

# Lampadener Viezjungen sind jetzt eine Firma

Die Viezjungen werden in Sachen Apfelverarbeitung immer professioneller. Hoch im Kurs steht gerade der Glühviez - nach ganz speziellem Rezept.

VON HERBERT THORMEYER

**LAMPADEN** Die Viezjungen in Lampaden sind jetzt eine GbR, eine Gesellschaft des bürgerlichen Rechts, also offiziell eine Firma. Seit 2014 keltern sie in Lampaden Äpfel, um daraus das Traditionsgetränk der Region schlechthin, den Viez, zu gewinnen. Gearbeitet wird in der Kelterei und Viezkontor in der Bergstraße 6.

Alles begann mit einem Irrglauben. 2012 kaufte Sascha Mergens einen Fünftelkanister Apfelsaft und stellte ihn zur Seite in der Hoffnung: Viez wird das von ganz alleine. „So wird das nichts“, klärte ihn Dirk Kirsten auf, der aus einer Winzerfamilie stammt. Kirsten zeigte Mergens, wie Viez hergestellt wird.



Die nächste Generation: Damit auch noch in Jahrzehnten Äpfel geerntet werden können, pflanzen die Viezjungen junge Bäume.

FOTO: PRIVAT

Ein Jahr später kamen weitere Mitstreiter hinzu. Man ließ sich Äpfel pressen und in einem Fass mit Hilfe von Hefe vergären. Nur daraus wird Viez. Apfelsaft hingegen wird erhitzt und so die Gärung umgangen. Die Spindelkelter eines Bekannten haben die Viezenthusiasten vorm Verschrotten gerettet und restauriert. So hatten die sechs erstmals ein eigenes Arbeitsgerät.

Vor drei Jahren schafften sich die Viezjungen, wie sie sich mittlerweile nennen, eine große Kelter an – ebenfalls gebraucht. Mittlerweile produzieren sie rund 2500 Liter Viez und Apfelsaft im Jahr, von eigenen Bäumen und Streuobstwiesen anderer Obstbauern.

In dem historischen Gemäuer, wo die Kelter und die Vorratskanister stehen, hat das Getränk, das die Römer mit in die Region brachten, schon lange Tradition. Dirk Kirsten: „Fast in jedem Haus ist doch früher Viez gemacht worden.“

Die Viezproduktion beginnt im Januar, mit dem Baumschnitt. Geerntete Äpfel werden in einer Mühle zerkleinert. Die Maische kommt in die Presse, der Saft in die Fässer, worin er zwei bis drei Monate ruht. „Kurz vor Weihnachten ist der Viez fertig“, freut sich Kirsten. Der Glühviez, mit Zimtstangen und einem „Geheimrezept“ verfeinert, kommt in die Flasche. Im Januar werden die Fünftel-Packs gefüllt.

All das schaffen die Jungen aus Lampaden am Wochenende und in ihrer Freizeit. Die Produktion hat schon jetzt ein Niveau erreicht, das kaum noch Zeit lässt für anderes. „Unsere Frauen und Kinder unterstützen uns, auch mit der nötigen Grundlage bei Kohldampf“, verrät



Jetzt einen guten heißen Glühviez: Die Viezjungen Thomas Heckel, Sascha Mergens, Jörg May, Wolfgang Grimbach und Dirk Kirsten (von links) gönnen sich auch gerne mal selbst etwas aus der Eigenproduktion.

FOTO: HERBERT THORMEYER

Kirsten. Das ehemalige Bauerngetränk soll weiterhin ein schönes Hobby bleiben, trotz GbR, die rechtlich geordnete Bahnen sichert.

Mittlerweile ist auch Viezhefeschnaps dazu gekommen. Der hat satte 40 Prozent Alkohol und wird aus der Hefe gewonnen, die im Fass übrig bleibt und weitergärt. „So was Feines kann man doch nicht einfach wegwerfen“, finden Kirsten und seine Mitstreiter, zu denen auch Alexander Iannotta gehört, der etwas wei-

ter weg wohnt. Die Urgroßeltern waren schon Landwirte mit Viezherstellung, und so soll es bleiben. Dafür pflanzt die Gruppe am Ortsrand junge Apfelbäume an, die auch die nächste Generation mit frischem Obst zwecks „Verflüssigung“ beliefern werden.

Die Bestrebungen der Trierer Viezbruderschaft, das edle Apfelprodukt zum Immateriellen Kulturerbe zu erheben, unterstützen die Lampadener Viezjungen ausdrücklich. Ferner

sind sie Mitglied im Verein Viezstraden. Bei Veranstaltungen in Lampaden

sind die Jungs immer gerne bereit mitzuhelfen und dabei zu sein.

## INFO

### Viez online bestellen

Die Viezjungen wollen sich der Plattform [www.regiocard.de](http://www.regiocard.de) anschließen, damit Freunde des heimischen Traditionsgetränkes ihren

Bedarf über Online-Bestellungen decken können. Bis es soweit ist, kann über die Telefonnummern 0173/ 9977315 oder 0171/ 6998323 bestellt werden. Infos gibt es auch auf Instagram unter [@lampadener\\_viezjungen](https://www.instagram.com/lampadener_viezjungen).