DIE GROSSEN UNBEKANNTEN

EINE SAMMLUNG VON SPITZENLAGEN, UND TROTZDEM KEINE BERÜHMTHEIT? DAS KANN EIGENTLICH NICHT SEIN. UNTER DER LEITUNG VON JULIA LÜBCKE SOLLEN DIE BISCHÖFLICHEN WEINGÜTER TRIER IHR POTENZIAL JETZT ENDLICH VOLL AUSSCHÖPFEN

Von MICHAEL SCHMIDT Fotos ARNE LANDWEHR

In der FINE-Ausgabe 2|2021 veröffentlichten wir eine Würdigung des legendären Scharzhofbergs samt einer Probe mit Weinen aus dieser Lage von allen Gütern, die dort Besitzungen haben – außer einem. Das war allerdings keiner bösen Absicht, sondern logistischen Problemen geschuldet. Dabei besitzen die bei der Verkostung nicht vertretenen Bischöflichen Weingüter in Trier mit sechs von 28 Hektar nicht bloß einen ansehnlichen Anteil am Scharzhofberg, sie sind mit 130 Hektar Rebfläche sogar der größte Weinbergs-Eigner an der gesamten Mosel. Anlass genug, uns einmal näher mit diesem auch historisch tief in der Region verwurzelten Unternehmen zu beschäftigen.

Den Betrieb Bischöfliche Weingüter Trier als solchen gibt es erst seit 1966, als sich die geschichtsträchtigen drei Vorgänger Bischöfliches Konvikt, Bischöfliches Priesterseminar und Hohe Domkirche zusammenschlossen. Die Verbindung von Klerus und Weinbau reicht aber viel weiter in die Vergangenheit zurück. Eine erste einschlägige Erwähnung findet sich in Dokumenten aus dem Jahr 1249, in denen Mitglieder des Erzbistums für die Zeit der Lese von ihren religiösen Verpflichtungen freigestellt wurden.

Das Bischöfliche Priesterseminar wurde 1773 vom Kurfürsten und Erzbischof Clemens Wenzeslaus von Sachsen, einem der ranghöchsten Fürsten im Heiligen Römischen Reich, als Ausbildungsstätte des katholischen Bistums Trier für Priesteramtskandidaten gegründet. 1787 erließ Wenzeslaus eine Verordnung zur Qualitätssteigerung des heimischen Weinbaus: Überall an der Mosel solle man innerhalb von sieben Jahren die »minderwertigen« Varianten »aushauen« und durch Riesling ersetzen. Als sich die drei klerikalen Güter 1966 vereinigten, bestand die Mitgift des Bischöflichen Priesterseminars aus 34 Hektar Rebfläche mit Anteilen an den Spitzenlagen Ürziger Würzgarten, Erdener Treppchen, Trittenheimer Apotheke und Trittenheimer Altärchen an der Mosel, Kaseler Nies'chen und Kaseler Kehrnagel an der Ruwer sowie Kanzemer Altenberg, Wiltinger Kupp und Ayler Kupp an der Saar.

Am Alten Scharzhof zu Füßen des legendären Bergs keltern die Bischöflichen Weingüter das Lesegut aus ihren Saar-Lagen. Beim Umbau des Betriebs kann Julia Lübcke auf das Wissen von Johannes Becker bauen: Der Kellermeister ist seit 45 Jahren dabei

Im Jahr 1806 gründete der Bischof des damals französischen Trier, Charles Mannay, in der Stadt eine Domschule für die geistliche Ausbildung von Knaben aus armen Familien; 1840 wurde diese Institution unter dem Namen Bischöfliches Konvikt eingetragen. Der Weinbergsbesitz stammte zum größten Teil aus Stiftungen und war dem Trierer Domkapitel im 17. Jahrhundert von Erzbischof Philipp Franz von Sötern übertragen worden. Nach der Säkularisation erwarb der Prälat Johann Endres das Gut, das er schließlich 1866 dem Bischöflichen Konvikt übereignete – mit der Auflage, mit dem Einkommen aus dem Weinbau bedürftigen Knaben den Besuch der Bildungstätte zu ermöglichen. Das Konvikt, das 1990 als Schule geschlossen wurde, brachte bei seinem Aufgang in die Bischöflichen Weingüter 41 Hektar Reben ein, mit Besitz in den Lagen Piesporter Goldtröpfchen, Kaseler Nies'chen, Kaseler Kehrnagel, Avelsbacher Herrenberg, Eitelsbacher Marienholz, Ayler Herrenberg und Ayler Kupp.

