

Müller-Thurgau und Scheurebe

Der Müller gehört zu Franken oder: Wie viele Väter verträgt eine Rebsorte?

Eines vorweg: Eigentlich habe ich ihn nie so richtig gemocht. Ihn, den Müller-Thurgau, und eigentlich interessierte mich lange Zeit nur die ungeklärte Vaterschaft dieser Rebsorte.

Indes, die Pein begann mit der letzten Mitgliederversammlung im Februar 2014. K-D Dahlmann schlug als Konventsabend für 2015 den Themenkomplex Müller-Thurgau und Scheurebe vor. Meine spontan geäußerte Hilfsbereitschaft, ihm mit der Geschichte (ich betone, nur mit der Geschichte) über die Entnazifizierung dieser Rebsorte behilflich zu sein, wurde arg missbraucht. Du, sagte K-D zu mir, Du machst den Müller und ich die Scheu. Widerspruch war zwecklos. So beginnt diese Geschichte mit der Geschichte über besagten Müller-Thurgau.

Wir schreiben das Jahr 1882. An der damaligen Weinbauschule Geisenheim lehrte der Rebforscher und spätere Professor Dr. Dr. hc Heinrich Müller (1850-1927) aus dem Kanton Thurgau. Nach seinen schriftlichen Unterlagen kreuzte er dort u.a. eine Weißweinrebe aus Riesling x Silvaner. Ab jetzt erhält diese Sorte einen Migrationshintergrund.

1891 fuhr besagter Prof. nämlich mit 150 Sämlingen und der Eisenbahn zur weiteren züchterischen Bearbeitung an der Eidgenössischen Versuchs- und Lehranstalt nach Wädenswil. Das war die Geburtsstunde des Sämlings Nr. 58, der 1897 aus den überlebenden 150 als besonders wertvoll ausgelesen wurde.

Im Jahr 1913 brachte ein Schüler des Prof. das Pflanzgut erneut nach Deutschland und beantragte erfolgreich den Asylantenstatus erstmals unter dem Namen Müller-Thurgau. Aber erst in der Weimarer Republik erfuhr der S58 eine intensive züchterische Weiterbearbeitung. Seit dieser Zeit wurde die (nur) in den Aufzeichnungen von Prof. Müller nachgewiesene Abstammung immer stärker angezweifelt und die Rufe nach der wahren Vaterschaft immer lauter.

Das hat sich jemand zu Nutze gemacht, der auch glaubte gerufen worden zu sein, mit fatalen Folgen unter denen auch der nächste Sämling dieses Abends zu leiden hatte.

Doch der Müller-Thurgau war neutral (das ist er größtenteils immer noch) und musste auch nicht „entnazifiziert“ werden.

Erst 1957 konnte ein Herr Eichelsbacher das Fehlen von Silvaner-Erbgut nachweisen. Deshalb nahm man nunmehr an, diese Neuzüchtung sei aus einer Selbstung Riesling x Riesling entstanden. Männer aufgepasst: Wenn uns das mit der menschlichen Fortpflanzung eines Tages auch gelingen sollte, benötigen wir keine Frauenbeauftragten mehr.

Was Letzteres angeht, OK, wir sind seit 1957 noch keinen entscheidenden Schritt weiter. Damaliges Fazit: Die Mutter stammt aus dem Rieslingclan, der Vater ist immer noch „in Flagranti“. Doch mit Hilfe der DNA-Analyse kommt man dem Vater langsam auf die Spur. Vor ca. 20 Jahren war es aus mit der homoerotischen Verbindung. Die Chasselas-Traube (Gutedel bei uns) wurde jetzt der Vaterschaft bezichtigt. Was dieser nicht lange auf sich sitzen ließ. Gutachter wurden bestellt, Gut + edel (daher sein Name)



wollte sich nicht mit fremden Federn schmücken. Ein Franzos so rief er, ein Franzos sei's gewesen.

Und in der Tat: Unser ethnisches Vorurteil, die Franzosen seien die besseren Liebhaber, hat sich gutachterlich und unstrittig seit einigen Jahren bestätigt.

Vater Nr. 4, eine französische Tafeltraube, ausgerechnet Tafeltraube, allerdings adlig, namens Madeleine royale (oder auch Königliche Magdalenen-Traube) ist dem Silvaner, damals zuvor gekommen.

