



**Wein- und  
Naturpfad  
Palmberg Ahn**

# Inhalt

<b>Willkommen</b>	Seite 3
<b>Ahn im Wandel der Zeit</b>	Seite 4 - 5
<b>Der Donverbach</b>	Seite 6 - 7
<b>Die Kopfweide</b>	Seite 8 - 9
<b>Der Schluchtwald</b>	Seite 10 - 11
<b>Der Palmberg</b>	Seite 12 - 13
<b>Orchideen am Palmberg</b>	Seite 14 - 17
<b>Der Buchsbaum</b>	Seite 18
<b>Verschwundene Pflanzen im Palmberg</b>	Seite 19 - 21
<b>Die Entstehung des Moseltals</b>	Seite 22
<b>Gesteinsschichten prägen die Landschaft</b>	Seite 23
<b>Das Leben an der Felswand</b>	Seite 24 - 25
<b>Ahn und der Riesling Palmberg</b>	Seite 26
<b>Die Geschichte der Weinrebe</b>	Seite 27
<b>Der Eiswein</b>	Seite 28
<b>Pfropfreben</b>	Seite 29
<b>Weinbergzusammenlegung</b>	Seite 30 - 31
<b>Das Arbeitsjahr im Weinkeller</b>	Seite 32 - 34
<b>Die Weinqualität</b>	Seite 35 - 36
<b>Die Marque Nationale</b>	Seite 37
<b>Wein und Gesundheit</b>	Seite 38
<b>Die Confrérie Palmberg</b>	Seite 39
<b>Die Betriebe von Ahn und Umgebung</b>	Seite 40-41
<b>Wissenswertes und Kurioses über Ahn</b>	Seite 42
<b>Niederdonven</b>	Seite 43
<b>Hommage an den Palmberg von Joseph Duhr</b>	Seite 44
<b>Die Stationen des Wein- und Naturpfades</b>	Seite 45
<b>Lageplan des Wein- und Naturpfades</b>	Seite 46 - 47

# Liebe Naturfreunde und Weinliebhaber

Willkommen in Ahn, dem kleinsten Dorf der Riesling-Gemeinde Wormeldingen.



Besuchen Sie das schöne Moseldorf mit seinen im Hang liegenden Gassen und seinen stattlichen Winzerhäusern, meist aus der Zeit um 1900. Die Tafel im Dorf weist auf die zahlreichen Spuren vergangener Zeiten hin, auf die Sie bei Ihrem Spaziergang stoßen werden.

Gelegen zwischen der Mosel und dem steilen Hang des Palmberg, eingebettet inmitten von Weinbergen, hat Ahn den Charakter eines kleinen Winzerdorfes weitgehend bewahrt. Wie eh und je finden seine Weine, insbesondere der Riesling Palmberg, große Anerkennung bei den Weinfreunden.

Bekannt wurde Ahn aber auch durch den angrenzenden Palmberg, der allen Naturfreunden ein Begriff ist. Neben vielen anderen seltenen Tier- und Pflanzenarten verdienen die Orchideen und besonders der weit und breit einzigartige Buchsbaumbestand (lux: Pällem) die Aufmerksamkeit des Besuchers.



Weniger bekannt, aber nicht weniger eindrucksvoll, ist der „Donverbach“, der sich durch eine enge Schlucht von Niederdonven nach Ahn stürzt und dort in die Mosel mündet. Das tief in den Muschelkalkfelsen gegrabene Bachbett, die dicken Steinbrocken, das Geröll, die zahlreichen Wasserfälle erinnern den Wanderer unweigerlich an einen Gebirgsbach. Besonders interessant für den Naturliebhaber sind auch die steilen Uferhänge mit ihrem schluchtwaldähnlichen Charakter.



# Ahn im Wandel der Zeit



Ahn vor der Kanalisierung der Mosel

Foto: Jean Mersch

Heute fließt der Donverbach durch einen Tunnel unter dem Dorf hindurch. Im Dorf neben der Kapelle, kann man in den Tunnel hinab steigen. Hier war früher die „Badewanne“ der Dorfleute. Im Bachbett hatte man eine Vertiefung ausgehoben in der man ein Bad nehmen konnte.

In der Ferraris-Karte sind nur 3 Weinberggebiete eingezeichnet:  
auf der Uet nahe beim Dorf, im Pietert am Hang und im Palmberg unterhalb des Buchsbaumbestands.

Das Weinbauareal war mit 4,7 ha sehr gering und Ahn war zu der Zeit eher ein Bauerndorf.



Extrait de la Carte de Cabinet des Pays Bas Autrichiens levée à l'Initiative du Comte de Ferraris (1778)

Ahn - der Name stammt aus vorrömischer, vielleicht sogar aus vorkeltischer Zeit und bedeutet "wasserreicher und sumpfiger Ort", wie er früher vom Bett des Donverbachs und von dessen Delta in der Mosel gebildet wurde.

Die Karte des Grafen von Ferraris (erstellt zu militärischen Zwecken in den Jahren 1771 bis 1778) zeigt das Dorf in seinem damaligen Zustand. Am Westrand des Dorfes verbreiterte sich der damalige „Ahnerbach“ in ein großes sumpfiges Gebiet.



Aus dem Kataster der Maria Theresia von 1766 geht hervor, dass es damals in Ahn 19 Häuser, 1 Mühle und 105 Einwohner gab.

Den grössten Wohlstand fand Ahn Ende des 19. Jahrhunderts und um die Jahrhundertwende. Durch den Anschluss Luxemburgs an den deutschen Zollverein florierte der Weinbau, da Wein und Trauben sich gut nach Deutschland verkauften. Es wurde vorwiegend Elbling, damals Rheinfensch oder auch Kleinberger (= weisser Elbling) oder Folchert (= roter Elbling) angebaut.

Der Riesling war damals eher selten.

# Ahn im Wandel der Zeit

Der säurebetonte Luxemburger Wein wurde als Grundwein in der deutschen Sekt- und Champagnerfabrikation benutzt. Die deutschen Sekthersteller kauften den Most bereits am Kelter.

Das Weinbergareal stieg zu dieser Zeit stark an und Ahn zählte damals um die 400 Einwohner. Die meisten der stattlichen Winzerhäuser und die neue Kirche wurden kurz nach der Jahrhundertwende gebaut. Der Friedhof wurde ebenfalls um diese Zeit angelegt.

Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts wurde in Ahn auch der erste "Schampes" hergestellt und ab 1932 Muskat und Gewürztraminer angebaut.

Das Ende des ersten Weltkriegs bedeutete auch das Ende des Zollvereins mit Deutschland. Wurde bis dahin vorwiegend Wert auf Massenproduktion gelegt, so musste man umdenken und sich dem Qualitätsweinbau zuwenden. Der Weinbau befand sich in einer Krise. In den darauffolgenden Jahren der "union économique" mit Belgien bis nach dem 2ten Weltkrieg gab es schwierige Zeiten für die Winzer, die Rekonstruktion der Luxemburger Weinberge erstreckte sich von 1925 bis spät in die dreißiger Jahre.

Vor und nach dem 2ten Weltkrieg, besonders aber während des Krieges, spielte die Landwirtschaft eine ebenso große Rolle wie der Weinbau.



*Auch Pferde mussten mit in die Lese*



*Emil und Ri Fischer bei der Lese, 1960*



*Weinlese im Vogelsang um 1950*

*Fotos: Mme Nicole Fischer*

Erst in den 70er Jahren, gleichzeitig mit der Weinbergzusammenlegung, spezialisierten die Betriebe sich auf den Weinbau.

Heute ist Ahn mit seinen etwa 200 Einwohnern, das Dorf an der Mosel mit den verhältnismäßig meisten Privatwinzern: 8 Privatwinzer und viele Winzer die ihre Trauben an andere Privat- oder Genossenschaftskellereien liefern.

# Der Donverbach



Gëllendëmpel

Der Donverbach ist ein ganz besonderer Bach. Im oberen Bereich zwischen dem „Gëllendëmpel“ und der „Gésbréck“ schlängelt er sich durch ein tiefes, enges Tal das er im Laufe der Zeit in die Muschelkalkfelsen gegraben hat. Das Bachbett ist mit dicken Gesteinsbrocken übersät, was dem Bach den Charakter eines Gebirgsbaches verleiht.

Geht man bei schönem Wetter mit geeigneten Schuhen von der „Gésbréck“ den Bach hinauf zum „Gëllendëmpel“, kann man die Schönheit und Besonderheit des Donverbachs genießen.

In den Hängen beidseitig des Bachs ist es absolut verboten den vorgegebenen Weg zu verlassen! Diese feuchten, schattigen Hänge sind sehr empfindliche, instabile Lebensräume die heutzutage sehr selten sind.

Mit jedem Hochwasser verändert der Donverbach sein Aussehen. Binnen kurzer Zeit strömen gewaltige Wassermassen in den „Gëllendëmpel“ und den Hang hinab in Richtung Ahn. Bäume und Steine werden mitgerissen, bleiben irgendwo stecken oder sammeln sich unten beim Dorf an.

Man kann sich vorstellen, dass besonders die Uferbereiche bei Hochwasser stark beansprucht werden. Beim Dorfeingang besteht die Uferböschung zur Strasse hin aus einem Prallhang. Prallhänge sind die "Außenseiten" in Kurven. Hier erreicht das Wasser die höchste Geschwindigkeit. Durch stetigen Anprall bildet sich ein mehr oder weniger steiles Ufer das rutschgefährdet ist. Um den Steilhang beim Dorfeingang zu befestigen, wurde eine Steinmauer errichtet. Aber das Gewässer lässt sich nur ungern bändigen und wird beim nächsten schlimmen Hochwasser wieder Steine mit fortreißen.

Der Donverbach ist ein Forellen-Bach. Die Bachforelle ist eine typische Leitfischart für kalte, schnell fließende, sauerstoffreiche und saubere Gewässer. Für die Eiablage benötigt sie Sandsubstrat.



Befestigte Uferböschung - Photo: Egide Max



Bachforelle

# Der Donverbach



*Wasseramsel*

Sieht man einen kleinen Vogel schnell, geradlinig und niedrig über das Wasser fliegen, dann ist es die Wasseramsel (lux: Waassermärel). Sie ist ein typischer Bewohner klarer, rasch fließender Bäche mit steinigem Bachbett. Oft sitzt sie wippend auf Steinen im Wasser. Die Wasseramsel kann unter Wasser „fliegen“. Sie ist der einzige Singvogel, der seine Nahrung tauchend am Grund des Wassers sucht. Sie ernährt sich u.a. von Wasserinsekten und deren Larven die man jedoch nur bei guter Wasserqualität unter den Steinen findet. Die Wasseramsel scheint immer hungrig zu sein. Sie taucht bis zu 1.600-mal am Tag und verbringt so insgesamt zwei Stunden unter Wasser. Sie brütet in großen kugelförmigen, überdachten Moosnestern, meist in überhängender Uferböschung oder in Spalten z.B. unter Brücken.

Auch der Feuersalamander findet hier ideale Lebensbedingungen. Sein Lebensraum sind feuchte, schattige Laubwälder mit klaren, sauerstoffreichen Bächen. Feuchte und kühle Stellen unter Totholz, Steinen, Laub oder Mauerspalten dienen im Sommer als Versteck aber auch als Überwinterungsquartier. Seinen Namen verdankt er der abergläubischen Vorstellung, er könne nicht nur die Solarglut, sondern auch eine Feuersbrunst unbeschadet überstehen. Der Feuersalamander ist streng nachtaktiv.



*Feuersalamander*

Im Sommer zeigt er sich nur nach starkem Regen, am Morgen oder bei hoher Luftfeuchtigkeit. Zu ihrer Verteidigung scheiden Feuersalamander aus Hautdrüsen ein giftiges Sekret aus. Dieses kann für kleinere Tiere tödlich wirken und ist stark ätzend. Die größte Gefährdung geht vom Menschen aus, der Lebensräume zerstört. Ein Feuersalamander kann ein Höchstalter von 43 Jahren erreichen!