Mag die Hohe Domkirche als Dritte im Bunde auch erst 1851 in der Rechtsform einer eigenständigen Körperschaft gegründet worden sein, kann sie doch als Glaubens- und Baukirche auf eine beeindruckende Geschichte von über 1700 Jahren zurückblicken. Sie brachte 26 Hektar Rebland in die Verbindung ein, mit Besitzungen in den Lagen Avelsbacher Altenberg, Avelsbacher Herrenberg, Wiltinger Braunfels, Wiltinger Rosenberg und als Juwel in der Krone sechs Hektar im Scharzhofberg, die man 1851 angekauft hatte. Es handelte sich dabei um den Erbteil Clara Kochs, einer Tochter des vormaligen Alleineigentümers des Scharzhofbergs, Johann Jakob Koch. Die übrigen Anteile waren an ihre Geschwister übergegangen. Als Claras Schwester einen gewissen Felix Müller heiratete, begann die Geschichte der späteren Egon-Müller-Dynastie. Dieser Name fällt den meisten bei der Erwähnung des Scharzhofbergs als Erstes ein, weil das Gut ja über Generationen hinweg mit seinen Weinen mehr als alle anderen für den Weltruf der Lage getan hat, aber auch van Volxem, von Hövel und Reichsgraf von Kesselstatt kommen einem bei der Nennung dieses berühmten Weinbergs in den Sinn. Dagegen kann es selbst eingefleischten Profis passieren, dass sie die Bischöflichen Weingüter in diesem Zusammenhang nicht auf dem Schirm haben.

Das Friedrich-Wilhelm-Gymnasium bekam seine Weinberge einst als Jesuitenkolleg

Immerhin konnte das Unternehmen sein Portfolio 2003 noch einmal beträchtlich erweitern mit dem Kauf des Stiftungsweinguts Friedrich-Wilhelm-Gymnasium und dessen 30 Hektar Rebfläche in so renommierten Lagen wie Trittenheimer Apotheke, Graacher Domprobst, Graacher Himmelreich und Falkensteiner Hofberg. 1561 als Jesuitenkolleg gegründet, hatte das Gymnasium seinen Weinbergsbesitz ursprünglich aus Schenkungen der Erzbischöfe, die damit die Finanzierung der Bildungsstätte absichern wollten. Im Zuge der Säkularisation wurde die Schule zunächst enteignet, bekam die Rebberge aber durch ein Dekret Napoleons 1805 zurück. 1896 wurde sie in Friedrich-Wilhelm-Gymnasium umbenannt; unter diesem Namen werden die Weine heute noch verkauft, trotz der Eingliederung in die Bischöflichen Weingüter.

Angesichts ihrer herausragenden Lagen müssten die Bischöflichen Weingüter eigentlich überregional weitaus bekannter sein. Am Standort kann es jedenfalls nicht liegen: Das auch seiner Größe wegen unübersehbare Verwaltungsgebäude ist 1966 mitten in der Trierer Innenstadt errichtet worden – so zentral, dass man nur mit Glück in der Nähe einen Parkplatz findet. Von der seit Mai 2020 amtierenden Gutsdirektorin Julia Lübcke wollte ich erfahren, woran der Mangel an Wahrnehmung wohl liegen könne, vor allem aber, wie sie künftig das Augenmerk der Weinwelt wieder mehr auf die Bischöflichen Weingüter lenken wolle.

Tatsächlich hat man dort in den vergangenen Jahren der Öffentlichkeitsarbeit wohl nicht so viel Bedeutung beigemessen wie die Konkurrenz. Während ehrgeizige Aufsteiger in der nahen Umgebung kontinuierlich expandierten und an Image und Marketing für ihre Erzeugnisse arbeiteten, ließ man es bei den Bischöflichen Weingütern etwas gelassener angehen, verließ sich auf die loyale Stammkundschaft von Selbstabholern und im Handel. Dabei stagnierte offenbar auch die Qualität, denn an der Bewertung der Bischöflichen Weingüter in Deutschlands führenden Weinguides hat sich in den letzten 20 Jahren so gut wie nichts geändert. Zwei Trauben standen 2000 im Gault Millau, und bei dieser Einstufung ist es unter drei verschiedenen Gutsleitern bis zur 2021er-Ausgabe von Vinum geblieben, der gefühlt eigentlichen Nachfolgepublikation des Gault Millau.

