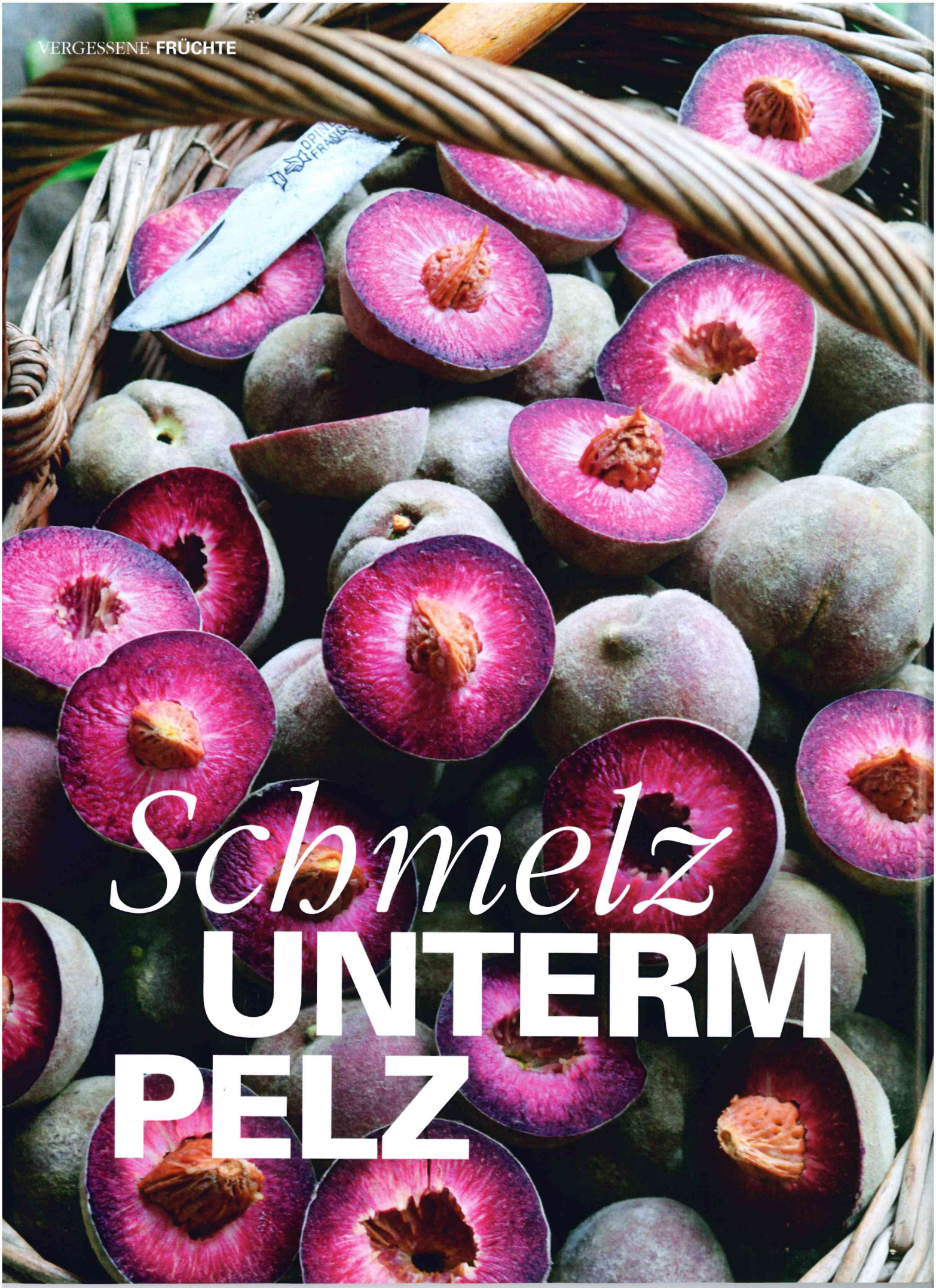


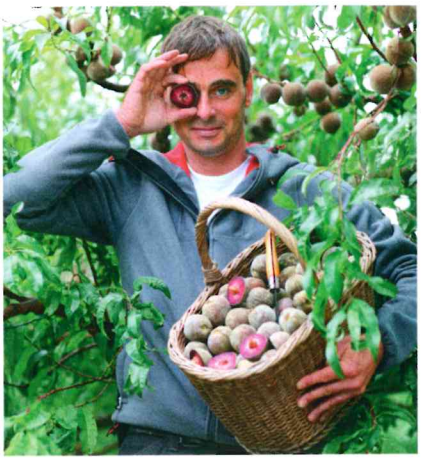
# *Schmelz* UNTERM PELZ

*Der Rote Weinbergspfirsich schmückte schon zu Römerzeiten die Hänge an Mosel und Rhein. Er lieferte den Winzern Vitamine und half gegen Ungeziefer. Fast hätte ihn die Flurbereinigung ausgerottet, doch jetzt ist er zurück. Dank Marc Katter genießt er sogar Polizeischutz*

**TEXT: PHILIPP ELSBROCK, FOTOS: ANJA JAHN**

Ein Wagen fährt in einer kalten Aprilnacht durch die Weinberge von Winningen an der Mosel. Darin sitzt ein Mann, der Schlimmes fürchtet. Die Fensterscheibe gleitet hinunter, der Mann steigt aus und zückt ein Thermometer. Es zeigt minus 2,5 Grad. „Oh Gott", denkt der Mann, „wenn jetzt noch ein Windzug dazukommt, dann ist es vorbei." Doch er ist machtlos, er kann nichts tun, nur hoffen. Er steigt wieder ins Auto, gibt Gas und fährt zurück in die nahe gelegene Stadt.

