

Das Geheimnis einer LEGENDE

Der Scharzhofberg ist die bekannteste Lage Deutschlands. Weine vom Berg erzielen Spitzenpreise, nur selten können Winzer eine Parzelle ergattern. Was hat er, was andere nicht haben?

TEXT CARO MAURER FOTOS EMIL LEVY

Der Scharzhofberg: ein lang gestreckter, unscheinbarer Hügel zwischen Wiltingen und Konz-Oberemmel, der es in sich hat



Familie Müller (im Foto Egon Müller) baut seit Generationen Wein am Berg an. Sie produzieren die besten restsüßen Rieslinge Deutschlands



Er ist ein Superstar, der so gar nicht danach aussieht. Von oben betrachtet, von den hohen Hängen des Hunsrücks aus, wirkt der Scharzhofberg eher wie ein Wal, der, kurz bevor er in die Saar eintauchen konnte, in einem Seitental gestrandet ist. Friedlich und unscheinbar liegt er da, sein Rücken gespickt mit dunklen Tannen. Die Vorderseite, die er Richtung Süden in die Sonne streckt, ist von oben bis unten mit Rieslingreben überzogen. Auch von der Nähe betrachtet, erscheint er, verglichen mit anderen Weinbergen entlang der Saar, nicht gerade spektakulär: weder allzu steinig noch sehr steil und fast so gut gepflegt und geschnitten wie ein Vorgarten im nahen Wiltingen. Doch diese Unauffälligkeit täuscht. Denn der Scharzhofberg hat es in sich, tief in sich. Er ist Deutschlands berühmteste Weinlage. Auf ihm entstehen die besten und teuersten Rieslinge des Landes. Weltweit gilt er als Synonym für die unvergleichlichen restsüßen Weinspezialitäten aus Deutschland.

Was hat er also, was andere nicht haben? Der, der diese Frage wohl am besten beantworten kann, ist Egon Müller, genau genommen Egon Müller der Vierte. Die Geschichte

des Scharzhofbergs ist eng mit seiner Familie verknüpft. Man darf behaupten, den Ruhm des einen gäbe es ohne den anderen nicht – oder andersherum. Also auf zu den beiden.

Der Weg führt raus aus Wiltingen, Richtung Oberemmel, etwa bis zur Mitte des Walbauchs. Dort, am Fuß des Scharzhofbergs, stehen nur wenige Häuser. Die rechte Einfahrt führt in den Innenhof eines ansehnlichen Gutshauses, in dem Familie Müller seit den 1880er-Jahren lebt. Sehr viel verändert hat sich seither nicht. Selbst der Glockenzug an der Tür ist ein Original, er läutet immer noch ganz würdevoll in Moll. Egon Müller erscheint in Arbeitskluft: in saloppen Hosen, einem geflickten Pulli und Weinbergsschuhen, an denen die bräunliche Schiefererde des Scharzhofbergs ihre Spuren hinterlassen hat.

Wir nehmen hinter dem Haus den direkten Weg, zwischen den Rebstöcken nach oben, zum Rücken des Scharzhofbergs. Die Schuhe graben sich tief in den krümeligen grauen und rötlichen Schieferboden. Vor vielen Millionen Jahren wurde seine Beschaffenheit in den Tiefen des Urmeeres zunächst unter gigantischem Druck gepresst, dann in der brodelnden Hitze eines Vulkanausbruchs geschmolzen und schließlich an die Oberfläche gespuckt, um dort, extremen

Klimakapriolen ausgesetzt, aufgerieben und zerbröselt zu werden. Die chemischen Spuren seiner Entstehung, dieses einzigartige Gemisch von Mineralstoffen und Spurenelementen, sind heute Nährstoff für die Reben. Sie prägen den Wein und verleihen ihm die einzigartige würzige Anmutung.

Schnaufen und Schwitzen beim Hochgehen, die Lage ist steiler als angenommen. Dabei reicht sie nur von 210 Meter bis auf 320 Meter. Von oben kann man die 28 Hektar gut überblicken. Diese teilt sich Müller fast vollständig mit fünf weiteren Weingütern: dem Stiftungsweingut Vereinigte Hospitien, den Bischöflichen Weingütern Trier und den Weingütern Reichsgraf von Kesselstatt, Von Hövel und Van Volxem. Egon Müller gehört mit 8,5 Hektar das größte Stück, allerdings verteilt es sich über mehrere Parzellen: „Ein Scharzhofberger Wein ist immer ein Mosaik“, sagt er.