Schlecht ist das nicht – immerhin stand die Bewertung mit zwei Trauben im Jahr 2000 für einen guten Erzeuger, der mehr als das Alltägliche bot, und 2021 war die Einstufung mit zwei Sternen als gut und interessant mit sauberen Weinen von hohem Niveau definiert. Darüber würden sich sicher viele Winzer freuen, aber für das hiesige Lagenportfolio ist es zu wenig. In Fachkreisen munkelte man laut örtlichen Medienberichten von verkrusteten Strukturen und kritisierte, der Betrieb sei nicht rechtzeitig den veränderten Bedürfnissen des Weinmarkts angepasst worden. Als dann im Herbst 2019 sowohl der damalige Güterdirektor als auch sein Vertriebsmanager auf eigenen Wunsch ihre Posten räumten, war das die Chance für eine Neuausrichtung. Nach einer auch coronabedingt längeren Denkpause übergab der Verwaltungsrat unter Vorsitz von Generalvikar Ulrich Graf von Plettenberg schließlich im Frühjahr 2020 die Leitung der Bischöflichen Weingüter an Julia Lübcke, die vorher beim Karthäuserhof in der gleichen Funktion tätig gewesen war.

Das neue Team soll die richtige Mischung aus Erfahrung und Schwung mitbringen

Die neue Gutsdirektorin übt keine direkte Kritik an der Arbeit ihrer Vorgänger. Aber sie will das Gut letztendlich in die Riege der Spitzenerzeuger führen und hat sich dafür mit einem Team umgeben, das in ihren Augen die richtige Mischung aus Erfahrung und jugendlicher Energie mitbringt. So vertraut sie weiterhin auf die seit 45 Jahren erprobten Dienste des umsichtigen Kellermeisters Johannes Becker, der seit 1987 für die Produktion hauptverantwortlich ist und zuvor schon zehn Jahre mit seinem Vorgänger zusammengearbeitet hatte. Dank einer abgeschlossenen Ausbildung als Küfermeister ist der aus Konz stammende Becker auch und gerade bei der Auswahl der Fässer höchst kompetent. An Beckers Seite arbeitet seit Kurzem die junge Diplomönologin Sitta Piedmont, auch sie ein regionales Eigengewächs von der Saar, und der Geisenheim-Absolvent Stefan Meuren ist als Weinbaumanager ebenfalls neu dabei.

Die Önologin Sitta Piedmond zeigt der fürs Marketing zuständigen Aurélie Botton-Schmaus einige Kostbarkeiten in der Schatzkammer des Kellers

Um über die Arbeit in Weinberg und Keller hinaus auch Vertrieb und Marketing zu optimieren, hat Julia Lübcke im August 2020 die vor Tatendrang sprühende Französin Aurélie Botton-Schmaus angeheuert. Die kommt zwar aus Bordeaux und damit sozusagen von der Konkurrenz, hat jedoch schon vor 15 Jahren an der Mosel ihre Liebe zum Riesling entdeckt. Nachdem sie dort, an der Nahe und im Rheingau Erfahrungen in Hotelbranche und Gastronomie sowie als Sommelière gesammelt hat, ist sie nun, wie sie sagt, »angetreten«, um zusammen mit ihren Teamkollegen »einen Schatz, der bei den Bischöflichen Weingütern lange im Verborgenen lag, zu heben«. Als erste und wichtigste Voraussetzung dafür will Julia Lübcke alle Betriebsbereiche, die früher oft voneinander losgelöst gearbeitetet haben, effizienter miteinander verzahnen. Bei einem Gut dieser Größe sei es immens wichtig, die für die einzelnen Aufgaben Verantwortlichen regelmäßig an einen Tisch zu bringen. Nur mit mehr Transparenz und verbesserter Kommunikation ließe sich erreichen, dass alle ihre Arbeit in den Dienst eines gemeinsamen Gesamtziels stellten.

