtfalter, das Randfleck-Widderchen kann nur in Symbiose mit der Bergkronenwicke leben und kommt deshalb nur am Kallmuth vor.

Von den seltenen Tagfaltern leisten ihm Schwalbenschwanz und Segelfalter, Perlmutterfalter, Scheckenfalter, silbergrüner und himmelblauer Bläuling und der Akazienzipfelfalter Gesellschaft.

Die „Spanische Flagge“ und die blauflügelige Ödlandschrecke vervollständigen die illustre und elitäre Kerftiergesellschaft.

Als seltenste Vogelart brütet die Zippammer in mehreren Pärchen alljährlich am Kallmuth, begleitet von Dorngrasmücke, Rotkopfwürger und Wendehals, alles seltene und gefährdete Arten der sogenannten „Roten Liste“.

Über die Mollusken des Kallmuths, besonders die zahlreichen Trockenschneckenarten, gibt es eine separate Veröffentlichung.

Die extreme Einzigartigkeit von Flora und Fauna am Kallmuth hatte zur logischen Konsequenz, daß die Steillagen des Muschelkalks oberhalb des Kallmuth-Weinbergs 1989 mit einer Fläche von 18,2 ha unter Naturschutz gestellt wurden.

Einmal mehr bestätigt sich am Kallmuth, daß die artenreichste Landschaft sich in der Regel im Verzahnungsbereich von Natur- und Kulturlandschaft entwickelt, wie auch auf den Hochalmen der Gebirge oder auf den einmähigen Wiesengründen von Sinn und Saale oder der Fränkischen Schweiz.

Mediterrane Träume

haben berühmte Künstler genauso wie unsereiner; Renoir verliebte sich in sein Landgut Les Colettes bei Cagnes im Hinterland von Nizza, Cezanne malte immer wieder seinen mystischen Mont Sainte Victoire nahe Aix und wir träumen vom kleinen Weinberg, neben dem alten Kirchlein im Bandol, oder von *unserem* schönsten Toskana-Blick, der von Capezzano al Monte durch die Weinberge und Olivenhaine hinuntergleitet zur Hafenmole von Viareggio, und uns an ganz schönen Tagen im Abendlicht sogar den Blick auf Elba und Korsika freigibt.

Gestatten Sie eine mediterrane Reiseempfehlung besonderer Art? Nehmen Sie einen Rucksack, in welchem als wichtigste Utensilien ein sehr gut gekühlter 98er Kallmuth Silvaner Asphodill, ein Stielglas vom letzten Löwensteiner Weinfest und ein Korkenzieher enthalten sind, und ersteigen Sie an einem heißen Augustnachmittag den Homburger Kallmuth über den schmalen Pfad am nordwestlichen Rand der Trockenmauern.

Es ist ein brennesseliger, brombeerdorniger Pfad, der im unteren Bereich im Schatten von alten Birnbäumen und mannshohen Brombeerhecken, intakten und verfallenen Mauerparzellen liegt, wobei man bei den herrschenden gut 40° Celsius das Wort Schatten nur noch in Anführungszeichen setzen kann.

Greifen Sie sich eine oder mehrere Hände voll der schwarzglänzenden Brombeeren, am besten dort, wo sie von der Nachmittagssonne voll beschienen sind; sie haben dort nämlich eine Temperatur wie frisch vom Rechaud und entfalten in dieser Wärme ihren ganz und gar unvergleichlichen Geschmack, der mehr an vollreife Walderdbeeren mit einem starken Brombeerduft erinnert. Behalten Sie diese mediterrane Geschmacksorgie im Gaumen und erneuern sie beliebig im Hinaufsteigen, währenddessen die von der emporsteigenden Thermik immer deutlicher werdenden Kallmuthdüfte aus wildem Thymian, abgestorbenen Gräsern, Goldrute und von der Hitze frisch aufgeklüftetem Tonboden das mediterrane Erlebnis vervollkommen,

Der letzte Anstieg erfolgt in der vollen Sonne durch die Rieslingzeilen bis zum oberen Weg an der Grenze zwischen Buntsand und Muschelkalk, zwischen 1000jähriger menschlicher Kultur und 100 Millionen Jahren Trias-erdgeschichte, und zwischen Schweißausbrüchen und Duftorgien.

Der Muschelkalk wölbt sich nun auf und wir sehen die zarten Fruchtstände der Grasilie neben der Bergkronenwicke, und, wenn wir Glück haben, können wir auf einer Blattunterseite sogar die angeklebten Eier des kleinen Randfleck-Widderchens erkennen.

Setzen wir uns auf einen von der Erosion frisch heruntergebrochenen Gelbkalkbrocken, wenn möglich, im kargen Schatten einer Mehlbeere und entkorken unseren 98er Asphodill, der mittlerweile genau die richtige Trinktemperatur haben müßte ...