Sie hat fast die gleichen Eigenschaften wie der Müller-Thurgau insgesamt, reift sehr früh, ist von starkem Wuchs mit einem zarten Muskatton.

Warum ich ihn eigentlich nicht gemocht habe? Das ist die zweite Geschichte. Wir fangen diesmal früher an. 1969 zog ich aus in die Fremde und gab meinem Leben fortan eine Wende. Mit ca. 400,- DM netto musste ich die nächsten drei Jahre auskommen, inkl. Bude und Auto, und das fern der Heimat. Da gerät Mann und somit auch ich weinmäßig schnell auf die schiefe Bahn.

Der Aufstieg des Müller-Thurgau fiel mit dem Niedergang des Rieslings nach dem 2. Weltkrieg zusammen. Die späte Reife und die hohe Säure des Rieslings in Kombination mit fehlender Klonpflege und qualitativ schwächeren Jahrgängen in den 50er Jahren verhalfen dem Müller-Thurgau zum Durchbruch.

Zwei Faktoren hatten einen besonders unheilvollen Einfluss.

Erstens: Nach besagtem Krieg verspürte das ausgehungerte und ausgetrocknete Deutschland hauptsächlich Lust auf preisgünstige und süße Weine. Deshalb wurden die Anbauflächen bedenkenlos ausgeweitet, Qualitätsunterschiede nivelliert und Massenmarken (z.B. Liebfraumilch) etabliert. Insbesondere in den flachen Lagen von Mosel und Rheinhessen baute man statt Cilena oder Linda vor allem Müller-Thurgau an.

Zweitens: Über die ganzen Jahrzehnte ist diese Kreuzung gnadenlos auf Ertrag getrimmt (150 hl/pro Hektar waren normal und in „guten Jahren“ sogar über 200 hl), lieblos verkeltert, verkork(s)t und verschleudert. Bis Mitte der 90er Jahre war er die meist angebaute Rebsorte in unseren Landen (über 25%!!), deutlich vor dem Riesling. Das alles wusste ich damals natürlich nicht (gab ja auch noch keinen Weinkonvent), aber ich glaubte es zu schmecken und das anschließend verspürte „Wolfsche Drüsenfieber“ mit zeitweiliger „Stiellähme“ waren die Folge. Daher hab ich ihn auch nie gemocht.

Und jetzt zum dritten und letzten Teil, warum der Müller-Thurgau zu Franken gehört. Anfang der 70er Jahre war ich häufig Gast der Ebert-Stiftung in Würzburg. Da gab es zum Vespere (z.B. Blaue Zipfel) und zur abendlichen Brotzeit regelmäßig Wein. Anderswo nur Tee. Wenn's ein Bocksbeutel war meistens Silvaner, aus der Literflasche oft Müller-Thurgau, und der schmeckte ganz anders. Fränkische Seminarteilnehmer klärten mich auf. So lernte ich die Begriffe erdig, stoffig, Brot- und Butterwein kennen und schmecken, außerdem Weinlokale in Würzburg und Winzer in Randersacker. Das ist bis heute so geblieben. Geblieben ist auch die Erkenntnis woran das wohl lag.

Der Müller (er)trägt zwar schlechte Lagen, verlangt dafür aber gute Böden. Der größte Teil der fränkischen Rebfläche (rund 70 %) liegt im Maindreieck mit Würzburg und Umgebung als Zentrum. Hier ist der Standort durch Verwitterung des Muschelkalks bestimmt. Auf lehmigen Tonböden mit unterschiedlichem Kalk- und Steinanteil wächst der Müller-Thurgau besonders gern und läuft zu ungewohnter Höchstform auf. Gleiches gilt auch für den Bereich Steigerwald. Diese Rebflächen liegen vorwiegend im Bereich des Mittleren Keupers. Die Weine brillieren hier durch ihr kräftiges Bukett, reichhaltigen Extraktgehalt und die erdig, würzige Art. Besonders Iphofen mit seinen Keuper-Spitzenlagen rund um den Julius-Echter-Berg zeigt, was der Müller-Thurgau wirklich kann. Franken war auch das einzige Anbauggebiet, das dem Müller-Thurgau zu seinem 100-jährigen Jubiläum (1913-2013) besonders ehrte.

