58 REISEN



Als Gegensatz zum dunklen Schiefergrau der Außenmauern sind die Zimmer in hellen Tönen gehalten – von ein paar sparsamen Farbtupfern abgesehen

HOTELTEST

Ab in den Schuppen

Für ein Winzerpaar von der Mosel entwarf der italienische Architekt Matteo Thun Gästehäuser aus lokalem Schieferstein und mit eigenem Vorgärtchen von sandra danicke

uf einem riesigen Supermarktparkplatz kurz hinter der Autobahnabfahrt wuchtet ein Herr im Sakko zwei Kisten billigen Dornfelder in seinen Lancia. Wir suchen ein »WeinKulturgut« und sind etwas irritiert von der Gewerbegebietskulisse – so nah schon am Ziel, und noch so wenig Idylle? Der Mann weist uns freundlich den Weg, und unser Argwohn weicht schnell. Bereits nach hundert Metern zieht uns der Duft von Lavendel und Rosmarin in die Nase, und wir schauen in die umliegenden Weinberge, die mit einem hellgrünen Muster aus unterschiedlich breit gesetzten Rebzeilen überzogen sind.

Schon die Großeltern von Markus Longen haben hier an der Mosel, in Longuich bei Trier, Trauben angebaut. Seit 2001 betreibt der Winzer mit seiner Frau Sabine zudem ein Weinlokal. Und neuerdings kann man hier auch übernachten, in zwanzig Häuschen, die der bekannte Mailänder Architekt Matteo Thun für diesen Ort entworfen hat. Sie stehen zwischen neu gepflanzten Obst- und Nutzgärten, säumen den Weg zum Haupthaus und sehen zunächst nicht sehr einladend aus. Das hat mit dem dunklen Schiefer zu tun, aus dem sie gefügt sind, und mit den schroffen Längsseiten, die zum Weg hin liegen. Lediglich ein schuhkartongroßes Fenster ist in die grobe Mauer eingelassen. In so einem düsteren Verschlag sollen wir übernachten?

Anreisende begrüßt das Ehepaar im Restaurant, das zugleich als Rezeption dient und mit seinen gestreiften Raffrollos und den gelben Wischtechnik-Wänden eher brav-gediegen wirkt. Erst beim Hinausgehen bemerken wir den neuen, lichten Anbau mit den hellen Holzmöbeln ein weiteres Werk von Thun, das den bisherigen Gastraum in einem schlichteren, fast puristischen Stil vergrößert. Früher war der Italiener als Mitglied der Designgruppe Memphis für poppigverspielte Formen bekannt. Mittlerweile hat er sein Image geändert, schwört auf natürliche, regionale Materialien und achtet auf Nachhaltigkeit. Da auf den Hügeln ringsum der hohe Schiefergehalt des Bodens für die Güte der Weine sorgt, hat er das graue Gestein als Mauerwerk verwendet. Auch die Form seiner Häuschen orientiert sich an einem lokalen Modell, dem Geräteschuppen der Winzer. Und die scheunentorartige Tür aus Holzlatten macht die Camouflage fast perfekt. Solange sie zugesperrt ist, fällt es viel leichter, sich im Inneren Harken und Rasenmäher vorzustellen als Bett und Duschkabine.

Unser Häuschen allerdings ist bereits aufgesperrt. Wir müssen nur noch durch eine groß-

zügige Glasflügeltür treten. Und mit diesem Schritt über die Schwelle lassen wir alle Schuppen-Bilder hinter uns. Das große Doppelbett, das frontal zum Eingang steht, sieht so verlockend aus, dass man augenblicklich darauf niedersinken möchte. Die Wände sind weiß, Möbel und Fußboden aus heller Eiche. Wie Farbtupfer auf einem Miró-Gemälde sind dunkelrote Details im Raum verteilt: eine Tagesdecke, die aussieht wie handgestrickt, ein Lampenkabel, ein Stuhl. Viel mehr gibt es hier auch gar nicht – abgesehen von ei-

nem schmalen Schreibtisch, einem Lehnstuhl und einer handgeschriebenen Begrüßung neben frisch gepflückten Wiesenblumen. Kein Nippes, keine gerahmten Landschaftsdrucke, nicht einmal eine Uhr ist vorhanden. Fast kommt es mir frevelhaft vor, dass die eigenen Sachen so bunt sind. Mit einem leichten Schuldgefühl trage ich einige davon gleich weiter in den Badbereich, der sich, durch eine beidseits offene Wand vom eigentlichen Zimmer getrennt, am rückwärtigen Ende unserer Einraumhütte befindet. Jetzt aber doch kurz ins Bett! Herrlich. Durch die große Glastür strömt so viel Licht ins Zimmer, dass wir fast meinen, im Freien zu liegen.

