



## Neuer Passagier an Bord

# FRÜHER GELBER MALINGER

Der Frühe Gelbe Malinger ist der 92. Passagier in der deutschen Arche des Geschmacks. Nach dem Frühburgunder von der Ahr, dem Tauberschwarz, dem Blauen Silvaner und dem Gelben Orleans wurde er als 5. Rebsorte aufgenommen. Unterstützt wird der Passagier vom Convivium Bonn. **Herbert Steiner** stellt den neuen Passagier vor.



**D**er Frühe Gelbe Malinger ist eine weiße Rebsorte, die um 1840 als »Malingre Precocé« in der Nähe von Paris von einem französischen Gärtner namens Malingre aus Sämlingen gezogen wurde. Die Beeren sind saftig und süß. Die konus- bis walzenförmige Traube ist mittelgroß und lockerbeerig. Die länglichen Beeren haben eine mittlere Größe, sind von gelblicher Farbe und dünnhäutig. Durch die Züchtung unter anderem aus einer Tafeltraube, sind die Beeren als süße, saftige und dünnchalige Beere auch ein leckeres Obst, können also auch direkt gegessen werden.

Angeblich wurde der Frühe Gelbe Malinger Mitte des 19. Jahrhunderts von einem französischen Verwaltungsbeamten aus dem Anjou an den Rhein (Siebengebirge) beziehungsweise an die Ahr gebracht. Sicher ist, dass es Mitte des 19. Jahrhunderts weinbegeisterte Menschen in Frankreich und im Rheinland gegeben haben muss, die miteinander in Kontakt standen und Rebmaterial weitergaben – vielleicht eine französisch-deutsche Weinfreundschaft, die sich bis heute auswirkt? In Frankreich wird der »Malingre Precocé« heute allerdings nicht mehr angebaut.

Vom 19. Jahrhundert bis in die 1960er Jahre war im Siebengebirge der landwirtschaftliche Mischbetrieb sehr verbreitet. Wald machte zirka 75 Prozent der Nutzfläche aus. Die restlichen 25 Pro-

zent setzten sich aus Wiesen und Weideland, sowie Acker und Weinberg zusammen. Dabei wurde der Wald nicht nur zur Holzwirtschaft genutzt, auch das Vieh trieb man zum Weiden in den Wald, das Laub wurde als Einstreu und Dünger verwendet und junges Rahmholz als Rankhilfe für die Reben genutzt. Die unterschiedlichen Bereiche der landwirtschaftlichen Nutzung waren eng miteinander verzahnt und sicherten ein Auskommen durch ihre Bandbreite, auch in schlechten Jahren. Der Frühe Gelbe Malinger wurde nicht nur im Weinberg kultiviert, sondern auch als Spalierrebe am Haus angepflanzt. Vorteilhaft war die frühe Reife im Vergleich zu anderen Rebsorten, denn so wurden die Trauben auch in weniger warmen Jahren reif, was zum Beispiel beim Riesling nicht der Fall ist.

So ist von der Ahr bekannt, dass der Frühe Gelbe Malinger in den Weinorten an der oberen Ahr – Mayschoss und Rech – in den schlechten, das heißt kühleren Lagen, kultiviert werden konnte, dort, wo der Riesling nur schwer reifte. Die Rebsorte war unter dem Namen »Frühwiess« bekannt. Durch die Beimischung des säureärmeren Malingers wurde in manchen kühlen Jahren der Riesling erst trinkbar. Ahrabwärts von Rech pflanzte man in den schattigeren Lagen statt des »Frühwiess« auch den »Frührot« an, nämlich den Frühburgunder, der bereits Archepassagier ist und dessen Bestand sich nicht nur an der Ahr stabilisiert hat.

## FLURBEREINIGUNG FÜHRTE ZU MALINGER-VERLUST

Durch die Mechanisierung des Weinbaus wurde in den 1970er Jahren in den meisten Weinbaukommunen an Rhein und Ahr eine Flurbereinigung durchgeführt. Kleine Parzellen wurden zusammengelegt und neu bepflanzt. Dabei setzte man auf ertragreiche und bekannte Rebsorten. Zeitgleich erlebte der Weinbau am Mittelrhein (und in Deutschland allgemein) einen drastischen Markteinbruch, sodass spätestens in den 1980er Jahren viele Weinbaubetriebe schließen mussten. Beides führte dazu, dass Rebflächen mit Malinger entweder gerodet oder mit anderen Sorten bestockt wurden. Lediglich eine Parzelle an der Ahr blieb als wurzelechte Pflanzung bestehen.