Und deshalb kommen heute Abend auch nur fränkische Weine zur Verkostung. Einmal Muschelkalk (Weingut Am Lump, Fam. Albrecht Sauer aus Escherndorf) und viermal Keuper aus

den Iphöfer Lagen von dem Winzer Johannes Barth, dem Weingut Ilmbacher Hof, Fam. Fröhlich, mit gleich zwei Weinen und dem Juliusspital mit seiner Alleinlage Iphöfer Domherr.

Insofern war die Wahl für Iphofen anlässlich unseres letzten „Hochzeitstagurlaubes“ im Vorjahr nicht rein zufällig. Iphofen, das ist auch die Heimat der nicht nur von mir so geschätzten, kompetenten und charmanten (ehemaligen) Pächterin Heidrun Kaufmann der dortigen Vinothek. Wir haben sie mit dem WWK bei unserer fränkischen Studienfahrt 2002 kennengelernt und ihr herzliches Wesen aus vollen Gläsern genossen.

Frau Kaufmann konnte mir auch diesmal helfen. Als ich ihr von meinen Sorgen für den heutigen Konventsabend erzählte, lächelte sie nur kurz und bat um zwei Tage Zeit. Dann hätte sie eine Müller-Thurgau-Probe zusammengestellt und ich könnte meine Sorgen vergessen. So geschehen im Mai 2014.

Diese „handgefangenen“ Keuperweine hätte ich ohne ihre Hilfe und ihr Wissen nie verhaften können. So mag unser Motto zumindest für heute Abend lauten: „Ein Leben ohne fränkischen Müller-Thurgau ist möglich – aber langweilig!“

Rainer Wolf

Scheurebe?? Scheurebe!!

Ich höre sie schon, die Skeptiker, ... das Gesicht verzieht sich: „... kann man doch nicht trinken!“ Dann aber bitte max. eine Scheurebe! Nein - 5 (!!) werden es sein und ein Sekt. Wie bitte?! Wenigstens von verschiedenen Winzern aus verschiedenen Anbaugebieten? Nein! Nur von einem Weingut und nur aus der Pfalz!

Vom Weingut Pfeffingen (Fuhrmann-Eymael). Meiner Meinung nach eine der besten Adressen, um mit allen Vorurteilen, die man über die Scheurebe kennt, aufzuräumen. Scheureben von QbA bis



Karin und Jan Eymael mit Anke Dahlmann bei der Weinprobe im Weingut Pfeffingen

TBA, von trocken bis fruchtig-süß, von jung bis gereift. Die Weine des VDP-Weingutes Pfeffingen, besonders natürlich auch die Rieslinge, sind klasse. Was meine Frau Anke und mich aber schon lange begeistert hat, sind eben diese einzigartigen Scheureben, die zu einer Spezialität und Passion der Familie Fuhrmann–Eymael geworden sind (siehe Text: Faszination Scheurebe). Und weil dieses Weingut eben nicht nur eine Scheurebe in der Weinliste hat, sondern die ganze Bandbreite beherrscht, waren wir schon lange der Meinung: Diese Weine möchten wir unbedingt im Kreise unserer Winfreunde im Weinkonvent vorstellen.

Lasst Euch/lassen Sie sich begeistern, ... und vielleicht geben wir Carsten Sebastian Henn am Ende des Abends Recht, der dazu gesagt hat: „Das Weingut Pfeffingen ist eine Legende in Sachen Scheurebe, nirgendwo sonst findet sich eine solche Phalanx an

Spitzenweinen aus dieser Rebsorte ...“ Aus: 111 Deutsche Weine die man getrunken haben muss (Carsten S. Henn)

Vielen Dank an Karin Eymael für Ihre freundliche Unterstützung und für die tolle Weinprobe im Weingut und dass sie sich mitten in der Weinlese Zeit für uns genommen hat.

Vielen Dank an Jan Eymael, der uns zwei besondere Weine aus seinem Schatzkeller für die heutige Weinprobe zur Verfügung gestellt hat ... auf die wir besonders neugierig sind!

In diesem Sinne - Zum Wohl!

Klaus-D. Dahlmann

Auszug aus dem Hausprospekt/Flyer des Weingutes

„Mit Begeisterung und Leidenschaft führen die Eheleute Jan und Karin Eymael das Weingut Pfeffingen. Ihr unbedingter Qualitätswille, ihr Streben nach dem Besten auch im Kleinsten, macht diesen pfälzischen Familienbetrieb zu etwas ganz Besonderem. Aus den 17 Hektar Weinbergen charaktervolle, mineralisch-fruchtige Weine zu gewinnen, ist das Anliegen der gelernten Winzer und studierten Önologen. [...] Vom Guts-Riesling bis hin zu den Großen Gewächsen versprechen die Pfeffingen Weine Trinkgenuss für höchste Ansprüche. [...] Als Mitglied im „VDP“ gehört das Weingut Pfeffingen zu den führenden Erzeugern Deutschlands.