Rechter Hand – Egon Müller deutet Richtung Saar – erstreckt sich der Hang bis zum Braunfels. Dort fällt er etwas steiler ab ins Tal, der Boden ist steiniger, karger, der Wind bläst kräftiger, erklärt Müller. Er dreht sich Richtung Oberemmel, wo die Falllinie sanfter ausklingt: „Am anderen Ende mischt sich Grauwacke in den Boden, dort geraten die Weine leichter.“ Genau vor uns liegt das Herzstück, das einst Scharzhof hieß – noch ohne das „Berg“ im Namen. Hier stehen Müllers alte Reben, aus denen er den Kabinett gemacht hat, der bei einer Weinauktion im September 2019 erneut einen Weltrekord beim Preis erzielte: 5247,90 Euro zahlte ein Bieter für eine Sechs-Liter-Flasche.

Jede Rebe lehnt an einen einzelnen Pfahl, anstatt entlang eines Drahtrahmens in Reih und Glied zu stehen. Die Holzpflocke stützen die Rebstöcke. Ein Trieb, manchmal auch zwei, wird im Frühjahr dann in einem kreisförmigen Bogen nach unten am Stamm befestigt – eine uralte, von den Römern an der Mosel etablierte Methode. Das Binden, die Laubarbeiten, das Harken des Bodens zwischen den Stücken, die Lese – alles wird in mühsamer Handarbeit verrichtet. Hier wird noch gearbeitet wie zu der Zeit, als Müllers Familie in den Besitz gelangte.

Um die Geschichte des Scharzhofbergs ranken sich viele Legenden. Hier hausten schon die Kelten, danach bauten die Römer Wein an, dann die Benediktinermönche vom Kloster St. Maria am Ufer. Womit wir im Schnelldurchlauf im 18. Jahrhundert angekommen wären. Welche Rebsorten bisher angebaut wurden, ist nicht dokumentiert. Wohl aber, dass sich mit dem Wein gut Geld verdienen ließ und die Mönche über dem Weinkeller ein ansehnliches Hofhaus mit barocker Freitreppe errichtet hatten, den Scharzhof. In den Kriegswirren verwilderte der Scharzhof allerdings und wurde erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts systematisch mit Rieslingreben bepflanzt. Der Trierer Historiker Franz Irsigler schreibt in seiner Dokumentation über die Privatisierung des Scharzhofs, dass dies dem Hofverwalter zu verdanken war. Der habe den Patres damals mit Bestimmtheit erklärt, dass dieser Berg zu mehr taue als nur Gestrüpp und er „einen Weinberg, den besten der Welt“, daraus machen wolle. Heute wissen wir: Er hatte recht. ►





**Roman Niewodniczanski
hat 2019 den spektakulären
Neubau der Manufaktur
abgeschlossen: ein Leucht-
turmprojekt für die Region**



Als die französischen Truppen 1795 das Rheinland besetzten, flohen die Benediktiner, und ihr Besitz wurde beschlagnahmt. Der Prior des Klosters, ein Mann namens Johann Jakob Koch, kehrte jedoch nach Wiltingen zurück. 1799 verließ er den Orden, aus Johann Jakob Koch wurde im weltlichen Leben Jacques Koch, der heiratete und etwa zur gleichen Zeit den Scharzhof erwarb. Ob auf Kredit, mit Eigenkapital oder vielleicht doch mit Geld, das eigentlich der Kirche gehörte? Es wurde zwar viel gemunkelt, die Rechtmäßigkeit des Kaufs jedoch amtlich bestätigt.

Koch und seine Frau bekamen acht Kinder, zwei Söhne und sechs Töchter. Die vierte davon heiratete Felix Müller, das Paar übernahm die Leitung des Scharzhofs. Ihr Sohn war Egon Müller I. Der Besitz wuchs – und mit ihm der Ruhm der Scharzhofberger Weine. Irsigler schreibt in seiner Dokumentation, dass 1834 schon 603,2 Gramm Gold für ein Fuder, ein Fass mit 850 Litern, gezahlt worden seien. Das entspräche 19,3 Feinunzen Gold, etwa 25 870 Euro. Am Anfang des 20. Jahrhunderts wurden auf Weinversteigerungen im Trierer Bürgerverein mehrmals Preise um und über 10 000 Goldmark erzielt, die wären jetzt um die 120 000 Euro wert. Verglichen damit, erscheinen die Preise von heute geradezu wie Schnäppchen.

