

Weniger Anbaufläche, bessere Qualität

Alles Müller, oder was?

Belangloses Zeug aus dem Supermarktregal? Denkste! Immer mehr Winzer keltern aus der verrufenen Rebsorte Müller-Thurgau spannende Weine. Eine Suche nach dem richtig guten Stoff von klassisch bis krass.

Text: Patrick Hemminger



Krass WEINGUT SCHMITT (*Rheinhessen*)

Trüb fließt der Wein ins Glas, riecht und schmeckt nach Fenchelgrün, Lavendel und etwas Apfel, am zweiten Tag kommen Noten von Rosenwasser dazu, am dritten Apfelmost, ausserdem wird er dunkler, am vierten verstärkt sich alles noch mal... ist das noch Müller-Thurgau? Bianka Schmitt stellt lieber eine Gegenfrage, als zu antworten. «Eine gekochte Karotte schmeckt völlig anders als eine kurz angebratene. Was ist jetzt der typische Geschmack einer Karotte?» Und ihr Mann Daniel, mit dem sie das 16 Hektar grosse Weingut betreibt, ergänzt: «Wir haben mit dem Wein möglichst wenig gemacht. Vielleicht ist das ja der typische Geschmack?» Die eine Hälfte des Weins liegt sechs Wochen auf der Maische, die andere keltern die beiden direkt und vergären sie im Stückfass. Das lässt dem Wein die Säure, die er braucht. Mit Schwefel kommt er nie in Berührung.

Aber gerade weil der Wein so gar nichts Müller-Typisches mehr hat, ist er für das junge Winzerpaar ein guter Türöffner. «Wer ihn probiert, ist erstmal überrascht. Und Kunden, denen Riesling zu säurebetont ist, mögen diesen Wein sehr gerne», sagt Bianka Schmitt.

Ungewöhnlich WEINGUT HISS (*BADEN*)

Andreas Hiss ist Winzer am Kaiserstuhl. Dort haben kräftige Weine Tradition - das Wetter ist warm, der Lössboden dick. «15 bis 20 Prozent Müller stehen hier in den Weinbergen. Die Rebsorte ist im Badischen das, was in der Pfalz der Riesling ist - Schorlewein», sagt Hiss. Aber dem Winzer, der im Sommer jeden Tag mit seiner schwarz-roten Enduro Yamaha DT in die Weinberge fährt, war das nicht genug. 2018 wurde auf dem Weingut ein neues Gebäude mit Vinothek und Veranstaltungsräumen eingeweiht, und dafür brauchte es einen Eröffnungswein, etwas Besonderes also. «Warum nicht Müller-Thurgau? Warum nicht Müller-Thurgau aus dem Holzfass?», dachte Hiss. Er liess den 2017er aus der Lage Wannenberg gekühlt 72 Stunden auf der Maische und vergor ihn anschliessend in dritt- und viertbelegten 300-Liter-Fässern, liess ihn dann bis Juni auf der Vollhefe. Das Ergebnis ist ein überraschender Müller mit Kraft und Substanz, deutlichen Muskatnoten, saftig, frisch und würzig - ein toller Speisenbegleiter und ein Wein, der eine Ahnung davon gibt, dass diese Rebsorte vielfältiger sein kann als gemeinhin angenommen.



Abgefahren ÖKOLOGISCHER LAND- UND WEIN- BAU KRÄMER (FRANKEN)

Stephan Krämer aus dem Taubertal ist bekannt als Querdenker. «Ich bin bei meinen Weinen wohl mutiger, als ich sein sollte», sagt er über sich selbst. Diesen Satz versteht sofort, wer seinen Silex probiert: Interzelluläre Gärung, ganze Trauben, Maischegärung, kaum Schwefel, grosses Holzfass, keine Filtration sind Schlagwörter zu diesem Wein. Und er hat am Gaumen kaum noch etwas mit Müller-Thurgau zu tun, wie man ihn sonst kennt und erwartet. Da balgen sich Würze und Struktur auf der Zunge um die Wette, von Frucht sind höchstens noch Anklänge vorhanden. Der Wein hat eine Länge, wie man sie einem Müller-Thurgau kaum zutraut. «Anfangs kaschieren der Naturweinstil und die Maische die Rebsorte, nach ein paar Jahren gibt sich das wieder», erläutert Krämer und fragt dann provokativ: «Aber was ist denn überhaupt der Charakter vom Müller? Wenn wir uns Chardonnay aus dem Jura anschauen, die haben einen sehr eigenen Stil. Ist das typisch Chardonnay? Nein, das ist typisch Jura.» Und so findet er auch in seinen Weinen vor allem Merkmale der Region. «Mein Silex ist kühl, straff, würzig – das ist das Taubertal», sagt er.



