

# Indian Summer und ein Glas Eiswein

Hierzulande eher wegen der donnernden Wasserfälle bekannt, bietet die kanadische Halbinsel Niagara auch dem Weinkenner einige Erlebnisse.

Von Hendrik Breuer

Der CN Tower, Torontos Wahrzeichen und mit 553 Metern eines der höchsten Gebäude der Welt, ist gut zu erkennen – wenn auch nur streichholz-gross in der Silhouette der Grossstadt am gegenüberliegenden Ufer des Ontariosees. Die fünftgrösste Stadt Nordamerikas könnte auch auf dem Mond liegen und nicht nur eine gute Autostunde entfernt, so weit weg von Hektik und Lärm der Metropole wähnt man sich auf der Niagara-Halbinsel, Kanadas grösstem Weinbaugebiet – das in Europa allerdings für seine Wasserfälle bekannter ist als für edle Tropfen. Dabei wird in dieser Region seit über einem Vierteljahrhundert Wein produziert, der mittlerweile so gut ist, dass er selbst in Frankreich Preise gewinnt und unzählige kanadische Besucher anlockt, die ihn probieren möchten.

Ideale Reisezeit ist zur Weinernte im Herbst, zumal Niagara im Oktober auch einen farbenprächtigen Indian Summer erlebt. Innerhalb weniger Tage verfärben sich die Blätter der Laubbäume gelb, orange und rot, ein faszinierendes Farbenspiel, das sich wunderbar vom saftigen Grün der Weinreben, vom Hellblau des Himmels und vom Tiefblau des Ontariosees abhebt.

## Mit 47 Jahren von Süddeutschland in die Neue Welt

Herbert Konzelmann geniesst den Anblick, bleibt mit seinen Augen aber immer wieder bei seinen Rebstöcken hängen. Hunderte Reihen von Spätburgunder, Gamay Noir, Vidal Blanc, Gewürztraminer, Weissem Burgunder und Chardonnay stehen penibel wie mit dem Lineal von Norden nach Süden gezogen vor dem Winzer. So bekommen alle Trauben gleich viel Sonne. Dazu schützt der warme Wind, der beständig aus dem Norden weht, die Pflanzen im Winter vor dem Erfrieren. «Diese Reben habe ich 1984 gepflanzt, nächstes Jahr feiern wir 25-Jahr-Jubiläum», sagt Konzelmann, der bereits in der vierten Generation Winzer ist, aber erst mit 47 Jahren den Sprung aus dem schwäbischen Uhlbach nach Ontario gewagt hat. Damals, Anfang der Achtzigerjahre, sahen die Konzelmanns in Deutschland keine Möglichkeit mehr, mit dem 1893 gegründeten Familienunternehmen zu wachsen. Als sie erfuhren, dass die Niagara-Halbinsel, zwischen dem Ontario- und dem Eriesee gelegen, ein spezielles Mikroklima aufweist, das mit dem in Süddeutschland vergleichbar ist, verlegten sie ihr gesamtes Unternehmen in die Neue Welt. «Wir haben hier 2600 bis 2800 Sonnenstunden im Jahr, in Deutschland sind es nur 1600 bis 1800», erklärt der Winzer. «Ausserdem sind die Böden viel nährstoffreicher, denn hier wird erst seit 150 Jahren Landwirt-



Für Bequeme: Der Indian Summer auf der Niagara-Halbinsel lässt sich auch mit dem Cabrio erleben.

schaft betrieben und nicht seit 800 wie daheim.»

Die Konzelmann Estate Winery, in der jährlich 240 000 Flaschen Wein abgefüllt werden, ist ein Beispiel für den Wein-Boom, den die Region seit den späten Siebzigerjahren erlebt. War die Niagara-Halbinsel bis dahin vor allem als Obstanbaugebiet bekannt, gibt es heute mehr als 100 Weingüter. Auch wenn in den letzten Jahren prominente Millionäre wie die kanadische Eishockeylegende Wayne Gretzky oder Schauspieler Dan Aykroyd einige Höfe aufgekauft haben, sind die meisten Weingüter noch in Familienbesitz, die den Wein oftmals nur ab Hof verkaufen.

Am entspanntesten besucht man die Weingüter mit dem Velo. Niagara weist ein gut ausgebautes Netz an Radwegen auf, und die Wege zu den Kellereien sind gut ausgeschildert.

Zudem ist es flach, so dass auch Nichtsportler in der Lage sind, 25, 30 oder 50 Kilometer am Tag zu radeln. Nicht nur wegen der beeindruckenden Farbspiele des Indian Summer ist der späte Oktober eine gute Reisezeit für Radler; auch das Wetter ist ideal. Die Sonne scheint noch sehr häufig, und es ist mit bis zu 20 Grad angenehm warm.