Durch den bloßen Besitz von Spitzenlagen, und sei es in fast konkurrenzloser Breite, ist nach Auffassung der Gutsdirektorin die Champions League der Mosel-Erzeuger nicht zu erreichen. Darum arbeite man an einem Konzept der akribischen Selektion, bei der die großen Rebberge noch einmal in kleinere Einheiten aufgeteilt werden, um dann das Potenzial jeder einzelnen Parzelle zu evaluieren. Dabei setzt sie auf den Weinbaumanager, aber auch die Erfahrung langjähriger Mitarbeiter im Außenbetrieb. Rebenerziehung, Laubarbeiten, Ertrag, Lesedurchgänge sowie Traubenselektion sind nur einige der Konstanten, die hinterfragt werden, schon weil die Erderwärmung die Bedingungen für Pflanzenwachstum und Entwicklung der Beeren verändert. Eine merkliche Verkürzung der Reife- und Vegetationsperiode sowie extreme Trockenheit wie in den letzten Jahren sind Herausforderungen, die es zu meistern gilt, um im Riesling die Hauptkomponenten Frucht, Aromatik, Extrakt und Säurespannung zu einem filigranen Gesamtbild zu vereinigen. Besonderheiten der diversen Böden und Nachhaltigkeit sind weiterere Aspekte, denen in Zukunft vermehrt Bedeutung zukommt. Bis eine solche Umstellung den gewünschten Erfolg bringt, das ist der Realistin Julia Lübcke bei alldem klar, wird man erst einmal drei bis vier Jahre Geduld aufbringen müssen.

Über 30 000 Quadratmeter erstrecken sich die Gewölbe unter der Altstadt von Trier

Zur Verarbeitung des Leseguts haben die Bischöflichen Weingüter zwei Betriebshöfe: Am historischen Duisburger Hof in Eitelsbach im Ruwertal werden alle Trauben von Mittelmosel und Ruwer gekeltert, die Ernte aus den Saar-Lagen kommt zum Betriebshof bei Wiltingen am Alten Scharzhof, hinter dem Anwesen von Egon Müller; außerdem werden dort die Saisonarbeiter untergebracht. Nachdem der Most Zeit hatte, seine groben Trübstoffe abzusetzen, wird er zur Annahmestelle der Gutsverwaltung nach Trier gebracht, wo sich die historischen Kellergewölbe über 30 000 Quadratmeter unter der Altstadt erstrecken. Mit einem Verbindungsgang hat man die Keller des Bischöflichen Priesterseminars und des Friedrich-Wilhelm-Gymnasiums miteinander vereint.

Nach der Ankunft werden die Moste zunächst untersucht, um zu entscheiden, ob sie in Fuder oder Edelstahl ausgebaut werden sollen. Die oberste der drei Kellerebenen ist hauptsächlich mit Stahltanks belegt, von denen der größte 15 000 Liter fasst. Auf der mittleren Ebene lagern die Fuderfässer aus Eichenholz, 220 davon mit dem traditionellen Fassungsvermögen von 1000 Litern, aber auch etliche 3000- oder 5000-Liter-Gebinde. Alle Lagenweine werden in Fuderfässern spontan vergoren, und auch im Stahl setzt man auf Naturhefen, wobei es bei Guts- oder Ortsweinen undogmatisch schon mal zum Einsatz von Reinzuchthefen kommen kann, wenn es die Umstände erfordern. Die Fässer liefert die Küferei Hoesch aus der Nähe von Bad Kreuznach. Auf der untersten Ebene befindet sich unter anderem der Lagerkeller, durch den sich eine römische Wasserleitung zieht, die einst direkt zu den Kaiserthermen führte.

Im Durchschnitt produzieren die Bischöflichen Weingüter rund 600 000 Liter pro Jahr, 90 Prozent davon Riesling. Bei weniger ergiebigen Jahrgängen wie 2017 oder 2019 wird das meiste dem Lagenportfolio entsprechend kleinteilig ausgebaut, und nur bei überdurchschnittlichen Ernten kommt es gelegentlich zu einer Sonderfüllung von mehreren 1000 Flaschen Saar-Riesling, je nachdem, was nach der Versorgung des Sortiments noch verfügbar ist. Großlagenweine gibt es bei den Bischöflichen Weingütern aber nicht.