Eine Flasche vom 2018er Großen Gewächs aus dem Scharzhofberger Pergentsknopp von Van Volxem gibt es für rund 50 Euro. Dabei handelt es sich um einen der besten trockenen Weine von der Saar aus diesem Jahrgang: mit Noten von Kräutern und Zitrusfrüchten, graziös und elegant und gleichzeitig dicht und von schier unendlicher Länge.

Roman „Niewo“ Niewodniczanski, ein Spross aus der Bitburger-Bier-Dynastie, hat das Weingut 1999 erworben und gerade erst einen spektakulären Neubau oberhalb von Wiltingen eröffnet. Zwei Hektar besitzt er im Scharzhofberg. Ein Teil davon, die kleine Parzelle Pergentsknopp, liegt ganz oben, dort, wo die Böden karger sind und „permanent der Wind pfeift“, erklärt Niewo. Sie war noch mit Weißburgunder bestockt, als er sie kaufen konnte, ihn ließ er sogleich gegen Riesling austauschen. Er kann die Großartigkeit des Scharzhofbergs seither jedes Jahr am Ergebnis messen. Die Lage gäbe den Weinen eine einzigartige Finesse mit auf den Weg. „Diese Weine“, sagt Niewo, „haben immer etwas Majestätisches an sich.“

Die besten Teile liegen in der Mitte des Hangs, behauptet dagegen Johannes Becker, der Kellermeister der Bischöflichen Weingüter Trier. Immerhin: Der Kirche gehören heute wieder 6,3 Hektar – einschließlich des Original-Scharz-



Seit 1803 hat das Weingut Von Hövel Reben am Scharzhofberg. Besitzer Max von Kunow auf der Suche nach den typischen Steinen

hofs; eine Tochter von Jacques Koch hat ihren Erbteil dem Klerus hinterlassen. Die Grandezza des ursprünglichen Hofguts mag zwar verblasst sein, aber auf dem Nachbargrundstück von Egon Müller wird weiterhin Wein produziert.

Für unseren Abstecher in den Scharzhofberg hat Johannes Becker eine Flasche 2018er Kabinett mitgenommen, richtig verstehen könne man den Scharzhofberg nur, wenn man ihn auch trinke. Frisch erscheint der Wein und knackig, mit einer Frucht von Birne und Grapefruit, dazu etwas Waldmeister. Die Frische und Leichtigkeit – daran könne man die Besonderheit des Scharzhofbergs schmecken, sagt Becker. Denn der Scharzhofberg habe, was andere nicht haben: Es ziehen sich viele Wasseradern durch den Hang, „sie versorgen die Reben immer mit ausreichend Feuchtigkeit“. Die Pflanzen müssten nie Durst leiden, haben auch im heißen Jahr 2018 keinen Stress erlebt. Die Trauben konnten ihre straffe Säure bewahren, deshalb täte einem Scharzhofberger Riesling auch immer etwas Restzucker gut, als Ausgleich.

Der Scharzhofberg kann aber auch trocken. Weingut Reichsgraf von Kesselstatt beweist das Jahrgang für Jahrgang. Das Weingut liegt zwar ein Tal weiter an der Ruwer, besitzt neben gut 40 Hektar an Ruwer und Mosel aber auch 6,5 Hektar am Scharzhofberg. Annegret Reh-Gartner, die 2016 verstorbene Besitzerin, war so mutig, 2006 das erste trockene Große Gewächs aus dem Scharzhofberg zu pro-

duzieren, der zuvor nur durch seine restsüßen Weine brillierte. Die heutigen Leiter, Mona Steffen, Michael Weber und Wolfgang Mertes, setzen die Tradition fort: „Am Scharzhofberg herrschen so kühle Bedingungen, dass wir dort immer als Letztes lesen“, sagen Steffen und Weber. Das könne der Scharzhofberg eben besser als alle anderen Lagen: Er gibt den Rieslingtrauben ausreichend Zeit, sodass sie die feinsten Aromen ausbilden können. „An seiner zarten Frucht, der Anmutung von Kräutern, einer salzigen und rauchigen Note kann man diesen Wein immer erkennen.“ Um genau diese nicht zu verklären, sondern immer trennscharf herauszuarbeiten, kommen die Trauben direkt auf die Presse, und der Most wird in Stahltanks vergoren. So ist das 2017er Große Gewächs mehr würzig als fruchtig, sehr schlank und delikat.