Eine Beschreibung des Donverbachs bei Hochwasser im Jahre 1948 findet man im Moselroman des Niederdonvener Schriftstellers Josef Duhr: „Gewaltige Wassermengen suchten durch Dick und Dünn ihren Weg nach der Mosel hinunter... Es kam jener Teil des Baches, von dem behauptet wird, dass er seinesgleichen suche auf der ganzen Luxemburger Mosel. Wir hörten von ferne schon das dumpfe Rauschen des „Göllen Dempels“... Dieses Naturspiel hatten wir noch nie gesehen. Gewaltige Wassermassen stürzten drei bis vier Meter hoch herab, wild und aufgeregt und tiefgelb. Stürzten und stürzten, immer von neuem, schäumend, gequält und verzweifeld. Felsstücke polterten mit allerlei Gehölz,.... Ein mächtiger, kolossaler Baumstamm, die Rinde zur Hälfte abgerissen, meldete sich oben an. Er geriet in die Quere zwischen die Felsen. Die Wasser drängten nach, immer mehr und immer mehr. Es lösten sich ein Paar Steine und nun geriet der Koloss ins Stürzen. Polternd und krachend fährt er den Abhang hinunter. Taucht gänzlich unter, arbeitet sich wieder herauf, bedenkt sich einen Augenblick und macht dann holpernd und stolpernd seinen Weg ins Tal. Ob die „Geissbrück“ ihn durchlassen wird, daran zweifelten wir. Nachher hörten wir, er hätte sich unten im Dorfe Ahn in einen Unterbau des Baches festgesetzt und mache dort schrecklichen „Radau“ ohne sich durcharbeiten zu können.“

# Die Kopfweide

## **Sie gehört zum Bach, aber auch zu den Weinbergen**

Kopfweiden, fast immer Silber- oder Bruchweiden oder ein Mischling aus beiden, sind normale Bäume, die auf spezielle Art vom Menschen genutzt werden.

Durch den regelmäßigen Schnitt - etwa alle 10 Jahre, bildet sich allmählich die „Kopfform“ an der Spitze des Baumes. Dort, wo die Äste abgeschnitten werden, entstehen häufig Faulstellen, die zu Baumhöhlen werden.

Die als Kopfweiden zurückgeschnittenen Weiden hatten früher eine wichtige wirtschaftliche Bedeutung. Ihre dünnen Triebe dienten im Weinbau zum Aufbinden der Reben, sie wurden auch zur Korbflechterei genutzt. Weidenholz hatte gute Eigenschaften um daraus Gerätестiele herzustellen. Die dickeren Äste dienten als Brennholz.

## **Wertvoll durch Verletzung - die Entstehung eines besonderen Lebensraums mit vielen Funktionen**

Weiden bilden im Gegensatz zu anderen Bäumen kein Kernholz aus. Kernholz, das innere Skelett des Baumes, das sich dunkler von dem umgebenden Splintholz abhebt, enthält Gerbstoffe, die den Baum u.a. vor Pilzbefall schützen sollen. Weiden sind also viel anfälliger gegenüber Pilzbefall.



Diese „Schwäche des Immunsystems“ erklärt die hohe Bedeutung, die Kopfweiden für den Naturschutz heute haben. In einer Landschaft, in der es so gut wie kein Totholz in Form von Reisighaufen, alten Schuppen, Zaunpfählen, Baumruinen und Totästen mehr gibt, sind die Kopfweiden für viele Tiere, die auf ausgefaulte Höhlen und Spalten und auf das Tot- oder Mulmholz selbst angewiesen sind, die einzige Überlebenschance.



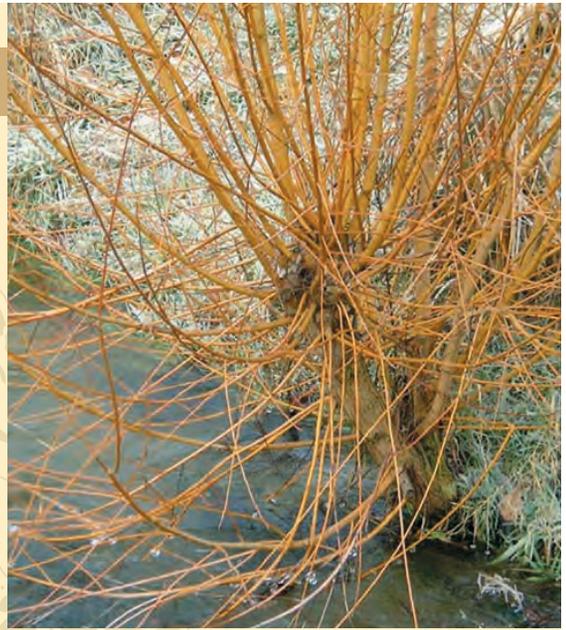
# Die Kopfweide

## Die Weide als wertvoller Uferbefestiger

Weiden sind auf die Lebensbedingungen am Rande der Bäche und Flüsse gut angepasst. Flussbegleitende Weidenarten wie die Silberweide können eine Überflutung durch Hochwasser vertragen. Ihre Zweige sind flexibel und werden vom strömenden Wasser nicht so schnell abgerissen.

Die Weide ist ein Flachwurzler, mit ihrem fein verteilten und sehr dichten Wurzelsystem hält sie den Boden der Uferböschung bei Überschwemmungen fest. Ihre Wurzeln haben ein besonderes Durchlüftungsgewebe entwickelt.

Sie sind mit großen Hohlräumen ausgestattet, in denen der lebenswichtige Sauerstoff transportiert wird. Darüber hinaus wird das Wurzelsystem durch Überflutung zur Bildung neuer Wurzeln angeregt.



## Kopfweiden sind unsterblich

Beim Stutzen einer Kopfweide fallen so viele Äste an, dass damit bequem durch einfaches in den Boden stecken von ungefähr 30 bis 40 cm langen Aststücken eine neue Weidengeneration geschaffen werden kann. Eine ganze Kopfbaumreihe kann von einem einzigen „Elternbaum“ stammen und ist dann genetisch völlig identisch. Nimmt man an, dass immer wieder von den „Nachkommen“ des selben Baumes neue Stecklinge entstehen, kann ein solches Pflanzenindividuum viele hundert Jahre alt, theoretisch sogar unsterblich werden.

Weidenrinde enthält Salicin – den Wirkstoff des Aspirins. Weidenrinden haben auch einen hohen Gerbstoffgehalt und wurden früher zum Gerben von Leder genutzt.

Zur Zeit der Hexenverfolgung hielt man die Weiden für Treffpunkte der Hexen und ihrer Komplizen da die Zauberbesen und Zauberstäbe u.a. aus Weidenzweigen hergestellt wurden.



# Der Schluchtwald



Ein Schluchtwald stellt ein besonderes Biotop dar, das für seltene Arten der heimischen Pflanzen- und Tierwelt einen Überlebensraum bietet. Die Steilhänge sind durch ein arten- und individuenreiches Bodenleben gekennzeichnet. In diesem heute nur mehr kleinflächig vorkommenden Lebensraum herrscht eine hohe Luft- und Bodenfeuchtigkeit. Die Durchschnittstemperaturen sind das ganze Jahr über relativ ausgeglichen, sie unterliegen nicht den Schwankungen wie sie in exponierten Lagen in den Weinbergen und den Felsbereichen vorkommen.

Meistens ist der Schluchtwald, wie hier beim Donverbach, schwer zugänglich. Deshalb entstehen hier oft kleine Naturinseln. Umgefallene Bäume bleiben liegen, die jungen Bäume dürfen wachsen, wie sie wollen. Das Vorhandensein von Totholz bedeutet keinesfalls „Schlammigkeit“, abgestorbenes Holz hat einen hohen ökologischen Wert und erhöht den Artenreichtum im Wald bedeutend.

In der Nähe des „Göllendämpels“ bestehen die Uferbereiche aus steilen Felswänden die unüberwindbar sind.

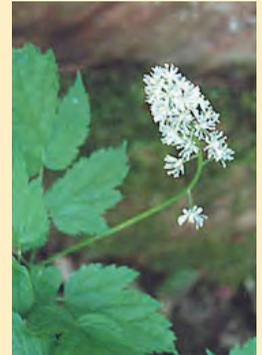
Im Schluchtwald entlang des Donverbachs dominiert die Rotbuche, daneben wachsen aber auch Bergahorne, Sommerlinden und vereinzelte Eschen. In der Krautschicht entdeckt man vorwiegend Charakterarten der Schluchtwälder: seltene und kalkliebende Pflanzen wie die Hirschzunge (ein Farn) und das Christophskraut gedeihen hier prächtig. Auch für andere feuchtigkeitsliebende Farne bietet der Schluchtwald ideale Lebensbedingungen.



Hirschzunge



Tüpfelfarn



Christophskraut

# Der Schluchtwald



Schlafmoos

Die Hänge des Donverbachs sind aber auch ein Paradies für Moose. 69 verschiedene, davon viele seltene schatten- und feuchtigkeitsliebende Moose finden hier ideale Lebensbedingungen. Diese Pflanzen besitzen kaum Schutzmechanismen gegen Wasserverlust, deshalb besiedeln sie vorwiegend feuchte Lebensräume. Sie sind Pioniergewächse, man findet sie auf den Steinen der Uferhänge und in den Bereichen wo Hangwasser zutage tritt. Im Laufe der Zeit bilden sie den Humus, den anspruchsvollere Arten als Unterlage benötigen.

Die eiförmigen Blättchen des Schlafmooses sind an der Spitze nach innen gekrümmt, weshalb sie zu schlafen scheinen. Früher füllte man Polster mit dieser Pflanze, den Römern diente sie als Fußbodenisolierung.



Schwarzerle

Unmittelbar am Bach findet man typische Arten eines Auwaldes mit u.a. Schwarzerlen und der seltenen Wasserbraunwurz.

Eine interessante Beobachtung kann man mit dem Springkraut (Rühr-mich-nicht-an) machen. Drückt man im Spätsommer auf die reifen Samenkapseln dieser gelben Blume, platzen die Fruchtblätter und rollen sich schlagartig ein. Die Samen werden dabei meterweit hinausgeschleudert.



Wasserbraunwurz



Rühr-mich-nicht-an



Schleuderfrucht

Zwischen Ahn und Machtum liegt der "Méchtemerboesch", der ebenfalls zum Naturschutzgebiet gehört. Obwohl der Naturpfad nicht durch diesen Wald führt, lohnt es sich ihn einmal zu durchwandern. Neben Buchenwald auf Muschelkalkfelsen mit Orchideen, gibt es hier auch frischere Schluchtwaldbereiche. Im Frühjahr blüht hier teppichartig der Zweiblättrige Blaustern.

Neben Buchenwald auf Muschelkalkfelsen mit Orchideen, gibt es hier auch frischere Schluchtwaldbereiche. Im Frühjahr blüht hier teppichartig der Zweiblättrige Blaustern.



Zweiblättriger Blaustern

# Der Palmberg - ein Naturschutzgebiet

Der Palmberg ist der einzige Standort in Luxemburg, wo der Buchsbaum (Pällem) in natürlicher Pflanzengesellschaft vorkommt und einen kleinen Wald bildet.

Mit dem Buchsbaumbestand und den Orchideen weist er Charakteristiken eines südfranzösischen Berges auf. Hier leben Pflanzen und Tiere, die eher im mediterranem Raum vorkommen.

Die Ursachen dieser für unsere Breitengrade speziellen Vegetation sind:

- die besonderen klimatischen Bedingungen
  - wenig Regen
  - hohe Temperaturen
- die Lage
  - südöstliche Gegend unseres Landes
  - geringe Höhe
  - das Relief mit Hauptneigung nach Südosten
- die Bodenbeschaffenheit
  - Kalkboden der sich schnell erwärmt
  - wasserdurchlässiger, trockener Boden

*nach Prof. L. Reichling*

Jedes Jahr zieht der Palmberg zahlreiche Naturfreunde an, um die Orchideenvielfalt und die Einzigartigkeit des Buchsbaumbestandes zu bewundern und zu genießen.