Der Mann im Auto heißt Marc Katter. In jener Nacht wollte er nach dem Rechten sehen – nach den empfindlichen Blüten seiner Bäume, die der Frost bedrohte. Katter, ein kerniger Typ von 39 Jahren, arbeitet als Polizist in Andernach. Er blitzt Raser und tippt Berichte, abends freut er sich auf seinen Sohn. Am Wochenende aber päppelt er mit Leidenschaft eine fast ausgestorbene Obstsorte wieder auf: den Roten Weinbergspfirsich. „Einen besseren Ausgleich gibt's nicht."



**Polizist und Pfirsichbauer: Marc Katter präsentiert seine Ernte**

Seit anderthalb Jahrtausenden stehen Pfirsichbäume in den Weinbaugebieten an Mosel und Rhein; die Römer hatten nicht nur die Trauben mit über die Alpen gebracht, sondern auch den Prunus persica. Die frischen Früchte aßen die Winzer im Sommer, im Winter stärkten eingelegte Pfirsiche die Gesundheit, erfreute selbst gemachte Konfitüre. Marc Katters Oma hat noch Kuchen mit Weinbergspfirsichen gebacken. Doch in den 60er-Jahren wurden die durch Erbteilung zersplitterten Rebparzellen an der Mosel zu größeren Flächen zusammengelegt und Wege für Maschinen in die Steillagen gewalzt. Vieles ging jetzt einfacher, die Arbeitsdauer pro Hektar verringerte sich um zwei Drittel.

Der Verlierer war der Pfirsich. Radikal wurden die Bäume gefällt, sie standen den behäbigen Vollerntemaschinen im Weg. Weite Flächen blieben übrig, auf denen außer Wein nichts mehr wuchs. „Flurbereinigungsmaßnahmen" heißt das auf Beamtendeutsch. Keine Bäume mehr, das bedeutete: keine Vögel, die Insekten fressen, mehr Pestizide, weniger Tier- und Pflanzenarten. Außerdem wurden Lagen, die nur wenig Geld brachten, ganz aufgegeben. Auch bei der Winzerfamilie Katter war das so.

Mit der Zeit wucherten auf diesen Brachen wilde Pflanzen und Büsche. Dem einstigen Biotop Weinhang, mit den historischen Trockenmauern zugleich eine wertvolle Kulturlandschaft, drohte die Zerstörung. Der Spitzenwinzer Reinhard Löwenstein schlug 1997 vor, den Pfirsich wieder anzubauen, um so die Artenvielfalt zu erhalten und die typische terrassengeprägte Mosellandschaft zu bewahren. Tatsächlich: Kurz nach der Jahrtausendwende gab das pfälzische Umweltministerium Pfirsichbäumchen aus und bezahlte jedem, der sie pflanzte, 15 Euro pro Baum. Insgesamt wurden 150 000 Euro investiert.

An der Mittelmosel, rund um Cochem, stehen heute wieder einige Tausend Bäume. Marc Katter fing 2002 mit 40 Exemplaren an, heute hat er 160 davon. Sie wachsen auf alten Parzellen, die seine Familie nicht mehr für den Weinbau nutzt. Den Frost jener Aprilnacht haben sie überlebt, keine der hellrosa Blüten ist erfroren. Jetzt, im August, erntet Katter knapp zwei Tonnen der grauen, pelzigen Früchte, kaum größer als Hühnereier. Sie schmecken bitterer als die Pfirsiche aus Italien oder Spanien, ihre Haut ist rauer und fester, ihr Fruchtfleisch von prächtigem Bordeauxrot.

Seine Ernte verkauft Katter an die örtliche Gastronomie und an Privatkunden, die an seiner Haustür klingeln. Den Löwenanteil aber liefert er an den Edelbrenner Hubertus Vallendar, der 35 Kilometer moselaufwärts feinen Schnaps und Likör daraus macht. Reich wird Katter damit nicht, aber das hat er auch nicht vor. „Ich setze mich auf den Trecker", sagt er, „und bin mein eigener Herr." Mehr muss man manchmal gar nicht wollen.

## Weinbergspfirsich-Chutney

**Rezept von Harald Rüssel, „Rüssels Landhaus St. Urban", Naurath/Wald**

1 Essl. Senfsaat, 3 reife Weinbergspfirsiche, 10 g Butter, 2 Essl. Zucker, 150 ml Traubensecco, 2 Essl. Weißweinessig, 1 Essl. Akazienhonig, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 Msp. Piment d'Espelette, 1 Teel. Koriander, 3 Pimentkörner, 6 g Maisstärke, 1 cl Pfirsichbrand

Senfsaat separat in Wasser abkochen und abschütten. Die Pfirsiche kreuzweise einritzen und kurz mit kochendem Wasser überbrühen. Enthäuten und den Stein entfernen. Die Schalen und die Steine in Butter anschwitzen, Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren. Mit etwas Traubensecco und 1 Essl. Weißweinessig ablöschen, Honig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gewürze mörsern und dazugeben. Den restlichen Traubensecco dazugießen, kurz kochen lassen, dann mit angerührter Stärke samtig binden, aufkochen und durch ein Sieb passieren. Die Pfirsiche klein würfeln und in den heißen Fond geben. Mit 1 Essl. Weißweinessig und Pfirsichbrand abschmecken. Senfsaat dazugeben.

**Tipp:** Passt zu Käse und einer Rieslingoder Wildpastete. Kann mit Minze oder Melisse verfeinert werden.

**Adressen und eine Karte finden Sie im Info-Guide auf Seite 122**