Der Scharzhofberg ist die bekannteste der rund 520 Einzellagen an Mosel, Saar und Ruwer, die bekannteste in Deutschland – und sicherlich die bekannteste Deutschlands in der Welt

Lage: außerhalb von Wiltingen, von der Saar leicht abgewandt in einem Seitental

Größe: 28 Hektar

Höhe: zwischen 210 und 320 Meter über dem Meeresspiegel

Ausrichtung: nach Süden

Böden: fein verwitterter grauer und rötlicher Schiefer, an den östlichen Ausläufern Grauwacke, in manchen Bereichen mischt sich lehmiger Löss darunter

Gefälle: zwischen 30 bis 60 Prozent – an wenigen Stellen richtig steil

Klima: lange Sonneneinstrahlung über den Tag, aber durch den Wind, der durch das Seitental fegt, auch immer Kühlung, gute Wasserversorgung durch den Wald auf dem Hangrücken

Rekord: Am 18. September 2015 wurde eine 0,75-Liter-Flasche der 2003 Scharzhofberger Trockenbeerenauslese von Egon Müller für 12 000 Euro versteigert.



Wolfgang Mertes (l.) und Michael Weber leiten das Gut Reichsgraf von Kesselstatt gemeinsam mit Mona Steffen

Für Joachim Arns, den Weingutsleiter der Vereinigten Hospitien, sind die besten Weine aus dem Scharzhofberg dagegen die edelsüßen. Durch eine Schenkung in den frühen 50er-Jahren kam die gemeinnützige Stiftung in Trier an zwei Hektar, „sie sind heute unser Zugpferd“, sagt Arns. Nirgendwo anders als im Scharzhofberg fällt die Edelfäule so schön, sauber und klar aus, sagt Arns. Das käme durch die Windoffenheit, diese Brise, die dort eigentlich immer zu spüren ist. Das stellt den Scharzhofberg für ihn über alle anderen Lagen. Der trockene Scharzhofberger dagegen heißt bei den Vereinigten Hospitien nur „Wiltinger S“.

Die Weingeschichte der Familie von Winzer Max von Kunow reicht fast so weit zurück wie die der Koch-Müllers. Seit 1803 gehören Reben am Scharzhofberg zu seinem Weingut von Hövel in Emmelshausen. Insgesamt sind es heute 2,8 Hektar, „0,5 davon liegen im Herzen des Scharzhofs, in einer alten Koch-Parzelle“, sagt von Kunow stolz. Die hat einer der Kochs 1964 im Spielcasino an einen von Kunow verloren. Der Wert damals: 20 Mark pro Quadratmeter, also rund 100 000 Mark. Heute würde ein Quadratmeter 200 Euro kosten, schätzt von Kunow, wenn überhaupt mal einer zum Verkauf stünde.

Für Max von Kunow ist es „eine Ehre“, Wein aus dem Scharzhofberg machen zu dürfen. „Er ist meine Nummer eins, jedes Jahr.“ Selbst in warmen Jahren, auch in einer möglichen wärmeren Zukunft, würde im Scharzhofberg der Kabinett immer noch perfekt gelingen: „Grapefruit, Cassis, Blutorange, Kräuter. Außerdem: die Salzigkeit, die Tiefe, die Mehrdimensionalität, das Potenzial“ – aus Max von Kunow spricht pure Begeisterung. Sie lässt sich beim 2018er Kabinett durchaus nachvollziehen: Trotz Restsüße, Konzen-



Das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt baut trockene Weine aus, die zart und würzig sein sollen, daher wird der Most in Stahltanks vergoren

tration und etwas mehr Gewicht als üblich bewahrt der Wein zugleich seine Leichtigkeit. Der Kabinett, in der Hierarchie der Prädikate ganz unten angesiedelt, hat im Scharzhofberg eben schon Starqualitäten.

Der berühmteste Weinberg, der teuerste Wein, der feinsinnigste Boden, die sicherste Wasserversorgung, die faszinierendste Geschichte und die besten Zukunftsaussichten – die Superlative scheinen am Scharzhofberg nicht enden zu wollen. Was er hat, was andere nicht haben? Nicht ausschließlich das eine oder das andere macht ihn aus, sondern das perfekte Zusammenspiel aller zum Wein gehörenden Elemente. „Majestätisch“ empfindet Roman Niewodniczan-ski die Weine vom Scharzhofberg. Seine Majestät ist ein einzigartiges Mosaik, ein Gesamtkunstwerk. Und wie jedem Kunstwerk wohnt ihm ein Rest Geheimnis inne.