Die Trauben sind süß und saftig und können auch von der Hand in den Mund gegessen werden.

zung im Niederdollendorfer Heisterberg wurde 2020 mit etwa 100 Jungreben ergänzt, sodass dort nun insgesamt 400 Rebstöcke stehen.

Darüber hinaus existiert zurzeit kein weiterer Betrieb, der die Rebsorte Frühen Gelben Malinger anbaut oder dies beabsichtigt. Auch gibt es keine Verbände, Vereine oder Initiativen, die sich um den Erhalt kümmern, und auch keine Rebschule, die Frühen Gelben Malinger veredelt. Nachpflanzungen sind somit nur möglich, wenn Rebschulen mit Reisern aus den bestehenden beiden Parzellen mit der Veredelung beauftragt werden.

Der Frühe Gelbe Malinger lässt sich mit dieser Historie und dem regionalen Bezug zum Siebengebirge gut vermarkten. Er wird von Kund\*innen aufgrund seiner Seltenheit geschätzt. Geschmacklich zeigt er eine andere Aromatik als die klassischen Rebsorten der Gegenwart, was ebenfalls viele Kund\*innen überzeugt. Vinifiziert zeigt die Sorte Aromen von gelben Früchten wie Birne, Pfirsich und Quitte sowie würzige Noten, die an Muskatblüte erinnern. Diese Aromen entwickeln sich besonders gut bei einer spontanen Vergärung und Ausbau im kleinen Holzfass. Ähnlich, wie dies auch zu früheren Zeiten üblich war. ●

Im Niederdollendorfer Heisterberg (Mittelrhein, Siebengebirge) erfolgte dann 2002 mit Propfreben auf einer Fläche eine Pflanzung, die dem Rheinischen Verein gehört. Dort sollte ein Weinberg entstehen, der den Weinbau im Siebengebirge im 19. und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts zeigt. So wurde der Frühe Gelbe Malinger dort in Einzelpfahlerziehung mit Buchen-Rahmhölzern gesetzt. Doch es ist davon auszugehen, dass es in Oberdollendorf an einigen alten Häusern noch Frühen Gelben Malinger als Spalierreben gibt – allerdings wissen die meisten Bewohner\*innen nicht, um welche Rebsorte es sich tatsächlich handelt.

### FRÜHER GELBER MALINGER IM KOMMEN

Aktuell wird aus zwei noch bestehenden Weinbergen Wein erzeugt und vermarktet. Das Weingut Johannes Hostert in Rech hat zirka 1300 wurzelechte, über 100 Jahre alte Rebstöcke. Die Pflanzung

### HIER GIBT ES DEN WEIN VOM ARCHEPASSAGIER ZU KAUFEN

#### Weingut

**Johannes Hostert**

Bärenbachstr.12,  
53506 Rech,  
Tel. 02643. 84 89

**Produkt:** Malinger  
Weißwein feinherb

► [www.jjhostert.de](http://www.jjhostert.de)

#### Kay Weine

Bergstr. 45,  
53639 Königswinter-  
Oberdollendorf,  
Tel. 0170. 41 73 317

**Produkt:** Malinger  
Weißwein trocken

► [www.kay-weine.de](http://www.kay-weine.de)



100 Jahre

Gewürzmühle  
**BRECHT**  
SEIT 1925

10 % Jubelrabatt  
Gutscheincode: **Slow10**  
Gültig bis 1. August 2025

## 100 JAHRE VOLLER WÜRZE!

Wir produzieren seit 1925 in Deutschland  
feinste Bio Gewürze und Gewürzmischungen mit Leidenschaft.  
*natürlich, nachhaltig, voller Geschmack*

**Besuche jetzt unseren Online-Shop und sichere Dir den Jubelrabatt!**  
Gewürzmühle Brecht GmbH | Ottostraße 1 | D-76344 Eggenstein




