



Slow Food®
Deutschland e.V.

*Was du heute kannst entkorken,
das verschiebe nicht auf morgen.*

Deutsches Sprichwort

Riesling, dieses sorgenscheuende und frohsinnpendende Getränk

11. Rebstockpatenfest – Traben-Trarbach, 16. August 2014

Wer mit dieser Ecke Deutschlands wenig vertraut ist, kann sich aufgrund der Schieferarchitektur wie auf den britischen Inseln fühlen. Braun-graue Steinhäuser mit schwarzen Dächern, wunderschön gelegen inmitten von dunklen Wäldern und sattgrünen Weinbergen. Zugegeben, die Weinberge machen den Unterschied zu England oder Schottland aus.

Im Gegensatz zu vielen anderen vom Weinbau geprägten Kulturlandschaften Europas, wie die Weingebiete von Langhe-Roero und Monferrato in Italien oder von Alto Douro in Portugal, werden die historischen Steillagen und ihre biologische Vielfalt an der Mosel noch nicht von der UNESCO geschützt. Slow Food wartete nicht und handelte, zusammen mit dem Weingut Richard Böcking in Traben-Trarbach; später kam das Weingut Martin Müllen dazu. Im Frühjahr 2003 wurden die „Rebstockpatenschaften“ ins Leben gerufen – ein Projekt zum Erhalt der Biodiversität und der kulturhistorischen Landschaft der Steillagen. Die schon seit über zehn Jahren mit Sorgfalt und Respekt für die Umwelt bewirtschafteten Patenschafts-Weinberge bilden inzwischen einen Lebensraum für über vierzig Kräuterarten und zahlreiche wärmeliebende Kleintiere.

Die Paten, die das Erhalten dieser Weinberge ermöglichen, bekommen nicht nur den Riesling aus dem Ertrag der von ihnen unterstützten Rebstöcke. Einmal pro Jahr haben sie auch die Chance, bei einer ungezwungenen Feier die beiden Winzerfamilien kennen zu lernen und mehr zu ihrer umfangreichen Arbeit zu erfahren. Denn so sehr die Weinberge idyllisch aussehen, Steillagen bedeuten nun einmal steil. Schon einfach im Gleichgewicht am Hang stehen zu bleiben ist gar nicht so leicht. Daher arbeitet man hier fast ausschließlich manuell und mit einem deutlich höheren Zeit- und Energieaufwand als im Fall von flacheren Lagen. Zudem verursacht das Wild aus den umliegenden Wäldern des Hunsrück mitunter große Schäden, die den Ertrag vermindern.

Viele Paten waren schon am Vortag des zum elften Mal organisierten Weinfests gekommen und hatten den Weg zu dem einen oder anderen lokalen Restaurant beziehungsweise zu einer



Slow Food®

Deutschland e.V.

Straußenwirtschaft gefunden. Am Tag des Festes fanden sich dann über 60 von ihnen im Weingut Böcking ein, wo sie von beiden Winzerfamilien mit Sekt und Secco – beide leicht, frisch und blumig – empfangen wurden. Dazu gab es die von Susanne Müllen selbstgemachten Tartes mit Speck, Zucchini und von ihr gesammelten Steinpilzen, die um diese Zeit die Menüs aller Restaurants der Region beherrschen.

Das fröhliche Beisammensein setzte man im Rittersaal fort, dem wohl ältesten erhaltenen Gebäude dieser Kleinstadt, die im 19. Jahrhundert neben Bordeaux zu den wichtigsten Weinumschlagplätzen Europas zählte. Unter den verkosteten Weinen gab es auch zwei Riesling Spätlesen aus den Slow-Food-Patenweinbergen: den kräftigen, extraktreichen und angenehm trockenen von Müllens sowie den weichen, fruchtigen, spontan vergorenen von Böckings. Beide Weine waren von Leweke von Marschall (Nachfahrin der Böckings und Gutsleiterin) mit köstlichen Vorspeisen gepaart.

Es ist beeindruckend, was diese jungen Winzer bewirken. Denn der einmal weltbekannte Moselriesling hat in den letzten Jahrzehnten viel von seinem Ruf verloren und wurde oft mit dünnem, süßlichem Wein assoziiert, der mit dem Einsatz industrieller Methoden in möglichst flachen Lagen produziert wurde. Winzer wie Martin Müllen und Simon Trös (Gutsleiter bei den Böckings) tragen dazu bei, dass die den besten Riesling liefernden Steillagen gerettet und der gute Ruf der Region wiederhergestellt werden. Herr Müllen wurde sogar im großen „WeinAtlas“ von Hugh Johnson und Jancis Robinson, den weltweit bekannten Sommeliers, erwähnt.

Das Weinfest wurde mit dem von Sascha Daniels, dem jungen, aufstrebenden Koch des örtlichen Restaurants Cavaliere, zubereiteten Abendessen abgeschlossen. Eingelegtes Gemüse mit selbstgebackenem Weißbrot und Brechbohnsensalat mit Speck und Apfel eröffneten das Menü. Danach servierte man Hirschgulasch aus lokaler Jagd, und mit Mirabellen vermischte Spätzle. Anschließend wurden die Paten mit einem Zwetschgenstrudel mit Vanille-Lavendel-Soße verwöhnt. Dazu kam natürlich immer ein hervorragender Riesling, dieses „sorgenscheuchende und frohsinnpendende Getränk“, um sich Zoltán Halász‘ Worte zu bedienen. Wie schon zu den Zeiten der Grafen von Sponheim wurde im Rittersaal bei gutem Essen und hervorragendem Wein bis in den späten Abend gefeiert.

Mariusz Rybak