Am Kanzemer Altenberg gedeiht der Spätburgunder mittlerweile prächtig

Seiner Zeit weit voraus war der Betrieb beim Ausbau trockener Weine, die nach den Erinnerungen des Kellermeisters Becker schon ab den späten 70er-Jahren den Großteil der Gesamtproduktion ausmachen. Seit der Jahrtausendwende baut man wieder vermehrt Spätburgunder an, wobei besonders die Rotweine aus dem Kanzemer Altenberg große Hoffnungen wecken, auch wegen des Klimawandels: Konnte man dort vor 30 Jahren noch froh sein, die Marke von 80 Grad Oechsle zu knacken, muss man heute aufpassen, dass das Mostgewicht nicht über 100 Grad Oechsle geht.

Natürlich werden alle Weine während ihres Werdegangs regelmäßig verkostet – nicht nur vom Team der Kellermeister, sondern auch von den übrigen Mitarbeitern, um diese bis zum Endprodukt stetig auf dem Laufenden zu halten. Nur so lässt sich nach Julia Lübckes Auffassung nachvollziehen, welche Resultate die individuellen Veränderungen bei der Kultivierung der einzelnen Parzellen erzielt haben. Im März kommt dann das ganze Team zu einer fünftägigen Mammutprobe zusammen, bei der jedes Gebinde für sich probiert und die grobe Marschrichtung festgelegt wird. Darauf folgen weitere Verkostungsrunden, in denen die einzelnen Cuvées herausgearbeitet werden.

Zwar geht es dabei hauptsächlich um eine positive Auslese, bei der so manche Fuder wegen ihrer besonderen Qualität noch einmal selektiert werden, doch unkritisch, gar betriebsblind ist die Belegschaft dabei nicht: Tanks oder Fuder, die nicht überzeugen können, werden noch nicht einmal für die Basisweine verwendet, sondern als Fasswein oder offene Weine ohne Erzeugerangabe verkauft.

Ein gutes Produkt allein jedoch genügt im heutigen Wettbewerb nicht. So gehen die Bischöflichen Weingüter im nächsten Schritt daran, in der Weinwelt an Präsenz zu gewinnen. Solange Privatkunden und Touristen zuverlässig genug einkauften, konnte man auch überregionale Beziehungen, Gastronomie und Export eher der Anfrage überlassen. Das gilt es heute durch aktive Bemühungen wettzumachen. Selbst bei einem derzeitigen Exportanteil von 13 Prozent ist auf internationaler Ebene noch viel Platz, und man hofft, nach Corona bei den großen Weinmessen auf sich aufmerksam machen zu können. Die USA, Großbritannien und Japan sind schon länger Abnehmer im eher klassischen Segment fruchtsüßer Weine. Bei den trockenen sieht man vielversprechende Entwicklungen in Skandinavien, Italien und Südkorea, aber auch mit Tschechien, Polen, Russland und Spanien ist man im Gespräch.

Am besten verkauft sich im Ausland die Weinlinie »Fritz Willi«, ein feinherber Steillagen-Riesling, der 2014 zu Ehren des Preußenkönigs und Gymnasiums-Namensgebers Friedrich Wilhelm III. aus der Taufe gehoben wurde – der auch für des Deutschen Unkundige leicht auszusprechende Name kann als wahrer Marketingcoup gelten. Auf dem heimischen Markt bilden die Gutsweine der DOM-Kollektion das Fundament der Qualitätspyramide, mit einer Spannbreite von trocken bis süß und in allen Variationen von weiß über rosé und rot bis zum Sekt; neben Riesling gibt es hier auch noch Elbling, Pinot Blanc, Frühburgunder sowie St. Laurent. Die Kategorie der Ortsweine ist ganz dem Riesling gewidmet, darüber stehen die Lagenweine mit den trockenen Großen Gewächsen sowie feinherben und fruchtsüßen Prädikatsweinen. Die Spitze der Pyramide bilden die trockenen Riesling-Réserven sowie edelsüßen Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Mit einer Palette von weit über 100 verschiedenen Weinen sind die Bischöflichen Weingüter bestens aufgestellt. Nun muss der Schatz nur noch gehoben werden!

Clemens Wenzeslaus von Sachsen, der letzte Trierer Kurfürst und Erzbischof, hätte an den heutigen Weingütern gewiss seine Freude: 1787 erließ er eine Verordnung zur Förderung des Riesling-Anbaus