Ursprünglich war der Palmberg viel "offener" als heute. Auf alten Luftbildern erkennt man, dass es zahlreiche Lichtungen zwischen den Buchsbaumsträuchern gab. Hier gediehen in großen Mengen heute selten gewordene Pflanzen, unter anderem zahlreiche verschiedene Orchideen. Sowohl der Buchsbaum wie auch andere Sträucher haben sich jedoch im Laufe der Jahre in den Lichtungen ausgebreitet und die lichtbedürftigen Pflanzen verdrängt. Dem Buchs geht es hingegen sehr gut, junge Sträucher findet man jetzt schon außerhalb des direkten Buchsbaumdickichts.

Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts stand der Palmberg in Flammen, nur wenige Sträucher blieben verschont. Heute kann man über den Felsen im Dickicht noch einige sehr alte Buchsbaum-Exemplare entdecken, die damals das Feuer überstanden haben. Da ein Buchsbaum 300 Jahre alt werden kann, kann man annehmen, dass einige Bäume nahe an dieses Alter herankommen.

*Blick auf den Palmberg oberhalb der steilen Muschelkalkfelsen.*



# Der Palmberg



Ein interessanter Bewohner des Palmbergs ist die Berg-Zikade (*Cicadetta montana*), eine mediterrane, wärmeliebende Zikade, von der man oft die Häutungen (Exuvien) auf Grashalmen wiederfindet. Im Frühsommer ist sie an ihrem charakteristischen Gesang zu erkennen: "sssssst, ssssst, ssssst".

Der Palmberg hat schon immer Dichter inspiriert. Unser Nationaldichter Michel Lentz schrieb im Jahr 1882 ein Gedicht „Aus vergangenen Zaiten“ dessen erster Teil „D' Wokanz“ sich in Ahn abspielt.

Der Niederdonvener Pfarrer und Dichter Joseph Duhr schwärmte immer wieder in seinen Texten und Briefen vom Palmberg, von seiner einzigartigen Schönheit aber auch von den botanischen Besonderheiten die er hier vorfand. Er widmete dem Palmberg zahlreiche Lieder und Gedichte.

## Palmbergslied

(aus dem Roman "Wou d'Rief lanscht d'Musel" von Josef Duhr - Melodie: Fons Ries)

Et läit e schöne Bie ... reg op Ei - sem Musel ..... strand  
Dat as de Pällem - bie .... reg en as iech all be ... kannt  
Bei sänge Pällemfiel .....sen do wiesst dee beschte Wäin  
E laacht een un am Glies - chen mat sengem gällne Schän  
E laacht een un am Glies - chen mat sengem gällne Schän  
Refr. Drenkt eng Fläschche Pällem - bierger wann iech äer Häerz as wond  
Drenkt eng Fläschche Pällembier .....ger a gläich sidd dir gesond!

# Orchideen am Palmberg

Vor noch nicht allzu langer Zeit gab es im Palmberg Bestände mit Hunderten von Orchideen. Auch heute wachsen hier noch 12 verschiedene Orchideenarten, leider sind es nur noch wenige Einzelexemplare. Die meisten von ihnen sind vom Aussterben bedroht.

## Pflanzen der Extreme

Orchideen besitzen die kleinsten Samen die es gibt. Dieser puderartige Samen keimt nur dann, wenn er im Boden den richtigen Pilz vorfindet und von diesem infiziert wird. So erklärt sich, weshalb der Natur entnommene und in den Garten verpflanzte Orchideen keine Überlebenschance haben.

Orchideen sind sehr sensible „Ökobarometer“. Zum Überleben benötigen sie die Wahrung des ursprünglichen Zustands ihrer Lebensräume.

***In vielen Fällen sagt der Name - wissenschaftliche Name oder Volksname - etwas über die Pflanze aus:***

### 1) Helm-Knabenkraut - Kärzeblum (*Orchis militaris*)

Der Name ist auf die Form der Blütenhüllblätter zurückzuführen, die wie eine Art Helm zusammenliegen. In voller Blüte sieht sie aus wie eine rosa Kerze. Sie ist eine der schönsten Knabenkräuter. Und sie liebt die pralle Sonne!

### 2) Ohnsporn - Gehaangene Männchen (*Aceras anthropophorum*)

Die Blüten ähneln einem kleinen Menschen mit Armen, Beinen und einem Helm.

### 3) Bienen-Ragwurz - Bei (*Ophrys apifera*)

### 4) Nestwurz - Vullenascht (*Neottia nidus-avis*)

„Das braune Gespenst zwischen den frischgrünen Pflanzen“

Die gelblichbraune Farbe und das Fehlen von Blättern verraten die Nestwurz sofort als Parasit, deren Wurzeln auf einem unterirdischen Pilz schmarotzen.

### 5) Zweifarbige Bienen-Ragwurz - Zweefarrweg Bei (*Ophrys apifera* ssp. *bicolor*)

Diese seltene zweifarbige Variante der Bienen-Ragwurz wächst auf dem Plateau des Palmbergs. Sie blüht am spätesten von allen bei uns vorkommenden Ragwurzarten.

### 6) Hummel-Ragwurz - Bommel, Juddegesiicht (*Ophrys holoserica*)

In Ahn nannten die Leute diese Orchidee Frauenträne.

Mit ihrem insektenähnlichen Aussehen (Scheininsekt) täuschen die Ragwurzarten die männlichen Insekten, sodaß diese sich mit ihnen paaren wollen. Sie produzieren sogar den Sexualduftstoff (Pheromon), der die Männchen anlockt. Während der Begattungsversuche beladen sich die Insekten mit den Pollensäckchen, fliegen zur nächsten Blüte und besorgen so die Bestäubung.



# Orchideen am Palmberg

## 7) Manns-Knabenkraut - Kruuchteblum (*Orchis mascula*)

In griechischen Schriften wird erwähnt, dass die Knollen des Manns-Knabenkrautes verzehrt wurden, um das Geschlecht von zukünftigen Kindern zu beeinflussen. Im Volksmund hieß es weiterhin, die Pflanze hätte unter dem Kreuz Christi gestanden und die Flecken auf ihren Blättern wären Blutstropfen des Herrn.

## 8) Purpur-Knabenkraut (*Orchis purpurea*)

Sie kann bis zu 80cm hoch werden und ist die stattlichste unserer Orchis-Arten.

## 9) Zweiblättrige Waldhyazinthe, Kuckucksblume - Kräizblumm (*Platanthera bifolia*)

Die weißlich-grünen Blüten der Waldhyazinthen erinnern beim näheren Hinsehen an ein Kreuz. Sie können bis zu 60 cm hoch werden.

## 10) Grünliche Waldhyazinthe,

## Berg-Kuckucksblume - Kräizblumm (*Platanthera chlorantha*)

Man unterscheidet die beiden Waldhyazinthen-Arten durch die Stellung der Pollenfächer. Bei *P. bifolia* sind sie parallel gestellt, bei *P. chlorantha* schräg auseinander gespreizt.

## 11) Bleiches Waldvöglein - Bëschvillchen (*Cephalanthera damasonium*)

Die hübschen Blüten erinnern an die Form von Vogelschnäbeln. Ihre Blüten öffnen sich nur bei sehr warmem Wetter. Sie gedeiht in schattigen Waldbereichen.

## 12) Breitblättrige Stendelwurz (*Epipacts helleborine*)

Diese Orchidee kommt sehr häufig vor, sie ist wenig wählerisch was ihren Standort angeht.

## 13) Grosses Zweiblatt (*Listera ovata*)

Diese recht häufige Orchidee wird oft übersehen, da sie mit ihrer grünen Farbe gut "getarnt" ist.



## Der Buchsbaum Pällem

Der Buchsbaum (*Buxus sempervirens* L.) ist in Nordspanien, Süd- und Mittelfrankreich, Jugoslawien, Griechenland und der Türkei sehr häufig. Unsere Gegend liegt im nördlichen Grenzbereich seines Ausbreitungsgebietes.

Der sehr langsam wachsende, immergrüne Strauch wird 4 bis 8 Meter hoch und kann über 100 Jahre alt werden. Der Stamm besteht aus einem festen, hornartigen Holz mit einem Durchmesser bis zu 50 cm.

Der Buchsbaum ist gut schatten- und schnittverträglich und wird seit ältesten Zeiten in den Gärten kultiviert.

In Luxemburg kommt der Buchsbaum nur am Palmberg in Ahn vor. Der von hier aus gesehen nächste Standort ist die französische Seite des Strombergs bei Schengen. Wahrscheinlich hat der Buchsbaum hier einen natürlichen Ursprung. Die ausgesprochene Wärmeinsel am Südhang ist für diesen Strauch ein idealer Lebensraum.



Buchs ist eine sehr alte Kulturpflanze. Schon früh wurde er als wertvoller Holzlieferant erkannt und benutzt. Bei Ausgrabungen in Frankreich fanden Archäologen 1975 einen Wurfspieß, der zum Teil aus Buchsbaum war. Dieser wurde datiert auf 780 v.C.

Bei den Christen dient der immergrüne Strauch als Palmersatz am Palmsonntag. Deshalb auch der Name "Pällem". Dem Volksglauben nach konnten Buchszweige, am Palmsonntag geschnitten und in der Kirche geweiht, Blitz, Geister und Hexen abwehren.

# Verschwundene Pflanzen im Palmberg

## **Die Dach-Hauswurz** (*Sempervivum tectorum*) **Lux: Donnerkraut**

Diese kaktéenähnliche Pflanze, die auf den ersten Blick eher in eine Wüstenlandschaft als in unsere Naturlandschaft passt, wuchs früher am Palmberg an drei verschiedenen Stellen sowie auch an der Südseite der "Wormeldinger Köppchen". Es waren dies die beiden einzigen Standorte für Luxemburg. Im Volksglauben schrieb man dem Dach-Hauswurz die Fähigkeit zu, Blitze abzuwehren. Aus diesem Grunde wurde sie früher oft auf Strohdächer angepflanzt, wie es auch in ihrem Namen angedeutet wird.



Eine andere verschwundene Schönheit ist die

## **Kuhschelle oder** **Echte Küchenschelle** (*Pulsatilla vulgaris*)

Im Luxemburgischen hat sie mehrere Namen: Däiwelsbaart, Hunneblumm, Kouschell, Ouschterblumm, Maanskraut und Äerblumm.



Die Kuhschelle war früher auf dem Palmberg ziemlich verbreitet. Der Niederdonvener Dichter Joseph Duhr schrieb in seinem Roman "Moselheimat" ein ganzes Kapitel mit dem Titel "Pulsatilla, Pulsatilla": *"Zwischen Schlehdorn und Weißdorn und Palmsträuchern hatte sie sich die sonnigsten Plätze des ganzen Berges herausgewählt. In kleinen Gruppen standen sie zusammen und läuteten miteinander ihr Glöckchen im leisen Frühlingwind, der von Wormeldingen herüberkam."*



## **Die Fliegenragwurz,** **Jëfferchen, Méck** (*Ophrys insectifera*)

Diese für Luxemburg relativ häufige Orchideenart, ist auch am Palmberg selten geworden.

# Verschwundene Pflanzen im Palmberg

## 1) Knabenaffenkraut

(*Orchis simia*)

1951 wurde von dieser heute bei uns ausgestorbenen Orchidee 1 Exemplar am Palmberg gefunden.

## 2) Spinnen-Ragwurz, Afekapp, Spann (*Ophrys sphegodes*)

Die bei uns seltenste Ragwurz-Art findet keinen geeigneten Lebensraum mehr im Palmberg.

## 3) Dingel

(*Limodorum abortivum*)

Diese Orchidee scheint bei uns ausgestorben zu sein.

## 4) Bocks-Riemenzunge, Bocksbaart (*Himantoglossum hircinum*)

Diese sehr außergewöhnliche Orchidee hat einen unangenehmen, an einen Ziegenbock erinnernden Geruch.

