

Wie funktioniert eine Patenschaft?

Mit einer Patenschaft tragen Sie unmittelbar zum Erhalt der alten Kulturlandschaft der Steil- und Steilstlagen an der Mosel bei. Gleichzeitig ermöglichen Sie den Weingütern die Erzeugung von hochwertigem Riesling. Sie bekommen auch Wein aus dem jährlichen Ertrag der von Ihnen unterstützten Rebstöcke. Dieser wird Ihnen nach Hause zugeschickt.

Im Rahmen der Patenschaft werden Lose (Parzellen) je 5 Rebstöcke vergeben. Ein Pate darf auch mehrere Lose betreuen. Um ein Pate zu werden, muss man kein Slow Food Mitglied sein. Man kann die Patenschaft auch einer anderen Person schenken.

In der Vergangenheit luden die Winzer alle Paten regelmäßig zum Weinfest ein, bei dem über die Patenschafts-Weinberge informiert und im geselligen Beisammensein gegessen und getrunken wird. Über die Entwicklung in den Weinbergen erfahren Sie ebenso aus dem Newsletter.



Mehr Informationen zu den Rebstock-Patenschaften und den Antrag auf eine Patenschaft finden Sie auf:
https://www.slowfood.de/biodiversitaet/rebstock_patenschaften/

Slow Food Deutschland e.V. Für gute, saubere und faire Lebensmittel

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Die internationale Non-Profit-Organisation wurde 1989 gegründet und ist in über 150 Ländern tätig. Sie hat weltweit rund 100.000 Mitglieder, die in circa 1.500 Convivien, den lokalen Gruppen, aktiv sind.

Slow Food Deutschland ist ein eingetragener Verein, der 1992 gegründet wurde. Anfang 2014 zählt die Slow Food Bewegung in Deutschland etwa 13.000 Mitglieder in rund 80 Convivien.

Slow Food Deutschland e.V.
Marienstraße 30
10117 Berlin
Telefon: 030 / 2000 475 0
Fax: 030 / 2000 475 99
Email: info@slowfood.de
www.slowfood.de



Slow Food®
Deutschland e.V.



Rebstock- Patenschaft

Slow Food Projekt zum Erhalt
der biologischen Vielfalt



Rebstock-Patenschaften und biologische Vielfalt

Die Rebstock-Patenschaften sind ein Slow Food Projekt zum Erhalt der biologischen Vielfalt und der Kulturlandschaft der Steil- und Steiltlagen an der Mosel, die zu den Juwelen unserer einheimischen Weinkultur zählen. Der traditionelle Steillagenweinanbau hat eine landeskulturelle wie auch eine ökologische Bedeutung. Die Weinberge bilden einen Lebensraum für viele wärmeliebende Tier- und Pflanzenarten.

An der Mosel wird so seit Jahrhunderten Riesling kultiviert. In extremen Hanglagen nutzt man noch die weltweit seltene Einzelstockerziehung am Pfahl. Diese Form der Bewirtschaftung ist jedoch kaum profitabel: Die Ernte und alle anderen Arbeiten müssen per Hand erfolgen.

Derzeit bewirtschaften unsere Partner-Winzer, **Weingut Böcking** und **Weingut Müllen**, zwei Flächen in Traben-Trarbach.



Trarbacher Ungsberg

Das **Weingut Böcking** bewirtschaftet die Weinberge in Trarbacher Ungsberg, samt ihrem Kernstück **Pfarrwingert**, der schon in alten preußischen Steuerkarten als die beste Lage geführt wurde. Von den knapp 2 Hektar der kultivierten Fläche sind etwa 0,2 Hektar Patenschaft-Weinberge. Die Weine werden hier vom blauen Schiefer und der besonderen Südlage geprägt. Teile des Ungsbergs lagen lange brach und verwilderten. Das Weingut Böcking hat den Weinberg mit der Unterstützung der Rebstock-Patenschaften rekultiviert und neue Rebstöcke gepflanzt.



Trarbacher Hühnerberg

In der Lage Trarbacher Hühnerberg im Kautenbachtal, die schon in der Moselweinbaukarte von 1897 in die höchste Kategorie eingestuft wurde, stehen insgesamt etwa 3 Hektar zur Verfügung, davon rund 0,2 Hektar als Patenschaft-Weinberg. Die Flächen lagen teilweise brach oder waren mit gebietsuntypischen Rebsorten bepflanzt. Der vom **Weingut Müllen** betreute Patenschafts-Weinberg Hühnerberg wurde mit Riesling-Reben neu bepflanzt und bringt besonders gute Weine hervor. In den nächsten Jahren können weitere brach liegende Flächen rekultiviert und neu mit Riesling-Reben bepflanzt werden.

Die Trauben aus dem Hühnerberg werden im Weingut Müllen langsam und schonend in traditionellen Korbpressen gekeltert. Dann erfolgt eine Spontangärung, das heißt, die alkoholische Gärung beginnt von selbst und ohne Zugabe von gezüchteten Hefen. Abschließend reift der Wein im Eichenholzfass.



Alle Fotos © Gísela Bautz