Ein Geschmackswunder geschieht: Aus unserem kleinen Stielglas entfalten sich genau die Aromen, die wir im Hinaufschmaufen zwischen Brombeergeschmack und Toskanaduft über Gaumen und Nase erleben durften, es ist, als konserviere dieser Wein nicht nur den hinter uns liegenden Aufstieg mit seinen herr-

lichen Erlebnissen, sondern auch alle Spitzenjahrgänge tausendjähriger Weinkultur.

Wir sollten den ganzen Bocksbeutel in der frühen Abendsonne leeren und inmitten der Kallmuth-Düfte aus Berg, Glas und Gaumen ein impressionistisch-mediterranes Gemälde von Renoir – Cezanne entstehen lassen, in welchem die Mehlbeeren das elegante Graugrün der Olivenhaine perfekt ersetzen, die Bärenspinner ihre rote spanische Flagge hissen, die Graslilie ihre Sterne zum Leuchten bringt, die Bergkronenwicke sich von ihrem kleinen Widerchen befruchten läßt, der Dip-tam sein ätherisches Feuerwerk zündet, die Segelfalter hart an den warmen Mainwind gehen und Perlmutterfalter, blauflügelige Ödlandschrecke und silbergrüner und himmelblauer Bläuling die Sisley-Tupfer zum Erleben der warmen zitternden Impressionistenluft beisteuern.

Aus den Sphären erklingt ein imaginäres Bläserquartett, in welchem die Zippammer die Flöte, Domgrasmücke die Klarinette und der Wendehals mit seinem näselnden „Gäh. – Gäh“ die Oboe zu Gehör bringen, während der geschwätzige Rotkopfwürger den Fagott-Part übernimmt.

Als Sprecher fungiert der Weinliterat Heinrich Zeuner, der den Geschmack des Homburger Kallmuths so skizziert:

„In der Kellerei des Fürstlich Löwenstein-schen Weingut“ in Kreuzwertheim stößt der Büttner den Glasheber in das Fass und läßt den Kallmuth in die Gläser rinnen. Süß, blumig, eine Mischung von herbstlichen Fruchtgerüchen und frischem Maienduft.

Und dazwischen etwas Fremdes, der winzige Hauch eines geruchlichen Eindrucks, den wir bisher noch bei keinem Frankenwein wahrgenommen haben. Während wir noch im Gedächtnis nach ähnlichen Dufterinnerungen herumsuchen, sagt der Kellermeister: „Trinken Sie nur, dann werden Sie schon auf das, Richtige kommen!“

Und jetzt spüren Zunge und Gaumen schon deutlicher, was die Nase ahnen ließ: den ganz zarten, zerbrechlichen Mandelgeschmack. Nur so hauchartig dünn, wie das zarteste Pianissimo der Obertöne einer Äolsharfe. „Wer diese Gör einmal geschmeckt hat“, meinte der

Kellermeister, „wird unseren Kallmuth mit verbundenen Augen aus allen Frankenweinen herausfinden.“

Fast synchron schwärmerisch klingt dazu das Loblied des amtierenden Weingutsleiters Robert Haller:

„Es müssen viele Faktoren zusammentreffen, um einen großen Wein entstehen zu lassen. Die bedeutendsten sind aber exzellente Standorte und leidenschaftliche Winzer, die dem Berg die Qualitäten abtrotzen, die unabdingbar für einen Spitzenwein sind – sozusagen als Gipfel des Genusses. Die unnachahmliche Prägung der Kallmuth-Weine durch ihre klimatische und geologische Ausnahmestellung wird bei den trockenen Spätlesen besonders deutlich. Ihre bestechende Mineralität, die Feuersteinnote, die honigsüße, rauchige Finesse beweisen auf genüßliche Art, wozu fränkisches Terrain in der Lage ist.“

Dank gebührt den Mönchen aus Neustadt und Triefenstein, daß sie das Terroir des Kallmuths über 1000 Jahre hinweg gepflegt und gestaltet haben, Dank gebührt dem Hause Löwenstein, daß es sich immer wieder bereitfindet, einen Weinberg hart an der Rentabilitätsgrenze immer wieder zu pflegen und nebst erheblichen Eigenmitteln auch alle nur verfügbaren Denkmalschutzmittel zu aktivieren, um im Einklang mit Naturschutz und ländlicher Entwicklung das „oenologische Weltkulturerbe“ Homburger Kallmuth zu bewahren.

Enden wir mit einem Zitat aus dem aktuellen Standardwerk, dem „Neuen Buch vom Frankenwein“, das den fürstlichen Kallmuthwein so beschreibt: „Was hier auf den Röttonen des Oberen Buntsandsteins, in extremer Steillage gedeiht, dabei von den im halben Hang steil aufstrebenden Wellenkalken ständig befruchtet wird und schließlich im Glas jenen beispiellos edlen Mandelgeschmack entfaltet, das ist nicht nur Wein, das, ist vom heiligen Urban gesegnete Erdgeschichte und urfränkisches Kulturgut in einem. Wer diesen Wein als Silvaner oder Riesling kennt, der versteht den letzten Prior der Kartaus Grünau, der seinen Gästen den Kallmuthwein wegen seiner Kostbarkeit nur in Schnapsgläschen kredenzte.“