## 5) Pyramiden-Orchis (*Anacamptis pyramidalis*)

Diese sehr auffallende, auch Hundswurz genannte Orchidee ist an ihrem leuchtend rosakarminroten und pyramidenförmigen Blütenstand zu erkennen. Leider konnte sie in den letzten Jahren nicht mehr gefunden werden.

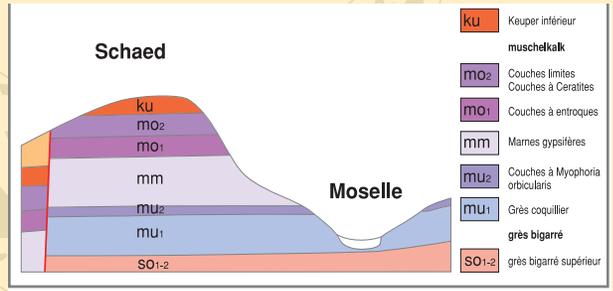
a-  
st-

# Verschwundene Pflanzen im Palmberg



# Die Entstehung des Moseltals

Vor etwa 225 Millionen Jahren bildete unsere Gegend den Meeresboden des Muschelkalkmeeres. In diesem Meer lebten u.a. zahlreiche Muscheln, Schnecken, Würmer und Krebse. Da das Meer einen sehr hohen Salzgehalt aufwies, war die Artenzahl gering, die Individuenanzahl der einzelnen Arten jedoch sehr hoch.



Mit dem Rückgang des Meeres begann die Muschelkalkzeit, kalkige und dolomitische Sande lagerten sich ab und bildeten den Muschelsandstein. Im Laufe der Zeit wurde das Meer immer flacher, durch Ablagerungen entstanden die Gesteine des Mittleren Muschelkalks. Diese sehr zum Rutschen neigenden Gesteine bilden meist flachwellige Hänge. Auf ihnen wachsen fast alle Weinberge zwischen Wormeldingen und Wasserbillig.

Die oberen Felsbereiche bestehen aus den harten Dolomitgesteinen des Oberen- oder Hauptmuschelkalkes.

## Die Bildung des heutigen Moseltals dauerte über 40 Millionen Jahre.



Die Gesteine des Muschelkalks bestehen überwiegend aus fein zerriebenen Schalen von Meerestieren wie Muscheln, Armfüßlern und vor allem Seelilien (Verwandte der Seeigel und Seesterne), deren Stielglieder (Trochiten) namensgebend für den unteren Schichtabschnitt (Trochitenschichten) des Oberen Muschelkalks sind.



Seelilien waren Tiere, die in großen Kolonien auf dem Meeresboden wuchsen. Mit ihren filigranen Kronen und den meterlangen Stielen, mit denen sie am Meeresboden fest verankert waren, erinnern sie an Pflanzen. Auch in den heutigen Meeren leben noch farbenprächtige Vertreter dieser seltsamen Tiere. Trochiten-Fossilien kann man an den Stationen 6 und 11 des Natur- und Weinpflades entdecken.

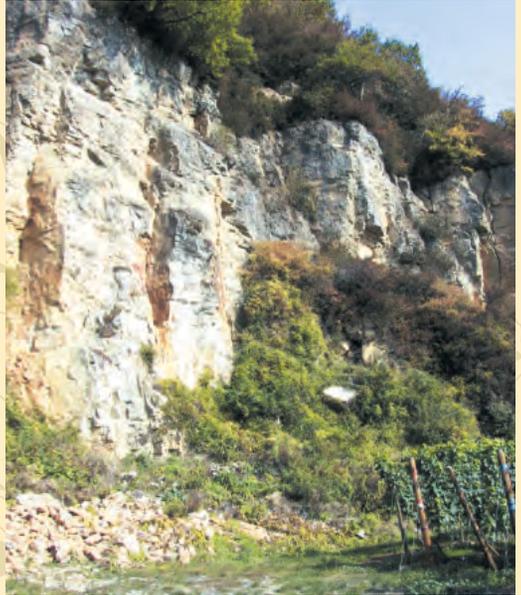
Trochiten - seit jeher scheinen sie die Menschen zu faszinieren: sie erinnern durch die vom Mittelpunkt (Zentralkanal) strahlenförmig zum Rand verlaufenden schmalen Rillen an die Sonne: man nannte sie u.a. Sonnensteine, Hexengeld oder Zwergensteine. In einem jungsteinzeitlichen Grab in Frankreich fand man durchbohrte Trochiten als Halskette. Noch bis Anfang des 18. Jahrhunderts wurden Trochiten in Apotheken als Mittel gegen Epilepsie, giftige Tiere, Nasenbluten, Schwindel und Nierenleiden verkauft. Sie mußten zu Pulver zerstoßen eingenommen oder ganz geschluckt werden.



# Gesteinsschichten prägen die Landschaft

## Dolomit - der etwas andere Kalkstein

Der Obere Muschelkalk enthält viele harte Dolomitschichten. Im Unterschied zum kohlen-sauren Kalk, dem Calciumcarbonat ( $\text{CaCO}_3$ ) kommt im Dolomitmaterial auf einen Teil Calcium ein Teil Magnesium ( $\text{CaMg}(\text{CaCO}_3)_2$ ). Dolomitgestein ist deshalb härter, schwerer und widerstandsfähiger als "normaler" Kalkstein, was ihn daher auch als Baumaterial interessant macht. In den Felsen am Fuße des Palmberg wurde bis 1959 Dolomit abgebaut und als Ballast beim Straßenbau verwendet.



## Geomorphologie - wie die Gesteinsschichten die Landschaft prägen

Je nach Gesteinsformation bilden sich die Bach- und Flusstäler unterschiedlich aus. Fließt der Fluss durch weiches Gestein, bilden sich breite Flusstäler wie im Raum der oberen Mosel, bei Remerschen. Bei hartem anstehendem Gestein entstehen vorwiegend Steilhänge und enge Täler wie an der unteren Mosel. Die geologische Beschaffenheit der Talflanken bedingt demnach die Landschaftsformen.



Zwischen Ahn und Machtum ist die Talsohle eher weit, da die Mosel hier durch die weichen Mergel des Mittleren Muschelkalks fließt. Am oberen Hang über den Weinbergen bilden die harten Felsen des Hauptmuschelkalks Steilwände.

Die Landschaft, besonders die Talhänge sind jedoch in ständiger Bewegung. Die Weinberge wachsen auf Mittlerem Muschelkalk mit weichen und schmierigen Tonen, die sich mit Wasser voll saugen können. Immer wieder, besonders bei starken Regenfällen, kommt es zu Hangrutschungen, zumal die Böden, außer durch die Wurzeln der Weinre-

ben, durch nichts festgehalten werden. Flurnamen wie „In der Ritsch“ deuten darauf hin, dass die Winzer schon immer mit diesem Problem konfrontiert waren.

Eine große Hangrutschung ereignete sich 1964 bei Grevenmacher (Deisermillen), wo ganze Gebäude mitgerissen wurden. Entlang der Mosel findet man an vielen anderen Stellen Zeugen mehr oder weniger starker Rutschungen, sowohl auf luxemburgischer wie auf deutscher Seite.

# Das Leben an der Felswand

## Überlebensstrategie zweier Pflanzen

Im Felsenbereich sind die Lebensbedingungen im Sommer extrem hart. Die an den Felsen reflektierenden Sonnenstrahlen lassen die Temperaturen steigen und trocknen den sowieso schon kargen Boden aus. Dennoch gibt es hier eine speziell an diese Lebensbedingungen angepasste Flora und Fauna.

Unübersehbar am Fuße der Felsen sind die stattliche Königskerze und die diskretere Fetthenne, die sich stellenweise teppichartig ausbreitet. Beide Pflanzen haben spezielle Eigenschaften entwickelt, die ihnen ein Überleben in diesem besonderen Lebensraum ermöglichen.

**Wenn die Sonne brennt  
und Wasser Mangelware ist...  
.... muss Wasser gespart werden.**

### **Die Weiße Fetthenne** (lux: Juddendrauf, Juddefett) (lat.: *Sedum album*)

ist dafür gut eingerichtet: Die knapp 1-2 Zentimeter langen, wurstförmigen Blättchen bieten der Sonne nur wenig Angriffsfläche. Eine glänzende, wachsartige Schicht auf den Blattwalzen dichtet nicht nur die Blattoberfläche ab, sie reflektiert auch einen Teil des Sonnenlichts, sodass das Blatt sich nicht erhitzen kann. Um dem Wassermangel vorzubeugen, besitzen diese sogenannten sukkulenten Blätter große, mit Wasser gefüllte Zellen.



**Majestätisch trotz sie der Hitze  
und der Trockenheit.**

### **Die Königskerze** (lux: Käerzeblumm) (lat.: *Verbascum sp.*)

präsentiert sich mit weit ausladenden Blättern, die viel Verdunstungs- und Erhitzungsfläche bieten! Sie besitzt einen dichten weißen Haarfilz in den sich die Blätter hüllen. Die Härchen sind weiß, weil sie abgestorben und mit Luft gefüllt sind. Luft isoliert – und die Farbe Weiß reflektiert das Licht und damit die Wärme. Der Haarpelz hat noch einen dritten Vorteil: Er schafft eine windstille Zone auf der Blattoberfläche, in der sich die feuchte Luft staut.



# Das Leben an der Felswand

## Zwei typische Felsenbewohner

### Die Mauereidechse

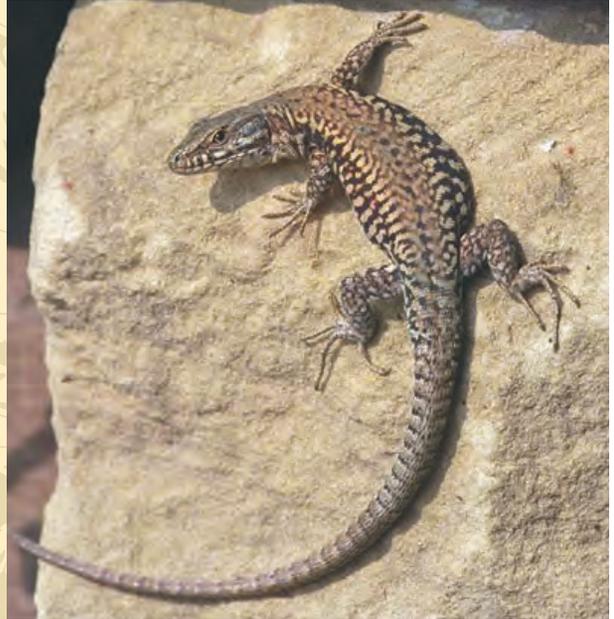
(lux: Omes)

(lat.: *Podarcis muralis*)

Sie liebt Weinbergsklima und lebt in Felsspalten und in den Trockenmauern der Weinberge.

Die Sonne ist für sie überlebenswichtig. Die Eidechse ist ein Kaltblütler. Nur durch die Sonne aufgewärmt kann sie flink hin und her huschen. Sogar ihre Eier werden von der Sonne „ausbrütet“.

Die Mauereidechse lebt überwiegend von Insekten. Ihre Feinde in der Natur sind die Glattnatter und in Ortsnähe besonders die Katzen.



### Die Glattnatter, Schlingnatter

(lux: Adder)

(lat.: *Coronella austriaca*)

Ungiftig aber bissig - wenn man sie anfasst.

Ihr Lebensraum sind locker bebuschte süd-exponierte Hänge und Geröll-flächen.

Die Glattnatter ist ovovivipar, d.h. sie legt Eier, aus denen unmittelbar nach der Ab-lage kleine Glattnattern schlüpfen.

Sie frisst vor allem Eidechsen, aber auch Kleinvögel, Säugetiere, Eidechseier und Insekten.

# Ahn und der Riesling Palmberg



## **Die Lage**

***Von allen Weinlagen um Ahn ist diejenige des Palmbergs wohl die bekannteste.***

Die Hangausrichtung des Palmbergs nach Süd-Osten, der durchlässige Muschelkalkboden und die ausgleichende klimatologische Wirkung der Mosel sind ideale Voraussetzungen für Weine, die höchsten Anforderungen gerecht werden können. Bereits die ersten morgendlichen Sonnenstrahlen erwärmen die Felsen - welche die gespeicherte Wärme nachts abgeben - die Reben profitieren zusätzlich vom Windschutz der Gehölze, die oberhalb der Hänge wachsen.

