Wiebke Trapp

Benoît Kox hat sehr eigene Ideen, was den Weinbau angeht. Seit er den elterlichen Betrieb seinem Bruder überlassen hat, lebt er sie auf seinen Lagen der „Côte de Remich".

An der Stelle, wo Benoît Kox seinen Wagen abstellt, fällt der Berg mit den unzähligen Rebreihen steil ab. Wie Zinnsoldaten reiht sich hier schnurgerade Rebreihe an Rebreihe. Der Blick über die träge dahingleitende Mosel tief unten ist fantastisch. Irgendwo dazwischen und nur bei genauem Hinsehen zu identifizieren, stehen auch Kox' vier Rebreihen mit Pinot-Gris-Trauben der Lage „Côte de Remich".

Auf anderen Lagen entlang der Mosel hat er Elbling, Auxerrois, Pinot Gris und Noir, Riesling und Gewürztraminer stehen. Sechs bis acht Hektoliter Wein wirft die eigene Herstellung im Jahr ab. Benoît Kox vermarktet seine Weine selbst.

Seine Kunden sitzen in luxemburgischen Restaurants oder trinken ihn privat. Bei Kox heißt das „genießen", darauf legt er Wert.

Er steigt zu einem der Stöcke herab und wiegt die Trauben in der Hand. „Was mir nicht gefällt, wird abgeschnitten", sagt der engagierte Vertreter einer traditionellen, weil manuellen, Rebstockpflege resolut.

Damit meint er die Fülle der Traubenstände. Ziel ist es, bei weniger Trauben die Qualität der Trauben selbst zu steigern. Deshalb schneidet er da, wo nötig, überflüssige Trauben heraus. Von Hand.

> Der Wein fängt im Weinberg an, im Keller wird er nur verfeinert
>
> Benoît Kox, Winzer in Remich

Verbrennen statt mulchen

Ein weiterer Teil seiner Ideen zum Thema Weinbau ist, dass er nach dem Schneiden im Winter das Holz der Stöcke nicht einfach als Mulch der Erde überlässt. „Wir haben immer Krankheiten im Weinberg, deshalb verbrenne ich den Schnitt", sagt er.

Wie zum Beweis zupft er ein Blatt vom Stock, dreht und wendet es und zeigt die kreisrunden Aufhellungen an der Rückseite. Die „Rebenperonospora" ist zu sehen. „Wenn das früher ausbricht," sagt er, „werden die Trauben nicht reif."

Er ist nicht der Einzige, der sich auf diese aus der Mode gekommene Technik des Verbrennens zurückbesinnt. „Im Burgund haben die Winzer auch wieder damit angefangen", sagt er.

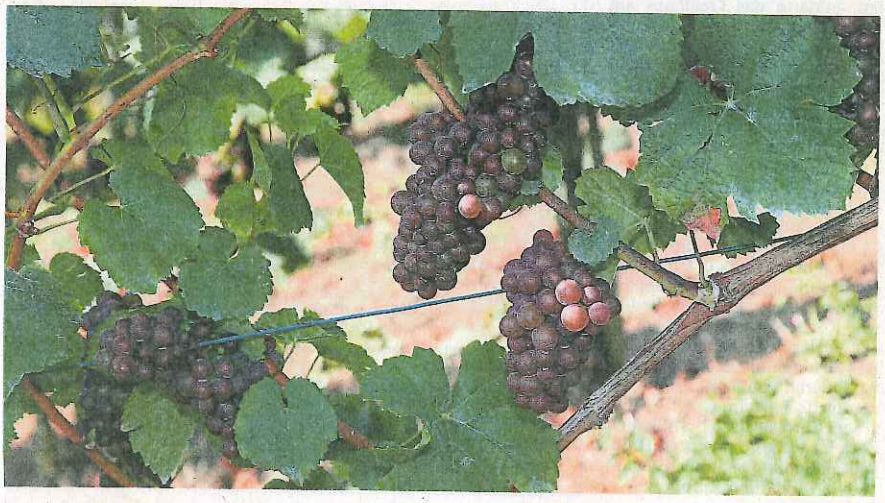
Wie zur Bekräftigung zupft er ein Blatt heraus und lässt es auf den Boden fallen. Auch das ist überflüssig.

Kox macht bei seinen Stöcken alles von Hand. Seine These ist, dass sich die manuelle Pflege der Stöcke in ein paar Jahren bezahlt macht. „Der Wein fängt im Weinberg an", sagt er, „im Keller wird er nur verfeinert".

Der Winzerspross kann sich diese Art der Bewirtschaftung erlauben. Nach dem Ausstieg aus dem elterlichen Weingut ist er versorgt und kann es sich leisten, die kostenintensive manuelle Arbeit zum Ideal zu erheben. „Ich nehme mir viel Zeit im Weinberg", sagt er, „das geht, weil ich nicht mehr so viel Fläche bewirtschafte."

Im großen Stil, das weiß er, ist das so nicht möglich. Vor allem nicht ohne den Einsatz von Personal. Oder aber der Konsument bezahlt einen anderen Preis für die „Handarbeit". Als „alternativ" will er seine Art des Weinbaus bezeichnet wissen. „Naturnah" trifft genauso zu.

Eines kann aber auch er nicht verhindern. „Wenn die Flugzeuge spritzen, kann ich meine Stöcke, die dazwischen stehen, nicht zudecken", sagt er. Dabei sei die „Chemiekeule" schon lange gesetzlich in Luxemburg untersagt, erklärt Kox. Deshalb habe er auch ein Problem mit dem Bild von „Bio", das er in den Köpfen der Leute sieht.



„Naturnah", nicht „bio"

Das stimme einfach nicht, weil das Bild besage: Biowinzer spritzen weniger.

„Das ist so nicht richtig", räumt Benoît Kox auf, „die spritzen auch." Zwar eine andere Lösung, aber die dafür viel öfter. Deswegen plädiert er mit Nachdruck dafür, dass die Spritzflugzeuge mit Bioprodukten gefüllt werden. „Das wäre viel umweltfreundlicher. Ich befürworte das schon seit zehn Jahren", meint der Winzer dazu.

Die Kondition für die Arbeit in den steilen Bergen trainiert der Marathonläufer beim Ausdauersport oder aber in den Alpen. Dort erklimmt er auch Steillagen – dieses Mal per Fahrrad.