## NOTL – die hübschste Stadt Kanadas

Als Ausgangspunkt für Velotouren empfiehlt sich die beschauliche Kleinstadt Niagara-on-the-Lake unweit der Niagara-Fälle, die von den Einhei-

mischen kurz NOTL genannt wird. 1996 wurde NOTL zu «Canada's Prettiest Town» gekürt. 1812 wurde die Stadt im Krieg von amerikanischen Truppen zerstört, danach aber von den Briten umgehend wiederaufgebaut. Heute stehen noch sehr viele der Bauten im Kolonialstil des frühen 19. Jahrhunderts, und gerade die prächtige Queen Street, auf der sich ein historisches Gebäude an das nächste reiht, ist einen Bummel wert. Die Strasse ist gesäumt von opulenten Blumenbeeten und liebevoll dekorierten Cafés, Restaurants, Souvenirläden und Vinotheken, in denen die Weine der grösseren Güter der Region probiert werden können. Bei Gefallen kann man sich die Tropfen bis in die Schweiz schicken lassen.

Den besten Überblick über das Treiben auf der Queen Street hat man von der im ersten Stock gelegenen Terras-

se des «Shaw Café» (92 Queen Street). Hier kann man nicht nur Weine verkosten, sondern auch Biere der Region. Günstiger, aber ohne Blick auf die umherschlendernden Touristen isst man auf der gegenüberliegenden Strassenseite im «Irish Tea Room» (75 Queen Street), wo authentische irische Spezialitäten wie Guinness Steak Pie oder Shepherd's Pie angeboten werden. Benannt ist das «Shaw Café» übrigens nach George Bernard Shaw, zu dessen Ehren in NOTL von April bis November ein Festival stattfindet, bei dem hauptsächlich Stücke aufgeführt werden, die zu Lebzeiten des irischen Dramatikers verfasst wurden.

## Auch die Rolling Stones sind begeistert

Die ersten Weingüter erreicht man von Niagara-on-the-Lake aus mit dem Rad in weniger als einer Viertelstunde. Rockfans sollten unbedingt bei Marynissen Estates Halt machen und die verschiedenen Rotweine probieren: Die Rolling Stones sind angeblich so grosse Fans, dass sie sich auf ihrer letzten Tournee zehn Kisten haben kommen lassen – zumindest wird dies niagaraweit behauptet. Vom kleinen Gut Marynissen gelangt man nach 20-minütiger Fahrt durch Weinberge und einen herbstlich bunten Wald auf das Weingut Inniskillin, eines der bekanntesten und grössten Kanadas. 1975 erhielt das von dem Österreicher Karl Kaiser mitgegründete Inniskillin die erste Lizenz zum Weinbau in Ontario nach der Prohibition. Nach einigen Jahren des Experimentierens produzierten Kaiser und sein Partner 1984 den ersten Eiswein in Niagara. Der internationale Durchbruch gelang 1991, als ihr Vidal-Eiswein den Grand Prix d'Honneur auf der Vinexpo in Bordeaux gewann. Seitdem stellt jede Kellerei auf der Niagara-Halbinsel mindestens einen Eiswein her.

## Da trinkt man auch gern mehr als ein Glas

Die Trauben für die Eisweinerstellung – vor allem Riesling und Vidal – werden im Januar oder Februar im gefrorenen Zustand bei Temperaturen von minus acht Grad geerntet. Nur etwa fünf Prozent des Gewichts der Ernte kann aus den Früchten gepresst werden, sodass die Herstellung von Eiswein sehr viele Trauben verlangt – was sich im Preis der Flaschen niederschlägt: 3,75 Deziliter Riesling kosten 70, Cabernet Franc 100 Franken. «Eiswein ist eben ein Dessertwein», sagt Deborah Pratt von Inniskillin dazu, «von dem man selten mehr als ein kleines Glas trinkt». Wenn sie sich da mal nicht täuscht – der Vidal schmeckt so gut, dass man das Angebot, nachgeschickt zu bekommen, unmöglich ablehnen kann. Erst recht, wenn man gerade unter einem leuchtend roten Ahornbaum sitzt und dem CN Tower in der Ferne zuprostet.



Weinreich: Herbert Konzelmann vor seinen Reben (links), der Eiswein vom Gut Inniskillin gewinnt sogar in Frankreich Preise.



Bilder Hendrik Breuer

## Anreise und Informationen

- Anreise: Mit der Swiss nach Toronto, von dort mit dem Mietwagen oder dem «Bike Train» ([www.bike-train.ca](http://www.bike-train.ca)) auf die Niagara-Halbinsel.
- Unterkunft: «Harbour House Hotel», Niagara-on-the-Lake, Doppelzimmer ab 280 Franken, [www.harbourhousehotel.ca](http://www.harbourhousehotel.ca). In NOTL und Umgebung gibt es zudem viele günstige Bed & Breakfasts.

- Fahrradtouren und Fahrradverleih: Zum Beispiel bei Niagara Wine Tours International, Niagara-on-the-Lake, ab 70 Franken pro Person (dreistündige Tour mit Stopp auf drei Weingütern), [www.niagaraworldwinetours.com](http://www.niagaraworldwinetours.com).
- Weitere nützliche Informationen: Tourism Niagara, [www.tourismniagara.com](http://www.tourismniagara.com). (hb)