## **Der Wein**

Das luxemburgische Weinbaugebiet liegt ziemlich nahe an der nördlichen Rebenanbaugrenze. Dies ist jedoch kein Nachteil sondern sogar ein Vorteil für die Qualität unserer Weine. Durch den länger dauernden Reifeprozess der Trauben kann sich eine Reihe von Aromastoffen bilden, die bei einem schnelleren Wachstum nicht entstehen können. Dies erklärt die filigranen Feinheiten unserer Weine und stellt einen Vorteil dar, den kein südländischer Wein aufzuweisen hat. Im allgemeinen hat der Wein des Palmbergs etwas mehr Säure. Dies bedeutet, dass seine Vorzüge erst nach längerer Lagerung zum Tragen kommen.

## **Riesling**

***alte und wertvollste Rebsorte unserer Mosel und sämtlicher nördlicher Weinbaugebiete.***

Die feine fruchtige Säure sowie die harmonische Aromatik der Rieslings-Weine, werden nur unter den hiesigen klimatischen Bedingungen erzielt. Der Riesling stellt zwar nur geringe Ansprüche an den Boden, jedoch die höchsten Ansprüche an die Weinbergslage. Da der Riesling eine spätreife Sorte ist, sind zum Anbau nur beste Lagen wie Südwest- oder Südosthänge, geeignet. Wegen des späten Lesezeitpunkts hat kaum eine Traube auf der Welt soviel Zeit wie der Riesling, die Sonne des ganzen Jahres und das Beste aus der Lage und dem Boden aufzunehmen.

Rieslings-Weine bringen von allen Rebsorten, je nach Standort und Boden die größte Geschmacksvielfalt. Sie zeichnen sich stets durch Rasse, Feinheit und Eleganz aus. Ein angenehmes, fruchtiges Aroma ist typisch für den Riesling. Ein Riesling aus guten Weinjahren gewinnt mit zunehmendem Alter an Bukett und Aroma.



# Die Geschichte der Weinrebe

## Die Weinrebe (sinngemäß „die weintragende Rebe“) ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Erde.

Die wilde Rebe (*Vitis vinifera* ssp. *silvestris* = zum Wald gehörend) ist eine Kletterpflanze, eine Liane, deren natürlicher Lebensraum Auwälder sind. Hier wächst sie meist an Bäumen hoch, kann dabei riesige Ausmaße erreichen und bis zu 300 Jahre alt werden.



Die Ranken der Rebe winden sich schraubenförmig um die Unterlage



Die wilde Weinrebe gibt es noch in den Donauauen in Österreich



*Vitis vinifera* L.

Aus der wilden Rebe wurde vom Menschen im Laufe von Jahrtausenden die Kultur- oder Edelrebe (*Vitis vinifera* ssp. *sativa* = wörtlich „gesät“, sinngemäß „die Kultivierte“) gezüchtet. Mittlerweile kann man nachweisen, dass bereits vor 8000 Jahren Wein hergestellt wurde, er hatte allerdings noch nicht viel mit dem heutigen gemeinsam. Die Römer brachten den Weinbau etwa im 2. Jahrhundert nach Christus nach Luxemburg.

## Die Weinrebe - die wichtigste Obstpflanze der Erde

Die Weinrebe hat von allen Kulturpflanzen die meisten Kulturformen, es gibt mehr als 10.000 Sorten. Im Gegensatz zu ihren Vorfahren wächst sie am liebsten auf trockenen Böden und in sonnigen Lagen. In rund 70 der insgesamt 190 Länder der Welt werden Reben angepflanzt.

## Die Traube - einzigartig unter den Pflanzen

Auch die Traube ist etwas Besonderes: sie ist die einzige Frucht, deren Saft genügend Zucker und Säure zu einer spontanen Gärung durch natürliche Hefen mitbringt.

## Der Eiswein - Ein besonderer Tropfen



### **Eine besondere Art der Lese geschieht zur Herstellung von Eiswein.**

Zur Herstellung von Eiswein müssen die Trauben solange am Rebstock hängen bleiben, bis die Temperatur unter minus 7 Grad Celsius sinkt. Der Winzer muss zuerst Vorsorge gegen Vogelfraß und Auswaschung treffen, was zumeist durch Folienabdeckung erreicht wird. Entscheidend für die

Qualität ist, dass reife, aber möglichst gesunde Trauben abgedeckt werden.

Die erwünschte Steigerung des Mostgewichts auf mindestens 125 Grad Öchsle ist nur bei starkem Frost möglich. Dabei sollte die Temperatur möglichst länger als 5 Stunden unter minus 7 Grad Celsius abfallen. Ist dies der Fall, werden die Trauben im Morgenrauen gelesen.



Diese Temperatur soll bei der Verarbeitung (Transport und Kelterung) bestehen bleiben. Da das in den Trauben enthaltene Wasser gefroren ist, ist der vom Eis abgetrennte Saft besonders reich an Zucker, Säuren und Geschmacksstoffen.

Durch diese natürliche Konzentration entstehen atemberaubende Weine: intensiv mit lang anhaltendem Geschmack, dabei aber klar und reintonig.



# Die Pfropfrebe



## Die Rebveredelung Weshalb werden nur Pfropfreben angepflanzt?

Der Erfolg im Weinbau hängt zu einem beachtlichen Teil von der Leistungsfähigkeit des Pflanzgutes ab. Die Reben müssen sich für das Gebiet, die Lage und den Boden eignen. Der eigentliche Grund, dass heute nur veredelte (gepfropfte) Reben an der Mosel angebaut werden, ist die Reblaus (Phylloxera).

Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Reblaus aus Nordamerika nach Südfrankreich eingeschleppt, von wo sie sich extrem schnell über sämtliche europäische Gebiete ausbreitete. 1907 wurde die Reblaus an der Mosel in Oberwormeldingen und Wellenstein aufgefunden und breitete sich rasch aus.

Die Reblaus verursacht an den Wurzeln der Europäer-Reben Anschwellungen, die zum Absterben des Rebstockes führen. Trotz Vorbeugungs- und Vertilgungsmaßnahmen wurden damals innerhalb kürzester Zeit sehr viele Weinberge vernichtet. Die Reblaus konnte erst durch die Rebveredelung verbannt werden.



Rebveredelung bedeutet, dass der wurzelbildende Teil (die Unterlage) eines Weinstocks aus einer reblausresistenten, amerikanischen Rebe, mit dem traubentragenden Teil (das Edelreis) einer europäischen Rebe verbunden wird. Beide Teile bilden ein Wundgewebe (Kallus), das die Verbindung herstellt.

Die Unterlage übernimmt die Nährstoff- und Wasserversorgung. Aus dem Edelreisaug wächst der Rebstamm.



Früher konnte man nur die Handveredelung, heute wird nur noch maschinell veredelt. Nach dem Veredeln werden die Reben, zum Schutz der Veredelungsstelle vor dem Austrocknen, mit Wachs geschützt.

Durch den Anbau von Pfropfreben konnte die Reblaus zur Bedeutungslosigkeit zurückgedrängt werden. Dies



ist ein klassisches Beispiel für ein integriertes Bekämpfungsverfahren, das weltweit Anwendung findet und funktioniert.

# Weinbergzusammenlegung



Bereits in den 50er Jahren gab es eine kleinflächige freiwillige Zusammenlegung der Weinbergparzellen im Palmberg, in den Weinbergen unterhalb des Buchsbaumbestandes. Während dieser Flurbereinigung wurden praktisch keine Planierungen durchgeführt, es wurden auch keine neuen Wege angelegt. Hier sieht man noch alte Terrassen und Trockenmauern, die heute jedoch renovierungsbedürftig sind.

## **Landschaftswandel durch Flurbereinigung**

Die kleinen, oft winzigen Parzellen, Ergebnis jahrhundertlanger Erbteilung, werden bei der modernen Flurbereinigung durch größere Blöcke abgelöst, die geschlossen bewirtschaftet werden.

Die maschinelle Bearbeitung der Weinberge wurde vielerorts erst nach der Weinbergzusammenlegung möglich. Das Mosaik der kleinen Terrassen wurde durch Planierarbeiten in zusammenhängende, gleichmäßig geneigte Flächen umgeformt.

Durch den sogenannten „Remembrement“ wurde die Landschaft entlang der Mosel stark verändert. Die kleinflächigen Terrassen mit ihren Trockenmauern, die sowohl landschaftlichen Charme, aber auch eine besondere ökologische Bedeutung hatten, verschwanden fast alle.

# Weinbergzusammenlegung

Heute werden entlang der Mosel die wenigen, noch verbliebenen Terrassen und Trockenmauern wieder auf traditionelle Art und Weise instand gesetzt.

In Ahn wurde übrigens Luxemburgs erste Flurbereinigung im Weinbau durchgeführt. In den Weinbergen östlich des Palmbergs wurden 1976 nach Erdarbeiten, die sich über 5 Jahre hinzogen, die Weinreben wieder neu angepflanzt.



## Ahn vor der Flurbereinigung

- Zahl der Besitzstücke:	284
- Zahl der Grundstücke ohne Wegeanschluss:	164 (=58%)
- Mittlere Größe der Grundstücke:	9 Ar
- Gesamtlänge der Wege:	2,1 Km
- Gesamtlänge der Terrassenmauern:	10.040 m

## Ahn nach der Flurbereinigung

- Zahl der Besitzstücke:	70
- Zahl der Grundstücke ohne Wegeanschluss:	0
- Mittlere Größe der Grundstücke:	37 Ar
- Gesamtlänge der Wege:	4,5 Km
- Gesamtlänge der übriggebliebenen Terrassenmauern:	360 m

**Im Schnitt wurden 5 alte Parzellen zu einer neuen zusammgelegt.**

*(Analyse des Office National du Remembrement)*



# Das Arbeitsjahr im Weinkeller

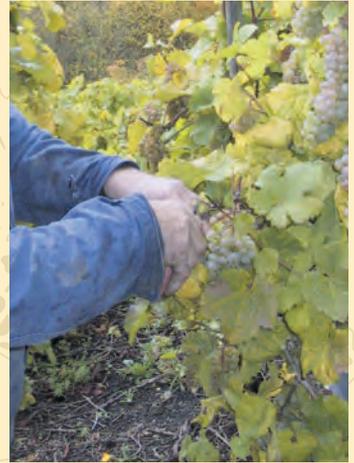
## Von der Traube zum Wein

Die Weinherstellung ist ein höchst komplizierter Vorgang, der neben modernen kellertechnischen Einrichtungen auch viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung erfordert.

## Was geschieht bei der Weinherstellung?

Voraussetzung für eine gute Qualität ist trockenes Traubengut, d.h. es darf während der Lese nicht regnen.

Die reifen Weintrauben enthalten Zucker, Weinsäure und Apfelsäure. In den Traubenhüllen sitzen die Farbstoffe. Die Traubenkerne enthalten Eiweiß und ein hochwertiges Speiseöl sowie in der Samenschale Gerbstoffe.



Nach der Traubenernte werden die Trauben in der Mühle vorsichtig gequetscht.

Diese Maische wird dann sanft gepresst, um den Most zu gewinnen. Aus der Presse läuft der Rohmost in den Klärbehälter, wo sich die Trübeilchen (Schalenteile, Kerne ...) innerhalb von 12 - 24 Stunden absetzen. Der geklärte Most wird dann in die für die Gärung vorgesehenen Behälter umgefüllt.

**Bei Normalweinen erhält man aus 100 kg Trauben ca. 70 - 80 Liter Most.**

Normalerweise könnte man diesen Most jetzt sich selbst überlassen: Hefen, die auf den Traubenschalen sitzen und bei der Mostherstellung nicht abgetrennt wurden, übernehmen die alkoholische Gärung. Die natürliche Gärung ist aber sehr vielen Unsicherheitsfaktoren unterworfen: Niemand weiß, welche Hefestämme auf den Trauben sitzen und ob sich nicht doch unerwünschte "Wildhefen" oder andere Mikroorganismen anstelle der Weinhefe durchsetzen und das Endprodukt mit unangenehmen Geschmackskomponenten durchsetzen.