Familiensinn wird groß geschrieben im Weingut Pfeffingen. [...] So leben und arbeiten vier Generationen der Familien Fuhrmann und Eymael aus dem schmucken Gutshof in Pfeffingen, einem kleinen Weiler zwischen Bad Dürkheim und Ungstein direkt an der Deutschen Weinstrasse. Unterstützung finden die jungen Eymaels bei Seniorchefin Doris Eymael und Kellermeister Rainer Gabel. Und auch Großvater Karl Fuhrmann, der das Weingut im Jahr 1952 mit seiner Frau Helene und deren Vater übernahm, steht mit Rat und Tat zur Seite. [...] Weinbau hat in der Familie übrigens eine große Tradition. Bereits im Jahr 1622 wurde ihr vom Kaiser Ferdinand II. das heutige Familienwappen mit dem legendären Einhorn verliehen [...] Die herausragende Qualität der Pfeffinger Weine ist den erstklassigen Weinberglagen in Familienbesitz zu verdanken. Allen voran den Spitzenlagen Ungsteiner Herrenberg und Ungsteiner Weilberg. [...]

Die wichtigste Rebsorte des Weingutes ist der Riesling. Er transportiert das Terroir der Pfeffinger Lagen in geradezu idealer Weise [...] Spezialität des Hauses ist die aromatische Scheurebe. [...] (Ihr) wird hier mit viel Passion besondere Beachtung geschenkt, so dass sie Weine von absoluter Spitzenqualität hervorbringt. [...]

(Der vollständige Text steht im Hausprospekt des Weingutes, das wir am heutigen Abend gerne verteilen)

Die Pfeffinger Lagen:

Ungsteiner Nussriegel – Löss-Lehm und Buntsandstein

Ungsteiner Herrenberg – Kalkstein

Ungsteiner Weilberg – Terra Rossa - roter Ton

Rebsortenspiegel:

65% Riesling

10% Scheurebe

10% Spät- u. Weißburgunder

je 5% Gewürztraminer u. Silvaner

5% andere Rebsorten (Chardonnay, Cabernet Dorsa, Auxerrois)



Faszination Scheurebe

Die Scheurebe wurde 1916 von Georg Scheu in Alzey erstmals gezüchtet. Sie ist eine Kreuzung aus der Rebsorte Riesling und Bukettrebe (Kreuzung aus Silvaner und Trollinger). Als 88. Rebe in ihrer Züchtungszeile wurde sie zunächst „Sämling 88“ oder „S 88“ genannt (in Österreich immer noch gängiger Name).

Dem Zeitgeist entsprechend erhielt sie dann bei der Eintragung in die bundesweite Sortenliste den Name des Landesbauernführers des Reichsnährstandes Dr. Wagner. 1945 wurde sie als einzige Rebsorte in der Welt entnazifiziert.

Auf der Suche nach einem neuen Namen kam man im Überschwang der Gefühle auf den Namen „Scheu's Liebling“, vergaß dabei aber die regionalen Dialekte. In Rheinhessen wird nämlich ein „eu“ wie ein „ei“ ausgesprochen. Nach allgemeinen Belustigungen einigte man sich schließlich auf den jetzigen Namen Scheurebe.

Gezüchtet wurde die Scheurebe in einer Zeit, in der die Standardsorten der Zeit sich in einer Misere befanden. Fehlende Erhaltungszüchtungen und Selektionen gestalteten die Arbeit mit dem

Riesling schwierig. Eine Bukettsorte mit außergewöhnlichen Vorteilen für die Dessertweinbereitung musste her - die Geburtsstunde der Scheurebe.

Das Weingut Pfeffingen kam erstmals im Spätsommer 1948 mit dieser besonderen Rebsorte in Kontakt. Bei einer öffentlichen Versteigerung von Wein lernte der noch junge Karl Fuhrmann sein späteres Lieblingskind kennen. Eigentlich wollte er mit seiner Frau Helene die Versteigerung nur als eine Art Weiterbildung nutzen.