Klassisch WEINGUT MARKGRAF VON BADEN (BADEN)



Alles begann mit einem renitenten Untertan, dem vor mehr als 100 Jahren die säuerlichen Weine vom Bodensee nicht schmeckten. Er hatte von dieser neuen Sorte gehört, die 1882 ein gewisser Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau in Geisenheim gezüchtet hatte: Müller-Thurgau. Doch der damalige Markgraf von Baden wollte nicht von seinem Elbling lassen und verbot den Anbau. Damit fand sich der renitente Feinschmecker nicht ab. Er schmuggelte ein paar Reben aus der Schweiz über den See und pflanzte sie an.

Zum Glück. «Der Müller-Thurgau fühlt sich hier wohl», sagt Volker Faust, seit 19 Jahren Betriebsleiter beim Weingut Markgraf von Baden und Herr über 135 Hektar Reben, davon knapp 30 Hektar Müller-Thurgau. Viele davon sind älter und wachsen in einer Höhe von mehr als 400 Metern auf Moränenverwitterungsböden. Das bekommt dem Müller sehr gut: Der im Stahl ausgebaute Guts- und Ortswein des Weinguts erfrischt den Gaumen mit eleganter Frucht, die aber nie ins kitschig-dropsige abgleitet, sondern von erstaunlich straffer Säure und Würze getragen wird – was übrigens perfekt zu Felchen aus dem Bodensee passt.

«Das sind eben andere Müller-Thurgau, als man sie sonst kennt», erläutert Faust. «Als diese billigen, einfachen, süssen und langweiligen. Ich nehme unseren Ortswein immer gerne auf Messen und Veranstaltungen mit, auch vom VDP. Das sorgt immer wieder für Überraschungen.» Denn kaum jemand erwartet, aus einer Flasche, auf der Müller-Thurgau steht, etwas Spannendes eingeschickt zu bekommen. Die Zeiten, als der Müller ein gutes Image hatte, sind lange vorbei. Dabei war die Rebsorte einst der Wachstumsmotor der deutschen Weinbranche. Nach dem Krieg waren die Winzer froh, dank ihr stabile Erträge und trinkbare Weine zu haben. «Aber dann hat man den Fehler begangen, die Weine süss zu machen», sagt Faust. «Und so hat der Müller heute einen Ruf, den er nicht verdient hat.»



Der Beobachter

ERNST
BÜSCHER

(Deutsches Weininstitut)

Ernst Büscher vom DWI sieht die Entwicklung beim Müller-Thurgau mit grossem Interesse. Dabei lassen die Zahlen auf den ersten Blick nichts Gutes ahnen: Die Anbaufläche der Sorte wird seit Jahren immer weniger. Vor 40 Jahren stand sie auf 25 000 Hektar - mehr als Riesling! 2006 waren es noch 14 000 Hektar, aktuell sind es 12 400. Damit ist Müller-Thurgau immer noch die zweitwichtigste weisse Rebsorte hierzulande. Der Schwund hat auch einen Vorteil. «Heute konzentriert man sich auf die guten Lagen. Und was man hier und da zu verkosten bekommt, wird immer eleganter und hochwertiger in der Qualität», sagt Büscher. Dabei ist das beim Massenträger Müller-Thurgau nicht einfach und macht viel Arbeit im Weinberg. «Denn wenn man zu stark zurückschneidet, werden die Triebe dick und kräftig», sagt Büscher. «Das macht sie frostanfälliger, weil mehr Wasser drin ist, und schwerer zu biegen beim Anbinden im Frühjahr.»



