



# Slow Food<sup>®</sup>

## Deutschland e.V.

### Der Trarbacher Hühnerberg

... liegt in einem Seitental der Mosel ein paar Kilometer vom Fluß entfernt. Er gehört zu jenen Lagen, die seit Jahrhunderten für äußerst hochwertige Weine bekannt sind. Auf der Mosel-Weinbaukarte von 1898, die von der preussischen Regierung als Grundlage der Besteuerung von Weinbergsbesitz in Auftrag gegeben wurde, erscheint der Hühnerberg als „Klasse 1-Weinberg“.

### Trarbacher Hühnerberg

Diese Karte basiert auf einem Klassifikationsunternehmen des französischen Finanzministeriums, mit dem bereits zu Zeiten Napoleons begonnen wurde. Hierbei wurde die Bonität eines Weinbergs neben den geologischen Größen ausdrücklich über den Wein definiert, d.h. über den Geschmack und die Exklusivität, resultierend aus der Einzigartigkeit des Weinbergs.

Im Jahr 2000 suchte ich solche hochwertigen charaktervollen Weinberge, die außerdem noch für die Erzeugung edelster Eisweine geeignet waren. Viele der hoch bewerteten Weinberge in Trarbach kannte ich schon aus dem elterlichen Betrieb oder von meiner Tätigkeit als Verwalter des Weinguts Dr. Melsheimer von 1987 bis Sommer 1990.

Sehr interessante Weine mit individuellem Charakter kamen im elterlichen Betrieb immer aus dem Trarbacher Uingsberg. Die an den Uingsberg angrenzende Lage Trarbacher Hühnerberg, die über ein ähnliches Mikroklima verfügt, zog mich daher besonders an. Ein Parzelle im Hühnerberg gefiel mir außergewöhnlich gut, sie war gepflegt und mit alten, zum größten Teil wurzelechten Reben bepflanzt.

Als ich dann nach langem Suchen den Besitzer des Weinbergs gefunden hatte, erklärte mir dieser, daß er den Hühnerberg, seinen besten Weinberg, sicherlich nicht abgeben würde. Schade!

Neben dem gepflegten Weinberg aber befand sich eine große Fläche, die nicht mehr bewirtschaftet wurde. Diese kaufte ich dann im Frühjahr 2000. Eine Rekultivierung des Weinbergs machte nicht viel Sinn, weil der Vorbesitzer Neuzuchtarten wie Ortega oder Optima in diese Rieslinglage gepflanzt hatte. Es gab nur einen Bereich des Weinbergs, der noch gut in Schuß und mit Riesling bepflanzt war, doch das, so dachte ich mir, sollte vorerst reichen.

Da kam im Mai 2000 morgens gegen sieben Uhr ein überraschender Anruf: "Ja, Herr Müllen, ich war krank und schaffe jetzt die Arbeit im Weinberg nicht mehr. Wollen Sie den Hühnerberg haben, er ist schon fertig geschnitten und gebunden?" Kurzentschlossen sagte ich zu. Eine Fläche von mehr als 3500 qm Hühnerberg in gepflegtem Zustand stand mir nun zur Verfügung. Die ersten Weine im Hühnerberg waren dann so beeindruckend, daß ich mir in den nächsten Jahren noch weitere Flächen im Hühnerberg kaufte, um den Weinberg zu komplettieren.



# Slow Food<sup>®</sup>

## Deutschland e.V.

Der Hühnerberg

Weingut Martin Müllen  
Alte Marktstraße 2  
56841 Traben-Trarbach  
Tel: +49 (0) 6541 - 9470  
Fax: +49 (0) 6541 - 81 35 37  
e-mail: info@muellen.de  
www.weingutmuellen.de

der Jahrgang 2010 ist ein qualitativ sehr guter Weinjahrgang. Leider sind die Erntemengen recht klein.

- die Trauben wurden am 18.10.2010 mit einem Mostgewicht von 106 ° Qechsle gerettet.
- die Trauben waren sehr reif und zum Teil schon eingetrocknet wie Rosinen, ein längeres Hängenlassen war deshalb nicht möglich. Es bestand die Gefahr, dass die ohnehin schon kleine Erntemenge nochmals sehr stark reduziert würde. (meine Schätzung: 20-50% weniger in einer Woche!)
- der frisch gekelterte Traubensaft schmeckte sehr reif und aromatisch, die Säure war sehr fruchtig und vital und weckt große Hoffnung auf einen sehr guten Jahrgang!
- die alkoholische Gärung startete in einem Edelstahlfaß
- die Gärung ist eine Spontangärung, dh. es wurden dem Traubenmost keine Hefen (gekaufte Ware, industriell hergestellt, aus dem Paket) zugeführt. Bei der Spontangärung startet die Gärung von selbst, z.B. durch die Hefen, die sich vom Weinberg her auf den Beerenhäuten befinden.
- die alkoholische Gärung wird nun einige Monate dauern da bei diesem Wein (wenn er trocken wird) ein Alkoholgehalt von stark 13% Vol. zu erwarten ist.
- nach Abschluß der Gärung werden wir das Versanddatum des Patenschaftsweins des Jahres 2010 bekanntgeben.

Die Rettung der Weinreben im Trarbacher Hühnerberg ist nun in einem Teilbereich fast abgeschlossen. In Zusammenarbeit mit Slow Food Deutschland haben wir mehr als 1500m<sup>2</sup> Fläche gerettet. Aber für uns war die Unterstützung von Slow Food sehr viel mehr wert! Wir wurden durch die Unterstützung der Rebpaten motiviert auch die anderen, besonders schwierigen Bereiche im Hühnerberg zu rekultivieren und haben so in den letzten Jahren noch einmal ca 10.000 m<sup>2</sup> (!) Rebfläche rekultiviert.

Nun wartet eine weitere große Aufgabe auf uns. Wir müssen eine neue Trockenmauer errichten, da die alte Trockenmauer (vor unserer Zeit im Hühnerberg) zerstört wurde.

Die neue Mauer soll bis zu drei Meter hoch und ca. 35 m breit sein, die Dicke der Mauer wird bei etwa einem Meter liegen!

Die Pflege und Instandhaltung des Hühnerberg ist sehr aufwändig! Mit der Rebpatenschaft im Hühnerberg helfen uns die Rebpaten auch in Zukunft sehr!