Doch dann probierten sie eine 1945er Scheurebe Trockenbeerenauslese vom Weingut Annaberg und waren vollends verzaubert von der Anmut dieser Sorte. Mit diesem Aha-Erlebnis wurde für die jungen Eheleute klar: „Das ist, was wir machen wollen! Die besten Scheureben Deutschlands!“

Das Weingut Annaberg (Bad Dürkheim) galt in den 30er und 40er Jahren als das Mekka des deutschen Weinbaus. Unter dem Besitzer Marinegeneraloberarzt Dr. Nenninger und dessen Verwalter Fries erlangte es Kultstatus.

Dieses Weingut zum Vorbild zögerte Karl Fuhrmann noch einige Zeit bis er die Scheurebe schließlich pflanzte, wusste er doch von den besonderen Ansprüchen diese Rebsorten an ihren Standort. Ein schwerer, kalkreicher Boden mit Südhang - das sind die Eigenschaften, die der Scheurebe eine noch geringere ökologische Streubreite als dem Riesling einräumen.

Erst 1959 war es endlich soweit: Karl Fuhrmann hatte den optimalen Standort für seine Scheurebe gefunden und die sorgsame Auswahl gab ihm Recht. Der erste Wein, der aus dieser Anlage geerntet wurde, war eine 1962er Scheurebe Beerenauslese mit 170°Oe und 16% Säure (276 Liter) - ein atemberaubender Wein.

Gleich einem Lieblingskind wird die Entwicklung der Scheurebe und ihre Bedürfnisse mit Argusaugen verfolgt. Langjährig konstant hohe Qualitäten zeugen von diesem innigen Verhältnis und beweisen, dass die Scheurebe hier einen idealen Standort gefunden hat.

(Originaltext vom Weingut Pfeffingen)

Zwei Pressekommentare:

Begeistert schreibt Stuart Pigott in „Wein spricht deutsch“ über das Weingut Pfeffingen:

"Die Scheureben mit natürlicher Süße sind atemberaubend: kristallklar, komplex, mineralisch und dennoch voller Kontur. Spät- und Auslesen zeigen eine geschliffene Cremigkeit und Grandeur. Litschi pur - das möchte man auch angesichts der großartigen Beerenauslese sagen. Man schmeckt die Frucht in all ihren Facetten, den Kern, die feine Herbe und die vollreife Süße. Wie auf dem Tablett dargeboten und mit etwas Honig beträufelt wirkt diese exotische Frucht schließlich bei der Trockenbeerenauslese, bei der die Essenz noch opulenter und gleichsam delikater schmeckt."

Pfeffingen: „Best Scheurebe on Planet“

Paul Grieco, New York, 2010 der französische Winzer Terroir nennt.



Die Weine des Abends

2013 Der Müller-Thurgau

QbA, trocken, Muschelkalk

Weingut Am Lump, Albrecht Sauer, Escherndorf, Franken

2012 Iphöfer Domherr

Müller-Thurgau, Kabinett, trocken, Keuper

Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken

2013 Iphöfer Kalb

Müller-Thurgau, Kabinett, Keuper

Weingut Barth, Iphofen, Franken

2013 Edition 101 (limit. Auflage 2020 Flaschen)

Müller-Thurgau QbA, trocken

Weingut Ilmbacher Hof, Fam. Fröhlich, Iphofen, Franken

2013 Iphofer Kronsberg, Alte Reben (40 Jahre)

Müller-Thurgau QbA, trocken, limit. Auflage 1000 Flaschen)

Weingut Ilmbacher Hof, Fam. Fröhlich, Iphofen, Franken

2013 Scheurebe

Ortswein, QbA, trocken

Weingut Pfeffingen, Familien Fuhrmann & Eymael, Bad Dürkheim, Pfalz

2013 Scheurebe SP

Ortswein, Selektion Pfeffingen, trocken

Weingut Pfeffingen, Familien Fuhrmann & Eymael, Bad Dürkheim, Pfalz

2013 Scheurebe Spätlese

Ortswein

Weingut Pfeffingen, Familien Fuhrmann & Eymael, Bad Dürkheim, Pfalz

2007 Scheurebe Auslese

Weingut Pfeffingen, Familien Fuhrmann & Eymael, Bad Dürkheim, Pfalz

1995 Scheurebe Spätlese

Weingut Pfeffingen, Familien Fuhrmann & Eymael, Bad Dürkheim, Pfalz