Zu jedem Häuschen gehört ein unterschiedlich begrüntes Vorgärtchen aus Nutz- und

Zierpflanzen. Vom Bett aus schauen wir direkt auf üppige Salbeibüsche, die zwischen Zitronenmelisse und hellen Rosen wachsen – und auf ein identisches Winzerhäuschen gegenüber, das einem für Momente suggeriert, man blicke in einen gigantischen Spiegel. Drüben wachsen Minze, Nelken und Hainbuchen. Dahinter schüttelt eine Reinigungskraft das Bett auf. Wäre das Zimmer bereits wieder belegt, dann könnten wir und unsere Gegenüber uns bequem beim wechselseitigen Rumliegen beobachten. Wer sich vor entsprechenden Einblicken schützen wollte, müsste schon einen dichten Vorhang vorziehen und verlöre damit alles Sonnenlicht. Wir gehen spazieren. In den Weinbergen hat man eine perfekte Aussicht auf den elegant gewundenen Flusslauf der Mosel. Stundenlang kann man an den niedrigen Schiefermauern entlanglaufen, die die steilen Hänge in Terrassen unterteilen. Es dauert nicht lange, und der Schiefer ist uns zum vertrauten Anblick geworden.

Am Abend finden wir im Restaurant heraus, dass sich aus den hier gewonnenen Trauben Burgunderweine, Riesling und Chardonnay von bemerkenswerter Qualität herstellen lassen. Die Zutaten der regionalen und internationalen Gerichte stammen fast alle von Höfen und Metzgern der Umgebung. Die Tortellini in Riesling-Sahne-Soße schmecken wunderbar, auch die

Garnelen mit Pesto-Spaghetti sind auf dezente Art raffiniert, und der duftige Rosé-Sekt perlt so fein, dass ich mit einem Glas nicht auskomme.

Hinterher steigen wir übermütig auf »Matteos Baumhaus«, das zwischen dem Restaurant und unserer Häuschenzeile in einen prächtigen Kirschbaum hineingebaut ist. Ob sich Matteo Thun hier einen Kindheitstraum erfüllt hat? Nein, das Hüttchen gehört ganz einfach dem Sohn der Familie Longen; auch er heißt Matteo.

Am nächsten Morgen stellen wir fest, dass wir nichts vermisst haben, weder einen Fernseher noch eine Minibar. Ausgeruht schlendern wir zwischen Kräutern und Himbeerbüschen zum Frühstücksraum. Auch hier herrscht der lichte Thun-Look mit großen, weißen Stoff-

lampen und gradlinigen Holzmöbeln. Die Gäste sitzen an einer langen Tafel auf Stühlen in vier verschiedenen Designs, einige davon rot lackiert. Ein wenig fühlen wir uns wie Neuankömmlinge in einer großen Wohngemeinschaft. Das vom Kind der Sitznachbarn verschmähte Stück Kuchen lassen wir uns so unbefangen herüberreichen, als kennten wir einander schon länger.

Versonnen schaue ich durch eine breite Glasfront auf das Karomuster der Weinberge mit ihren lustig verbuschten Gipfeln. Schade nur, dass die wuscheligen Partien in Wirklichkeit nur zeigen, dass hier ganze Felder brachliegen, weil sich der Weinbau für viele nicht lohnt. Warum bloß, frage ich mich noch, als mir plötzlich der Mann vom Supermarkt mit dem Dornfelder wieder einfällt.

WeinKulturgut

Zwanzig Häuschen mit
großzügiger Glasflügeltür

Informationen

Informationer
Kirchenweg 9,
54340 Longuich,
Tel. 06502/83 45,
www.longen-schloeder.de
DZ ab 88 Euro

ANZEIGE



MS Europa 2

21-TÄGIGE ÄGÄIS-KREUZFAHRT ZUM ATTRAKTIVEN KOMBIPREIS



Preis pro Person in der 2-Bett-Veranda-Suite ab

10.990 EUR
inkl. 200 EUR Genießerpaket

exklusiv für WINDROSE Gäste

"Luxus muss bequem sein, andernfalls ist es nicht Luxus."

Coco Chanel (1883 – 1971), Modedesignerin

Suchen Sie ein hochexklusives Reiseerlebnis mit höchsten Standards in Service und Gastronomie? Es erwartet Sie das schönste Mittel gegen Fernweh: eine Reise auf der EUROPA 2, dem zweiten Flaggschiff von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten seit Mai 2013.

Entdecken Sie die Schätze der Antike und tauchen Sie in das unbeschreibliche Lebensgefühl des Südens ein. Herzlich willkommen in der Ägäis! Kombinieren Sie drei abwechslungsreiche Routen auf der 21-tägigen großen Ägäis-Kreuzfahrt und profitieren Sie von unserem attraktiven Preisvorteil.

TERMIN 12.10.2013 – 02.11.2013

Weitere Informationen zur großen Ägäis-Kreuzfahrt und zu den einzelnen Routen finden Sie hier: www.windrose.de/zeit33 | (030) 20 17 21-581 | zeit5@windrose.de





Fortsetzung von S. 57

Auf Sand gebaut

tigen Küstenkliffs. Wie dieser Strand sind die meisten Strände hier beschaffen. Alle paar Kilometer ist die Kliffkante abgebrochen, das Meer hat den Stein eingeschnitten und abgeräumt, und so sind Nischen entstanden, die sie Alkovenstrände nennen. Ich überlege, ob es, vom Meer aus betrachtet, so aussieht, als hätte jemand mit einem Biss in eine grüne Frucht ihr weißes Fleisch freigelegt.

