

Argumente, die Stéphane Singery ebenfalls überzeugten. Der vielreisende Agronom brauchte eine berufliche Auszeit und begann bei Hannart auszuhelfen. Um den Kopf frei zu bekommen, wie er sagt. Ein Jahr später kaufte er sich seinen eigenen, direkt an den seines neugewonnen Freundes angrenzenden, Rebberg. Der seit 2002 in Luxemburg ansässige Franzose leitete Landwirtschaftsprojekte im mittleren Osten, in Nord- und Südafrika, Südamerika und besuchte Weinberge in der ganzen Welt. Er ist nicht nur von der Süd- bis Südostausrichtung begeistert. Als Bodenspezialist weiß er die in der Erde enthaltenen Mineralien zu schätzen. „Der Boden ist kalk- und gipshaltig. Außerdem ist das Gebiet Teil des Anglo-Pariser Beckens (Anm. d. Red.: eines fossilen Sedimentbeckens)“, weiß der Experte und fügt hinzu, „Mineralität bedeutet Frische. Sie verleiht dem Wein etwas Feuriges.“



Als Winzer arbeitet man selbst bei Schnee draußen. Die Kleidungswahl sollte daher wohlüberlegt sein.

Der Alternativ-Winzer vom „Clos Jangli“ hält die junge Generation, zumindest als Konsumenten, für äußerst weininteressiert und möchte frische Weine mit weniger Alkoholgehalt für sie kreieren. Überhaupt ist der Seiteneinsteiger recht offen und experimentell eingestellt. Als biologischer und -dynamischer Landwirt setzt er nicht nur auf Bio, sondern versucht sich auch in Sachen Elektrokultur. Bei dieser Methode wird davon ausgegangen, dass Elektrizität und magnetische Felder das Pflanzenwachstum positiv beeinflussen können. „Jeder muss seinen eigenen Weg finden. Das tun, was er für richtig hält. Wein – und seine Herstellung erst recht – ist eine Geisteshaltung, eine Philosophie“, offenbart Singery. An heißen Sommertagen habe er schon nachts gearbeitet und sei dafür belächelt worden. „Man muss den idealen Zeitpunkt zum Arbeiten finden. Die Natur wartet nicht. Und wenn man es tagsüber, aufgrund extremer Temperaturen, nicht tun kann, muss man sich anpassen.“ In diesem Sinne sei die Arbeit im Weinberg schon ein extremes Hobby, weshalb der 57-Jährige gerade darüber sinniert, ob er doch nicht „mehr“ daraus machen sollte. Damit sich das lohnt, müsste er allerdings eine Menge investieren, die aktuelle Fläche von zwei Hektar verdoppeln oder sogar verdreifachen.

„Mineralität bedeutet Frische. Sie verleiht dem Wein etwas Feuriges.“

Stéphane Singery, „Clos Jangli“



Anders als Mikrowinzer Singery ist sich Luc Roeder sicher, dass sein Hobby ein Hobby bleiben soll. Der hauptberufliche Förster verfügt insgesamt über



82 Ar in Rosport – einem ebenfalls in Vergessenheit geratenen Weinbaugbiet Luxemburgs. Schon als Kind träumte er davon, eines Tages einen Rebberg in der „Hoelt“, an der Sauererschleife, zu besitzen. Obwohl er als Jugendlicher hierzulande nicht die Chance hatte, sich in Weinbautechnik schulen zu lassen, gab er sein Bestreben nicht auf: In seinen Zwanzigern kaufte er sich genau das Objekt, das er immer haben wollte. Dort stehen die wahrscheinlich ältesten Rebstöcke des Großherzogtums. 120 Jahre sind sie alt. „Winzer zu sein, bedeutet, Idealist zu sein“, sagt der 33-Jährige. In den alten Weinberg muss er bedeutend mehr Zeit investieren. Manche Pflanzen tragen nur noch alle zwei Jahre. Durch die Querterrassen ist es darüber hinaus ausgeschlossen, dass ein Traktor zum Einsatz kommt. Verschnitt und Co. müssen also von Hand hinausgetragen werden. Nichtsdestotrotz lohnt sich der Aufwand für Roeder. Draußen aktiv zu sein, ist für ihn der perfekte Ausgleich zum Alltag. Denn selbst als Förster verbringe man heute immer mehr Zeit vor dem Bildschirm.

„Winzer zu sein, bedeutet, Idealist zu sein.“

Luc Roeder, „Maison Viticole Roeder“



Mit ihren 120 Jahren sind die Rebstöcke in der „Hoelt“ wahrscheinlich die ältesten des Großherzogtums.