Deshalb werden heute die Moste mit Reinzuchthefen geimpft, um zu garantieren, dass eine gute, kontrollierbare Gärung stattfindet.



Bei der alkoholischen Gärung wird Zucker durch die Enzyme der Hefen, in Alkohol, Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) und Wärme umgesetzt.

**(C<sub>6</sub> H<sub>12</sub> O<sub>6</sub> > 2C<sub>2</sub> H<sub>5</sub> OH + 2 CO<sub>2</sub> + Energie)**

# Das Arbeitsjahr im Weinkeller



Trauben sind übrigens die einzigen Früchte, bei denen sowohl Zucker, Wasser als auch Säure in der optimalen Kombination für eine alkoholische Gärung vorliegen.

Bei der Gärung werden nur ca. 90% der Zucker in Alkohol umgewandelt, die übrigen 10% werden z.B. zu Glycerin und anderen wesentlichen Aromakomponenten des Weines.

Zu Beginn der Gärung sind noch die verschiedensten Hefen im Most enthalten. Mit Zunahme des Alkoholgehaltes

während des Gärprozesses sterben fast alle Hefen ab, nur die Weinhefe, die für die alkoholische Gärung verantwortlich ist, überlebt. Die Weinhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) ist eine alkoholtolerante Hefe, die in der Lage ist, den Zucker im Most in Alkohol umzuwandeln.

Neben der Hefe spielen auch noch andere Faktoren eine Rolle beim Gärprozess. Der zeitliche Ablauf wird im Wesentlichen durch die Temperatur bestimmt: Bei niedrigen Temperaturen verläuft die Gärung langsam und erzeugt einen hochwertigen Wein. Bei einem Alkoholgehalt von 17,5 Vol% bricht die Gärung von alleine ab.



Zunächst entsteht der noch sehr trübe "Fiederwäissen" und schließlich der unruhige Jungwein, der "Wein vor dem Abstrich". Abstrich nennen Winzer das Umfüllen des Jungweines in einen anderen Behälter. Der Wein wird hauptsächlich von der Hefe und anderen Trübstoffen getrennt.

## Die Schwefelung

Die Schwefelung war schon bei den Griechen 800 v. Chr. bekannt. Schwefel konserviert, schützt vor Braunwerden und vor Oxydation. Auch zum Konservieren und Sterilisieren von Holzfässern wird er eingesetzt.

Hauptaufgabe des Schwefels bleibt, im Wein die negativen Wirkungen vom enthaltenem Sauerstoff aufzufangen.

Der Schwefel reagiert dabei so schnell auf jedes freiwerdende Sauerstoff-Molekül, dass andere Reaktionen verhindert werden.

# Das Arbeitsjahr im Weinkeller

Auch heute noch kann man nicht ganz auf Schwefel verzichten, man versucht aber, den Gesamtwert des Schwefels durch entsprechende Hygiene beim Weinausbau und bei der Abfüllung möglichst niedrig zu halten. Auch die lange Erfahrung hilft dabei, den Schwefelgehalt je nach Wein und z.B. Traubengesundheit zu minimieren.

Schwefel ist in kleinen Mengen für den Menschen unproblematisch, und im Wein sind auch nicht mehr als diese kleinen Mengen vorhanden. Die Mengen sind gesetzlich je nach Weintyp beschränkt und werden geprüft. Übrigens ist auch in vielen Fruchtsäften Schwefel enthalten.

Früher ging die Gärung meist in Eichenfässern vor sich. Für hochwertige Weine werden die **Eichenfässer** auch heute wieder vermehrt verwendet. Die Gärung in **Edelstahltanks** erleichtert durch Temperaturregelung die Beeinflussung der Hefeaktivität. Lange Gärzeit bei kühlen Temperaturen bewahrt die Frucht und gewährleistet die vollständige Umwandlung des Zuckers in Alkohol. Nach Abschluss der Gärung belassen manche Kellermeister den Wein auf dem Geläger (Hefesatz), um ihm mehr Geschmack und Frische zu verleihen.



## Klärung, Filtrieren, Zentrifugieren und Schönen

werden zur Verhinderung unerwünschter naturbedingter Gärung und eventueller Hefeaktivitäten nach dem Ausgären eingesetzt. Zudem werden dadurch Substanzen

entfernt, die einen Beigeschmack hervorrufen könnten. Durch die Klärung erhält der Wein Stabilität. Nach der Stabilisierung kann der Wein sofort in Flaschen gefüllt oder in Fässern ausgebaut werden.



Beim **Abfüllen** in Flaschen ist Sauberkeit oberstes Gebot; eventuelle bakterielle Aktivitäten, wie sie bei warmen Temperaturen - insbesondere während des späteren Transports der Weine - in Gang kommen können, werden durch Feinfiltrieren verhindert.

Nach der strapaziösen Abfüllung muss der Wein sich erst mal erholen, er sollte frühestens ca. 2 Monate nach der Abfüllung genossen werden.



# Die Weinqualität

Die 3 wichtigsten Faktoren für die Qualität des Weines sind Boden, Klima und nicht zuletzt das Können des Winzers.

Die Weinbereitung ist eine Kunst und ein Wissen, das von Generation zu Generation vererbt wird.

Generell kann man sagen: Je karger und ärmer der Boden, desto höher die Weinqualität. Sehr fruchtbarer Boden führt zu übermäßigem Wuchs der Rebtriebe und damit zu Reifeverzögerungen bei den Trauben; karger Boden dagegen ist wasserdurchlässig und die Reben müssen sehr tief wurzeln, um an Wasser zu gelangen. Dadurch nehmen sie die wertvollen Mineralien und Nährstoffe auf, die sich in den tieferen Gesteinsschichten befinden.



## Der Alkohol ist der "Geschmacksträger" im Wein.

### Wein chemisch gesehen

Hauptbestandteil des Weins ist Wasser (80-90%)! Dann folgt der Menge nach der Alkohol (Ethanol). Im Moselwein liegt die Konzentration zwischen 8 - 14 Vol% bei Tischweinen und 20 Vol% bei Dessertweinen. Volumen-Prozent bedeutet: Eine Ein-Liter-Flasche enthält bei 10 Vol% 100ml reinen Alkohol. Neben Ethanol entstehen bei der Gärung auch noch andere Alkohole, die zwar nur in geringen Spuren im Wein vorhanden sind, aber geschmacksprägend sein können.



Der Zuckergehalt des Weines hängt von der Art der Weinherstellung und vom natürlichen Zuckergehalt der Traube ab. Bei den Zuckern handelt es sich um Fructose und Glucose.

# Die Weinqualität

Neben Alkohol und Zucker sind **die organischen Säuren** die wichtigsten Bestandteile des Weines: An erster Stelle stehen die Weinsäuren und die Apfelsäure, die bereits in der Traube entstehen, sowie die Milchsäure, die sich bei der malolaktischen Gärung durch Bakterien aus Apfelsäure bildet. Bei Rotweinen findet man höhere Konzentrationen an Gerbstoffen, die für den herben Geschmack sorgen.

Daneben findet man geringe Spuren aller **Vitamine** sowie einiger **Mineralstoffe** und **Spurenelemente** im Wein.

Den wichtigsten Anteil am Aroma haben die sogenannten **Aromastoffe**, leicht flüchtige Substanzen die für den Hauptanteil des Weinbuketts verantwortlich sind. Bisher hat man über 800 verschiedene Aromastoffe im Wein identifiziert. Ihre Gesamtkonzentration beträgt etwa 1g/l.

Je besser ein Wein ist, desto mehr verschiedene Aromasubstanzen enthält er, die sich stufenweise verflüchtigen. Die Verflüchtigung der Aromastoffe ist stark temperaturabhängig. Bei einem Weißwein werden sie schon bei 8 bis 10 Grad Celsius freigesetzt, bei einem Rotwein am besten bei einer Temperatur von 16 bis 18 Grad Celsius wahrgenommen.

## Was sagt die Farbe des Weins?

Schon das Aussehen eines Weines kann viel über seine Qualität und seinen Geschmack verraten. Farbton und Intensität der Farbe verraten, wie alt der Wein ist, und geben darüber hinaus Auskunft über Herkunft und Zustand des Weines. Junge Moselweine sind hellgelb mit grünen Reflexen, mit zunehmendem Alter werden sie dann goldgelb.



# Die Marque Nationale



Die Marque Nationale, die die Weine einer strengen chemischen und organoleptischen Kontrolle unterzieht, wurde 1935 gegründet. Die Europäische Union unterscheidet zwischen Tafelwein und Qualitätswein bestimmter Anbauggebiete. Als Tafelwein gelten in Luxemburg Weine, die von der Marque Nationale nicht als Qualitätsweine anerkannt werden. Qualitätsweine bekommen die Bezeichnung **Marque Nationale, Appellation d'origine contrôlée**. Darüber hinaus sind besondere Qualitätsbezeichnungen vorgesehen für Weine der gehobenen Qualität: Vin Classé, Premier Cru und Grand Premier Cru. Nur Weine die von Edelsorten hergestellt sind, werden für diese Qualitätsbezeichnungen zugelassen.

Seit 1959 gibt es für die stillen Weine die Qualitätsbezeichnungen "Vin Classé", "Premier Cru" und "Grand Premier Cru", und seit 1991 den "Crémant de Luxembourg" für den Sekt der auf ähnliche Weise wie in der Champagne ausgebaut wird.

## Was sonst noch auf dem Etikett steht:

Moselle luxembourgeoise  
Appellation contrôlée  
Mise d'Origine

MOSELLE LUXEMBOURGEOISE – APPELLATION CONTRÔLÉE

Erzeuger

Domaine Viticole

Jahrgang des Weines

1999

Rebsorte

Riesling Ahn Palmberg

Lagenbezeichnung

Grand premier cru

Qualitätsstufe

Fût No 36

No de contr. 7233

Alc. 12,5% vol.

Mis en bouteille au Domaine

750 ml e.

Fass Nr.  
Alkoholgehalt

Abfüllbetrieb

Prüfnummer: M.N  
Flascheninhalt

# Wein und Gesundheit

Der Wein ist bei fast allen Völkern als Heilmittel angesehen worden. Schon Hippokrates riet im Altertum: "Trink Wein zum Essen, dann wirst du gesund sein." Selbst Pasteur schreibt: "Der Wein kann mit Recht als das gesündeste und hygienischste Getränk bezeichnet werden."

Erstaunlich viele Studien haben in der letzten Zeit wissenschaftlich untermauert, was unsere Großeltern schon wußten: mäßiger Weingenuss ist nicht nur gut für die Stimmung, sondern auch für die Gesundheit.

Wein ist ein durch und durch natürliches Getränk und gerade diese natürlichen Inhaltsstoffe machen den Wein so wertvoll. Der Zucker, die Säuren und der Alkohol, vor allem die Mikro-nährstoffe und Phenole (organische Verbindungen, z.B. Farb- und Gerbstoffe) erwiesen sich bei ganz unterschiedlichen Gebrechen als sinnvoll. Aber man muss nicht krank sein um Wein zu trinken. Er wirkt auch vorbeugend, z.B. bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

## Allgemeinbefinden

Studien haben ergeben, dass mäßiges, aber regelmäßiges Weintrinken durchaus gesundheitsfördernd ist und Krankheiten vorbeugen kann, wobei Frauen durchschnittlich nicht mehr als 0,2 Liter und Männer nur bis zu 0,3 Liter am Tag trinken sollten.

Wer maßvoll trinkt, senkt beispielsweise seinen Cholesterinspiegel, ist weniger anfällig für Thrombosen und Embolien und hat ein deutlich niedrigeres Herzinfarkttrisiko als "Abstinenzler".