Der Sommelier

CHRISTIAN WILHELM
RESTAURANT FALCO

(Leipzig)

In den Anbaugebieten Sachsen und Saale-Unstrut spielt Müller-Thurgau seit jeher eine bedeutende Rolle. Der Riesling setzte sich dort nicht so durch wie in anderen deutschen Regionen. Viele Winzer blieben nicht nur wegen der Schwierigkeiten mit der deutschen Paraderrebsorte beim Müller. Schliesslich ist dieser auch in schwierigen Jahren eine Bank und die zahlreichen Touristen sind oft nicht wählerisch bei der Qualität der Weine. «Leider wird der Müller-Thurgau oft stiefmütterlich behandelt. Deshalb findet er in der gehobenen Gastronomie nicht viel Anklang», sagt Christian Wilhelm. Er hat trotzdem zwei davon auf der Karte, von Frédéric Fourré aus Sachsen und Konrad Buddrus aus dem Gebiet Saale-Unstrut. Das liegt auch am Stil seines Küchenchefs, Peter Maria Schnurr. «Er ist sehr mutig unterwegs, arbeitet viel mit Schärfe und Säure. Das ist nicht so einfach zu begleiten, da brauche ich Weine mit Struktur, mit Kraft und Tiefe», erläutert Wilhelm. Und die findet er ausgerechnet beim Müller-Thurgau? Ja, wenn sie von den erwähnten Winzern kommen, schon.

Wo liegt also die Zukunft des Müller-Thurgau?

Vielleicht hilft ein Blick über Landesgrenzen und Rebsorten hinweg, um diese Frage zu beantworten. Der Vernatsch in Südtirol hat eine in Teilen vergleichbare Geschichte wie der Müller. Massenträger, Billigwein, Rebenschwund. Und aktuell?

Nun stabilisiert sich die Rebfläche, übrig geblieben sind Winzer, die es ernst meinen und Neues wagen, vom Holzfassausbau hin zum Pet Nat. Denn der Vernatsch ist wie der Müller-Thurgau eine Rebsorte, die in die Zeit passt. Die Weine sind nicht so schwer, niedriger im Alkohol und ideal zur leichten, modernen Küche. Es kommen spannende Müller-Zeiten auf uns zu.

PRICKELNDE SCHAUMWEINKUNST

3. Internationales Sparkling Festival und Sparkling Wein Symposium

Zum dritten Mal trifft sich die internationale Schaumweinszene in Frankfurt/M. Hintergründe, Informationen und Diskussion zum Thema gibt es am Morgen beim Sparkling Wein Fachsymposium. Nachmittags präsentieren über 50 der namhaftesten Spitzenwinzer 150 ihrer Topschaumweine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Österreich, Luxemburg, Slowenien, England und Portugal in traditioneller Flaschengärung. Tauchen Sie ab in die Welt der Perlen!

Location: Villa Kennedy, Frankfurt am Main

10:00–13:00 Uhr Schaumwein Fachsymposium*

14:00–16:30 Uhr ausschließlich für Fachbesucher*

*Sonderkonditionen mit Anmeldecode unter: info@sparklingfestival.de

16:30–20:00 Uhr für Endverbraucher (Eintritt 59 €, für Frühbucher 49 €)

3. Juni 2019
Frankfurt a. M.



Infos und Anmeldung: www.sparklingfestival.de

Premium Weinfachmesse

véritable

Aloisushof › St. Martin / Pfalz

19

1. Juli 2019 › 12 – 18 Uhr

véritable^{up}
warm^{up}
KICK-OFF PARTY
im Deidesheimer Hof
30. Juni › 18:30 Uhr
nur nach vorheriger
Anmeldung

Gastvortrag
FRITZ KELLER
(Baden)
30. Juni › 14:30 Uhr
Nach Voranmeldung
- kostenfrei -

Über 100 internationale Spitzenwinzer, darunter neu dabei Cantzheim, Franz Keller, Reichsrat von Buhl, Château Lafleur, Château Figeac, Château Cheval Blanc, Château Latour, Château Haut-Bailly und Ornellaia bereichern Deutschlands schönste Weinfachmesse, die neunte véritable im pfälzischen St. Martin. Die diesjährige Masterclass widmet sich dem Thema »Craft Beer – Da braut sich was zusammen.«, die Verkostung wird geleitet von Sommelier Marvin Müller / Karlsberg Brauerei. Das »get together« bereichert erneut Fleischpapst Ludwig Maurer. Den für alle Interessenten offenen Gastvortrag am Vortag der Messe hält Fritz Keller vom Weingut Franz Keller.

Anmeldung und weitere Informationen unter www.veritable.de

– Nur für Fachbesucher –