Treibe weiter hochkant im Meer, wie ein Korken. Unter meinen Füßen erkenne ich jeden Stein auf dem Grund. Strecke die Zehen aus, ihn zu berühren,

aber komme nicht heran. Gehe mit Schwung abwärts – und noch immer nichts. Dieses Meer, denke ich, spielt mir etwas vor, es tut so seicht und freundlich und ist dabei schon ein paar Meter vom Ufer entfernt so grundlos tief. Die Ostsee dagegen, die wirkt so unergründlich und dunkel und bleibt doch meist manierlich.

Inselmaterial ist tadellos Zurück an Land gehe ich das weiß, aber viel grober örtliche Versorgungsangebot durch. als die Timmendorfer Das ist aufs Nötigste reduziert im Ver-Ware (links) gleich zu Timmendorf Strand. Es gibt ein Dutzend Palmwedel-Schattenspender, stapelweise weiße Plastik-Mietliegen, einen überdachten, an den Seiten offenen Veranstaltungsraum, eine Verleihstation für Schnorchelzubehör, eine Massagehütte, Sanitäranlagen und eine Snackbar. In der Schnorchelhütte gibt es neben der Tauchausrüstung auch ein paar Dinge zu kaufen. Besonders beeindruckt bin ich vom Bräunungsmittel-Sortiment. Zur Auswahl stehen gleich mehrere Öle ohne jeden Lichtschutzfaktor. Vor allem die niederländischen Gäste greifen beherzt zu dieser Ware, die haben ja so die großartige Chance, ihren UV-Licht-Jahresbedarf in einer Urlaubswoche zu tanken.

In der Bar will ich mich als Kenner der heimischen Kultur ausweisen und bestelle »irgendwas mit Blue Curaçao«. Weiß schließlich aus der Werbung, dass Erfrischungen mit diesem Orangenbitterlikör zu den Ernährungs-Basics auf dieser Insel gehören. Der Barmann und Strandpächter schüttelt den Kopf. Blue Curaçao trinke hier kaum jemand, sagt

er, die Einheimischen träufelten ihn manchmal in Kuchenteig. Nehme ein Bier.

An den nächsten Tresenmetern mache ich Niederländisch aus, Englisch und Spanisch, viel mehr aber eine merkwürdig gesungene Mischung aus diesen Sprachen und Portugiesisch und wer weiß was noch. Der Mann neben mir, ein echter Cura-

çaoer, beobachtet, wie ich versuche, irgendetwas aus diesem Melodiestakkato herauszuhören. »Das ist Papiamentu«, sagt er, »die Kreolsprache von Curaçao und seinen Nachbarn Aruba und Bonaire.« Er erklärt mir auch, dass die drei Inseln seit 2010 teilunabhängige Länder der Niederlande sind und dass sie seitdem zusammen nicht mehr die Niederländischen Antillen genannt werden, sondern nach ihren Anfangsbuchstaben die ABC-Inseln. »Heute sind wir

sagt er. Ich nicke. Dass es in Bayern keine seriösen Strände gibt, denke ich nur – ich muss noch meine Proben nehmen. Im direkten Sandvergleich zeigt sich: Das Inselmaterial ist wirklich tadellos weiß, dezent durchmischt von roten Korallenpartikeln, dafür aber viel grober

wie euer Bayern vielleicht«,

ellos als die Timmendorfer Ware.
ber Der Strand leert sich schnell
zum Abend hin. Nur eine Familie
bleibt und baut einen Grill auf. Und ich
harre aus, denn mir fällt und fällt nicht ein,
was all dies für meinen Partnerschaftstest

bedeutet. Haben Timmendorf Strand und Curaçao nun mehr gemeinsam, als sie trennt? Oder sind sie Apfel und Birne? Und was kommt heraus, wenn man die zusammenbringt? Starre beim Sinnieren der Familie so lange aufs Essen und robbe dabei nach und nach immer dichter heran, bis die gar nicht anders kann, als mich herüberzubitten.

Meine Gastgeber kommen aus Curaçao, aus Venezuela und Kuba. Von der Strandpartnerschaft haben sie schon gehört. Was sie davon halten? Finden sie gut, sie rechnen mit viel mehr Besuchern aus Deutschland, wenn sich dort erst herumspricht, dass es Strände gibt, an denen man zwölf Monate im Jahr baden und grillen und schnorcheln kann. Das sagen die so knallhart, während ich noch über Gemeinsamkeiten nachdenke. Also auch hier: Einer in der Partnerschaft ist immer verliebter als der andere.

www.zeit.de/audio

Der Sandvergleich: Das