## Wein als Nahrungsmittel

Allein als Nahrungsmittel wäre Wein schon sinnvoll. So werden etwa mit einem Viertel Liter Weißwein täglich

- 12 % der wünschenswerten Zufuhr an Kalium
- 10 % des Tagesbedarfes an Magnesium und Eisen bzw.
- 20 % des Tagesbedarfs von Mangan und Kupfer
- 17 % der notwendigen Versorgung von Vitamin C
- 7 % des Vitamin B6 aufgenommen

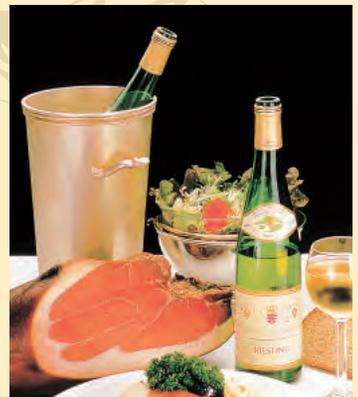
### Im Wein enthaltene Vitamine :

**Vitamin A; Vitamin B1, B2, B3, B5, B 6, B 12;  
Vitamin C; Vitamin P; Folsäure**

## Wein fördert die Verdauung

Wird Wein zum Essen getrunken, sorgt er für besseren Speichelfluss und für die vermehrte Bildung von Enzymen. Das regt den Appetit an und die Verdauungsorgane werden besser durchblutet. Er regt die Bildung von Magensäure an und fördert die Verdauung.

Dadurch werden die Speisen rascher zerlegt und die Nährstoffe schneller von den Blut- und Lymphbahnen aufgenommen.



# Die Confrérie Palmberg

Im Jahr 1984 taten sich einige Winzer von Ahn zusammen und gründeten die "Confrérie du Palmberg". Das Ziel der "Confrérie du Palmberg" besteht darin, die luxemburger Moselweine und insbesondere die aus Ahn zu fördern.



CONFRÉRIE  
PALMBERG  
OHN

In den 2 Kapiteln im Juni und Dezember werden von der "Confrérie" die Weine ausgesucht, die als exzellente Essensbegleiter gelten. Während dieser Plenarversammlungen können neue Mitglieder in die Bruderschaft aufgenommen werden.

Jedes Jahr am zweiten Sonntag im Juli, organisiert die "Confrérie du Palmberg" ein grosses Weinfest in Ahn.

Im Keller der Confrérie, im Untergeschoss des "Centre culturel" kann man bei dieser Gelegenheit die von den Winzern der Bruderschaft ausgewählten Weine von Ahn genießen.

## Der "Grand Conseil" der Confrérie du Palmberg setzt sich zusammen aus:

Le Grand Maître - Le Maître des Cérémonies - Le Maître de l'échiquier  
Le Casse-Plume - Le Receveur - Le Maître des chais - Le Gardien des Traditions - Les Gardiens

## D'Ohner Lidd

An engem Zock nun dréink de Wein vum Pällembiereg

Keng Dröps duerf lanscht gon  
mè schlup och net ze giereg

Dei Glas muss eidel t'duerf keng Schlippche méi am Fong sin

Wöllst Confrère vum Palmberg haut nach gin

Hief t'Glas an t'Lut un de frontibus  
de nasibus  
de mentibus  
de ventribus  
de sexibus

a schlup schlup schlup a schlup

Bravo du bas well e vun Ohn vun Ohn  
och drénke kannst du wéi seng Bierger schon  
mir hu gesinn dass du hien net verwiers  
De Wein vum Ohner Pällembiereg.



Text: Mme Nelly DUHR, Ohn 1984

# Die Betriebe von Ahn und Umgebung

Nachdem Sie die Schönheit und die Besonderheiten des Palmbergs, des Donverbachs und ihrer Umgebung kennen gelernt haben und gesehen haben, wie und wo der "Palmberger Riesling" gedeiht, nehmen Sie sich nach Ihrer Wanderung doch ein wenig Zeit, schauen Sie sich im Dorf um und besuchen Sie einen der Betriebe rund um den Palmberg.



DOMAINE VITICOLE  
**Clos Mon Vieux Moulin**

Prop. Duhr Frères  
25, rue de Niederdonven - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 07 46 - Fax: 76 85 13  
e-mail: lucduhr@duhrfreres.lu  
www.duhrfreres.lu

Weinproben auf Anfrage  
max. 12 Personen



DOMAINE VITICOLE  
**Steinmetz-Jungers**

7, rue de Niederdonven - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 00 700 - Fax: 26 74 71 90  
e-mail: info@winedeluxe.com  
www.winedeluxe.com

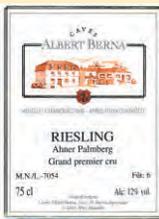
Weinproben jeden Tag  
von 8.00 - 20.00 Uhr  
(auch Feiertags)



DOMAINE VITICOLE  
**Max-Lahr et Fils**

Prop. R. Max  
6, rue des vignes - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 84 11 - Fax: 26 74 72 44  
e-mail: rmax@pt.lu

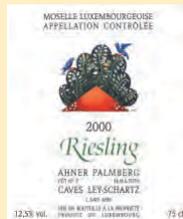
Weinproben  
9.00 - 11.30 / 14.00 - 19.00  
und auf Anfrage



CAVES  
**Albert Berna-Ley**

Succ. Raymond Berna-Senninger  
7, rue de la Résistance - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 02 08 - Fax: 76 93 28  
e-mail: berna@pt.lu

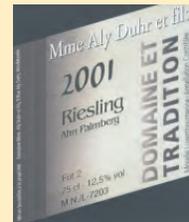
Weinproben auf Anfrage  
max. 20 Personen



Caves  
**Ley-Schertz**

Prop. Jean Schertz-Ley  
4, rue Aly Duhr - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 00 74 - Fax: 76 00 74  
e-mail: caves.ley.schertz@pt.lu

Weinproben auf Anfrage  
max. 20 Personen



DOMAINE VITICOLE  
**Aly Duhr et Fils**

Prop. Mme Aly Duhr  
9, rue Aly Duhr - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 00 43 - Fax: 76 05 47  
e-mail: aduhrvin@pt.lu

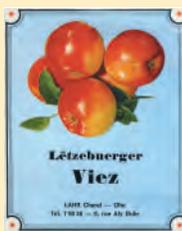
Weinproben auf Anfrage



**DOMAINE VITICOLE  
Schmit-Fohl**

Prop. Henri Schmit-Fohl  
8, rue de Niederdonven - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 02 31 - Fax: 76 91 46

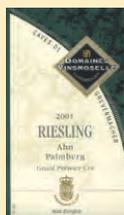
Weinproben auf Anfrage



**MAISON  
Charles Lahr**

Prop. Charles Lahr  
10, rue Aly Duhr - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 00 36 - Fax: 76 90 93

Geöffnet:  
Samstags 16.00 - 18.00 hrs Uhr  
und auf Anfrage



**Les Domaines de  
Vinsmoselle**

Cave des Crémants Poll Fabaire  
115, route du vin  
L-5481 Wormeldange  
Tél.: 76 82 11 - Fax: 76 82 15  
e-mail: info@vinsmoselle.lu

Weinproben:  
1. mai bis 30. Oktober an  
Sonn- und Feiertagen:  
10.30-12.30 und 15.00-20.00 Uhr  
Samstags: 10.30-20.00 Uhr  
Montags - Freitag: 07.00-20.00



**DOMAINE VITICOLE  
Steinmetz-Duhr**

Prop. J.P. Steinmetz  
11, rue de la Résistance - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 83 15

Fax: 26 74 70 70  
Weinproben auf Anfrage  
max. 40 Personen



**CAVES  
Nic Duhr et Fils**

Prop. C. Duhr  
9, rue Puert - L-5433 Niederdonven  
Tél.: 76 01 88 / 26 74 71 08

Fax: 76 92 36  
e-mail: duhronic@pt.lu

Weinproben auf Anfrage  
max. 20 Personen



**Restaurant Mathes**

Prop. Gérard Mathes  
37, route du vin - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 01 06 - Fax: 76 06 45  
e-mail: mathesah@cmdnet.lu

Montags und Dienstags geschlossen

**Café Frank-Modert Alph** 45, rue des Romains L-5433 Niederdonven  
**Suedlerei Beim Willy** 5, rue de la Moselle L-5433 Niederdonven  
**Café Gries** 20, rue des Romains L-5433 Niederdonven



**CAVES  
Ries Nicolas**

Prop. Ries Nicolas  
13, rue de la Moselle  
L-5434 Niederdonven

Tél.: 76 80 61 - Fax: 76 80 61  
e-mail: caves.ries@internet.lu

Weinproben auf Anfrage  
max. 20 Personen



**DOMAINE VITICOLE  
Clos Des Rochers**

Caves Bernard-Massard  
8, rue du Pont  
L-6773 GREVENMACHER

Tél. 750545-1 Fax : 750606  
e-mail : info@bernard-massard.lu

www.bernard-massard.com  
Weinproben: Route du vin  
L-6794 GREVENMACHER  
vom 1. April bis 30. Oktober  
von 9.30 - 18.00 und auf Anfrage



**Café-Restaurant  
Party Service  
Beim klenge Wum**

Prop. Marcel Feiten  
1, rue de la Résistance - L-5401 Ahn  
Tél.: 76 86 98 - Fax: 26 74 70 05

Mittwochs geschlossen

# Wissenswertes und Kurioses über Ahn

## Der älteste Weinberg

Der älteste Weinberg entlang des Naturpfads befand sich oberhalb des Palmbergs. Dieser Elbling-Weinberg wurden um 1920/30 angepflanzt und war noch bis in Jahr 2002 im Ertrag. In den alten Weinbergterrassen unterhalb der steilen Felsen besteht ein fast gleichaltriger Riesling-Weinberg. Er wurde in den 30er Jahren angebaut.

## Wußten Sie, dass...

ein neu angeplanter Weinberg 3 bis 5 Jahre braucht, bis der erste Ertrag möglich ist? Die höchsten Erträge bringt ein Weinberg zwischen 8 und 15 Jahren, nach etwa 25 Jahren werden die Reben gewöhnlich gerodet und durch neue ersetzt, obwohl sie um ein vielfaches älter werden können.

Die meisten Weinberge stehen heute in Drahtreihen. Bei einer anderen Erziehungsart wird jeder Rebstock an einen Einzelpfahl (Staaeh, Poul), gebunden (Staaehwéngert). Heute sind solche Weinberge fast ganz verschwunden.

## Der "Pällem"

Da der Palmberg ein Naturschutzgebiet ist, ist es gesetzlich verboten, hier Pflanzen zu pflücken. Den Einwohnern von Ahn, von Niederdonven und der kirchlichen Gemeinschaft aus Luxemburg-Clausen aber ist es erlaubt, am Palmsonntag im Palmberg "Pällem" zu schneiden.

## Das steinerne Kreuz

Kommt man vom steilen Römerweg auf das Plateau des Palmbergs, so sieht man am Wegrand ein steinernes Kreuz stehen. Dieses Kreuz wurde während der Dreharbeiten zum Film "De falschen Hond" (1987/1989, eine Verfilmung des Buches "Der Verräter" von Nikolas Hein) hier aufgestellt und stehen gelassen.

## Das Kreuz im Palmberg und die Kapelle in den Weinbergen

Ein anderes Kreuz steht im Hang des Palmbergs. Dieses Kreuz wurde in den 70er Jahren vom Professor Edouard Molitor errichtet. Ehemals war es aus Holz, nach 10 Jahren wurde es durch ein Metallkreuz ersetzt. Auch die kleine Kapelle in den Weinbergen zwischen Ahn und Machtum wurde von Herrn Molitor errichtet. Mit dieser Kapelle "Notre Dame des Vignes" löste er ein Versprechen aus den Kriegsjahren ein.

