

Rebstock-Patenschaftsfest 2013 in Traben-Trarbach

Mehr als 70 Rebstockpaten aus ganz Deutschland, erfahrene und neu hinzugekommene, trafen sich in diesem Jahr am 17. August 2013 auf dem ersten gemeinsamen Rebstock-Patenschaftsfest der beiden Weingüter Müllen und Richard Böcking in Traben-Trarbach. Sie alle sind Teil des Slow Food Patenschafts-Projekts zur Erhaltung der Weinberge in den Steillagen der Mosel.

Ein idyllischer Garten erwartet die Gäste an diesem sonnigen August-Samstag, die sich hier wie auf jedem Patenschaftsfest über die Möglichkeit freuen, sich zu begegnen und auszutauschen. Am späten Vormittag treffen die aus ganz Deutschland angereisten Rebstock-Paten im Garten des Weinguts Müllen ein und werden von der Familie Müllen und Frau von Marschall und Simon Trös vom Weingut Richard Böcking begrüßt. Das Fest beginnt mit Sekt aus den beiden Weingütern, dazu gibt es Gemüsequiche und pikante Blätterteigschnecken. Damit die Teilnehmer für die Wanderung in die Weinberge gut gestärkt sind, darf vorher aus dem Suppentopf geschöpft werden: Kräutersuppe und Zucchini-Suppe, mit dazu passenden Riesling-Weinen aus dem Sortiment der beiden Weingüter. Wie immer boten die vergangenen Weinlesen in den steilen Lagen viel Stoff für eine angeregte Unterhaltung.

Die Gruppe wandert im Schatten der Häuser und der Bäume durch das Kauten-Tal in den Ungsberg hinauf. Im vom Weingut Böcking bewirtschafteten und rekultivierten Patenschafts-Weinberg sehen die Reben gesund aus und haben reichlich Trauben angesetzt. Seit dem Einfall der Wildschweine im vergangenen Herbst sind die Weinberge der beiden Weingüter mit einem Elektrozaun geschützt. Die Reben sind in diesen sehr steilen Rebbergen hochgebunden, damit man im Weinberg horizontal arbeiten kann und nicht immer zwischen den Reihen hoch und runter steigen muss.

Über eine gemauerte steile Treppe geht es hoch und dann weiter auf dem Weg in den Hühnerberg. Die 30 Jahre alten Riesling-Reben haben relativ kleine und locker wachsende Beeren und liefern die Grundlage für dichte und fruchtige Weine. Vorbei geht es an seit langem verwilderten ehemaligen Weinbergen in ein Waldstück. Man erkennt sofort, dass dieser steile Hang nicht immer ein Wald war: Rebpfähle zeigen an, dass vor ca. 30 Jahren hier noch ein Weinberg bewirtschaftet wurde. Vielleicht wird er nach der Abholzung in den nächsten Jahren wieder zu einem Weinberg?

Weit oben im Weinberg ist im Schatten von Bäumen eine Verpflegungsstation für die Gruppe aufgebaut, und alle greifen in der Mittagshitze zur Wasserflasche. Drei Sorten selbst zubereitete leckere Brotaufstriche passen gut zu den vorgestellten Weinen der beiden Weingüter, und nach der Pause im kühlen Waldschatten schmecken sie vorzüglich. Auf einer Verprobungsliste kann sich jeder seine Favoriten markieren und für eine Bestellung vormerken. Simon Trös, Betriebsleiter im Weingut Richard Böcking, stellt seine ersten selbstverantworteten Weine Jahrgang 2012 vor, und beide Winzer erzählen von den Besonderheiten ihrer Reblagen und den jeweiligen Weinen. In beiden Weingütern vergären die Moste spontan und reifen in Holzfässern bis zur Abfüllung.

Das Abendessen findet im historischen Rittersaal im Weingut Böcking statt. Die Grafen von Sponheim, Herren der oberhalb des Ortes gelegenen Grevenburg, nutzten dieses Gebäude schon im 15. Jahrhundert auch für die Weinherstellung. Von der Grevenburg blieben nach dem Stadtbrand 1857 allerdings nur die Außenmauern erhalten.

Erleuchtet von Kerzenlicht steht die große Tafel für die Gäste bereit. Das Menü ist ganz im Sinne von Slow Food aus regionalen Produkten zusammengestellt. Zu Fleisch von artgerecht gehaltenen Hühnchen gibt es Ziegenfrischkäse mit Rote Beete-Carpaccio, Tomatensuppe, Coq au Vin in Riesling-Soße und Beeren-Schoko-Brownies als Nachtisch – zubereitet vom Küchenchef im Trabener Hof.

Die „Gründungs-Patin“ dieser Rebstock-Patenschaften, Ulrike Böcking - sie ist auch ehemalige Convivienleiterin vom Convivium Mosel -, blickt zurück in die Gründungsjahre und die Entwicklung dieser Idee und freut sich, dass so viele Rebstockpaten dieses Projekt weiter unterstützen und heute zum Feiern gekommen sind.

Kurz vor Mitternacht begeben sich die Riesling-Freunde auf den Heimweg. Die meisten freuen sich auf den Sonntag an der Mosel. Mit dem Auto angereiste Rebstockpaten können ihren Patenschafts-Wein und weitere ausgewählte Weine in den Weingütern abholen, die am Vormittag für die Gäste geöffnet haben.

Ein schöner Tag mit vielen Informationen zu Wein, Weinbau und Region und lebhaftem Austausch der Rebstockpaten wurde durch die aufwendige Organisation der beiden Weingüter ermöglicht! Ein herzlicher Dank für diese logistische Meisterleistung an alle Beteiligten!