## Die "Ohner Draachen"

Im Jahr 1570 wurde erstmals eine Kapelle in Ahn erwähnt. An deren Dachrinnen waren ganz eigenartige Tiere angebracht, welche das Regenwasser aus ihren Mäulern spien. Solche Tiere sind noch an vielen Kathedralen zu beobachten. In Ahn nannte man sie 'Draachen'. 1848 wurde eine neue Kapelle, an der keine Tiere mehr vorhanden waren errichtet. Die Ahner Bevölkerung wird aber heute noch mit dem Namen 'Ohner Draachen' geneckt. Die wenigsten wissen jedoch so richtig was dies zu bedeuten hat.

## In der "Gëll"

In der "Gëll" zwischen Ahn und Niederdonven war während einigen Monaten das Grab von Arthur Theves (1920-1943), der am 23. Oktober 1943 in seinem Versteck in Donven umgekommen war. Seine Kameraden begruben ihn heimlich in der "Gëll". Nach dem Krieg wurde er auf dem Friedhof begraben.

# Niederdonven



Niederdonven heute

Der Wein- und Naturpfad Palmberg - Ahn führt im Bereich des Göllenberg, oberhalb des Palmbergs, durch die Gemeinde Niederdonven. Man kann auch von Niederdonven aus auf den Pfad stoßen.

Im Bereich des "Donverbachs" führt der Pfad am Standort der ehemaligen Donvener Mühle - der Bock-Mühle - vorbei. Leider sieht man keine Überreste mehr von der Mühle. Nachdem man jedoch den Bach durchquert hat stößt man im Hang auf Überreste von Mauern und alten Rohren. Wahrscheinlich sind dies Relikte des alten Weges zwischen Ahn und Niederdonven sowie des Mühlenkanals der zwischen dem Mühlenweiher und der Mühle lag.



Postkarte von 1919

( J. Mersch )

Auch Niederdonven ist eine Mosel- und Winzergemeinde, obwohl das Dorf nicht direkt an der Mosel liegt. Neben zwei Privatwinzern gibt es noch einige weitere Winzer die ihre Trauben in die Genossenschaftskellereien liefern.

Bis vor zwei Jahrzehnten spielte in Niederdonven auch die Schnapsbrennerei als Nebenerwerb eine Rolle. Zeugen davon sind die Obstbäume die sich am Rande des Dorfes befinden.

Früher war das Oberdorf vom Unterdorf noch durch die "Gasswängerten" getrennt, heute sind Ober- und Unterdorf "zusammengewachsen".

Egal aus welcher Richtung man nach Niederdonven kommt, man sieht immer die schöne, im spätromanischen Baustil erbaute Kirche, mit ihrem 36 Meter hohen Zwiebelturm.

In Niederdonven lebte auch Pfarrer Josef Duhr, ein Schriftsteller und Dichter. In seinem Moselroman beschreibt er unter anderem den Palmberg und seine Umgebung. Viele seiner Gedichte handeln vom schönen Palmberg und seinen bemerkenswerten Pflanzen.

(siehe Seite 44)



Kirche 1931

## An den Palmberg

O Freund meiner Jugend,  
immergrüner Berg,  
sei mir begrüßt,  
aus winterlicher Ferne!

Bald werden wieder  
Glöckchen dir wach auf der Höhe  
und läuten zum Frühling.

Bald wird wieder  
deiner Palmsträucher Duft  
hinausziehn zum Rebengelände.

Bald werden wieder  
aus blüteweißen Hecken  
Vögel dir zwitschern das Lied,  
das oft schon gehörte.

Bald wird wieder  
die Hacke des Winzers,  
des schweißtriefenden,  
widerhallen  
an deinem sonnenverbrannten Felsen.

Bald wird wieder  
der Botaniker, der Mann der Blumen,  
jauchzenden Herzens,  
zu dir hinaufsteigen zu seltenem Funde.

Bald wird wieder  
auch mich, den Wintergebannten,  
schreckliches Heimweh ergreifen  
nach dir, dem lieblichen Freunde.

O wie seh' ich mich schon  
mit eilendem Stabe  
meine Schritte lenken,  
zu dir, dem langentbehrten  
und heißersehten.

Dann Freude uns beiden  
und Glück und Erfüllung.  
Dann Friede zugleich uns  
im alles belebenden Frühling.  
O Freund meiner Jugend,  
du lieblicher Palmberg.

## Om Pellembireg

De Wé vun Donven op Ohn erof  
all Hecken leien am Möttesschlof,  
weit a brét kén Vigelschall,  
an der Göll dauscht nömme de Wasserfäll.

De Pellem bleit an der Möttessonn,  
de Bireg huet seng Zauberstonn!  
Seng Fielze leien schwarz an deif,  
et war mer, wei wann e Këndche reif:

"O, ma mer op meng gölle Pàrt,  
dat röm ech fannen mei scheine Gart;  
ech si weil honnert Jahr heibannen  
a ka ké Wé mei no bause fannen".

Ech mâchen op dei göllen Dir  
dat scheinste Kënnchen trett erfir,  
sou schein, sou leif, mat Onscholdsminn  
wei ni ech nach e Kand gesinn.

Et lacht, et schwätzt mat göllnem Monn,  
et wenkt dem Himmel, a lacht der Sonn,  
et wenkt der Musel, a mat Aen sou klar,  
et schwätzt mat dem Wengert sou wunderbar.

Vu Pellem huet et e Krantz op der Stir,  
eng Hand voller Pellem recht et mir. -  
A wei ech erwecht sinn um Fielzegrond,  
du hunn ech keng Dir a kä Këndche mei fond.



Joseph Duhr vor dem Stifterfelsen

# Die Stationen des Wein- und Naturpfads

- i Die gewöhnliche Pestwurz - ein Wunder der Statik
- 1. Der Donverbach
- 2. Die Kopfweide - ein Hochhaus für Tiere
- 3. Der Steilhang "In der Ritsch"
- 4. Auf der Suche nach Halt - Kletterpflanzen
- i Eine unangenehm riechende Gesellschaft - der Zwergholunder
- i Aromatisch - der wilde Dost
- i Medizin und Aberglaube - das echte Johanniskraut
- 5. Weinbergterrassen und Trockenmauern
- 6. Fossilien im Muschelkalk
- 7. Felsen - eine lange Geschichte
- 8. Überlebensstrategie zweier Pflanzen - Zwei typische Felsenbewohner
- 9. Riesling - König der Trauben und Weine
- 10. Die Weinrebe - aus 2 mach 1 - Veredelung
- 11. Pergola - Wissenswertes über Ahn
- 12. Natürliche Schädlingsbekämpfung im Weinbau
- 13. Wakelterbiereg
- 14. Schafe als Landschaftspfleger - Die Flussterrassen der Mosel
  - i Die Kirschpflaume
- 15. Niederdonven - im Wandel der Zeit  
Naturschutzgebiet Palmberg - Ahn
- 16. Orchideen - hochentwickelte Spezialisten
- 17. Der Buchsbaum
  - i Der Stifterfelsen
  - i Die Schwalbenwurz
- 18. Steinriegel - Steerausich
- 19. Ehemalige Weinbauterrassen von Niederdonven
- 20. Die Bockmühle von Niederdonven
- 21. Der Gellendämpel
- 22. Der Schluchtwald
- 23. Der Palmberg
- 24. Ahn - ein Dorf und seine Sehenswürdigkeiten

*i = Informationstafel*



STATION



ZUM SCHNUPPERN!



AUSSICHTSPUNKT



OHREN AUF!



ALLGEM. INFO



UNTER DIE LUPE  
NEHMEN!



ZUM ANFASSEN!



NICHT ANFASSEN!



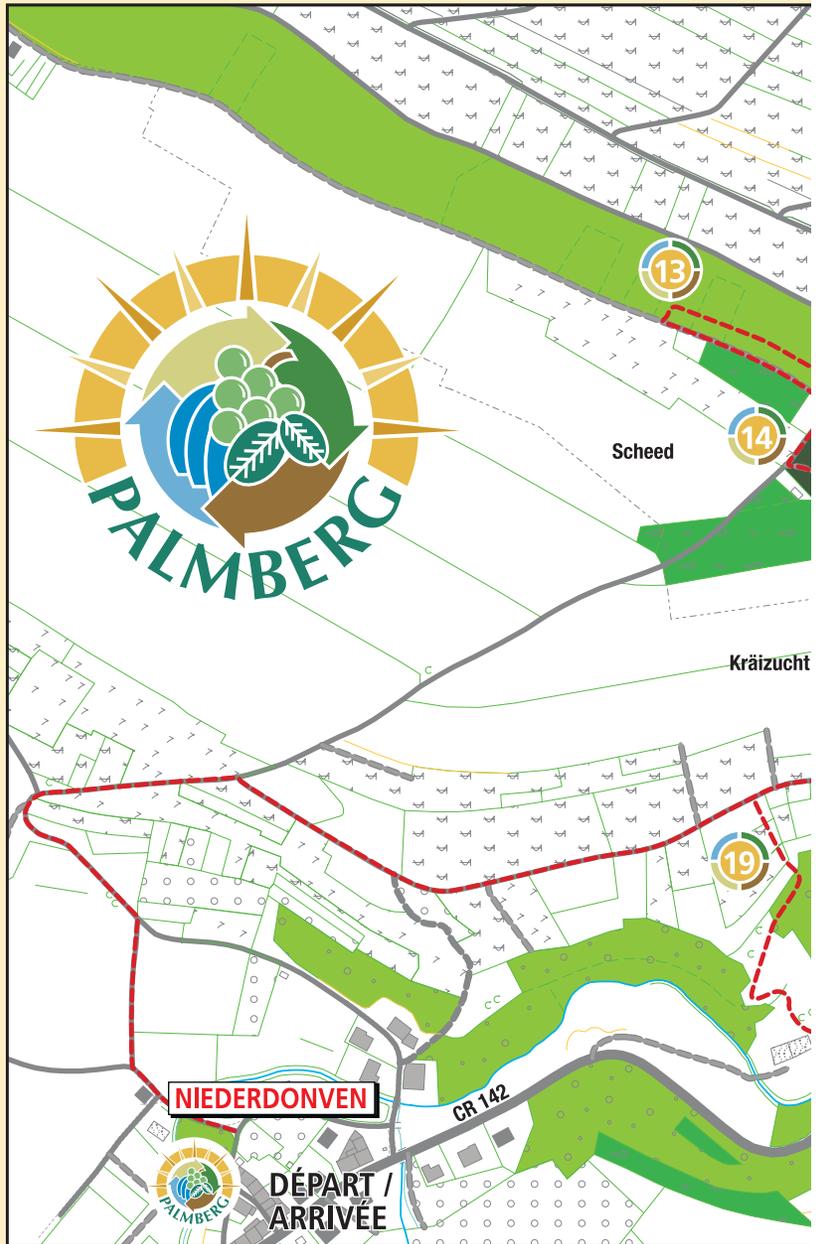
GEFAHR! GIFTIG!



AUGEN AUF!



INFOS IN DER BROSCHÜRE







LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère des Classes moyennes,  
du Tourisme et du Logement



GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Environnement  
L-2918 Luxembourg



**OEKO  
ZENTER**  
*lëtzebuerg*

### Impressum

Wein- und Naturpfad Palmberg Ahn

Träger des Projekts: Gemeinde Wormeldingen

Mit der Unterstützung des Umweltministeriums und der Forstverwaltung - Service de la Conservation de la Nature

Konzeption und Texte: Scheuer Mariette, Scheer Anne, Stiftung Öko-Fonds, Luxemburg

Layout: press s.à r.l., Grevenmacher

Druck: Offset Moselle, Grevenmacher

Folgenden Personen sei an dieser Stelle für ihre Unterstützung gedankt:  
den Herren Paul Berg, Serge Fischer, Jos Lahr, Egide Max, Jean Mersch, Mme Nicole Fischer  
den Mitgliedern der Confrérie du Palmberg, allen Winzern und Eigentümern,  
die an Versammlungen teilgenommen haben und an deren Parzellen der Wein- und  
Naturlehrpfad vorbeiführt, den Vertretern der Gemeinde Flaxweiler  
dem „Centre socio-éducatif de l'Etat“ von Dreiborn, insbesondere H. Thierry Larcel