

Weingut Stefan Molitor

In Glas gravierte Staatsehrenpreise verraten den ausgezeichneten Betrieb in der dörflichen Wohnstraße im Rheingauer Hattenheim. Angebracht an einem großen Holztor, das den Weg in einen idyllischen Hinterhof mit Keller und Probiertube öffnet. Farbenprächtig blühende Pflanzen in Kübeln und Kästen zieren zu dieser Jahreszeit das Zentrum des familiären Weinguts von Stefan Molitor.



Stefan Molitor und sein ständiger Begleiter - der Rabe

Stefan Molitor ist Selfmade-Winzer der ersten Güte. Als dritte Generation aufgewachsen in einem Weinbaubetrieb hat er das Winzer-Gen zwar im Blut. Eine weinfachliche Ausbildung aber hat er nie durchlaufen. Und dennoch gelingen dem Mitfünfziger Top-Weine und Erste-Gewächse heute wie selbstverständlich.

Wein macht der gelernte Maschinenschlosser seit fast vierzig Jahren. Mit einem 1982er Hattenheimer Heiligenberg Riesling QbA trocken startete er damals seinen Nebenerwerbsbetrieb. Bei einem halben Hektar Weinbergsfläche hielten sich Anspruch und Ehrgeiz des Nebenerwerbswinzers noch in Grenzen.

Anspruch und Philosophie

Die Wende kam im Jahr 2000. Stefan Molitor war gerade Mitglied der Hattenheimer Weinprobierfass-Gemeinschaft geworden, was ihm erlaubte, zweimal im Jahr stets eine Woche lang seine Weine an exklusivem Ort einem breiteren Interessentenkreis auszuschenken. Mit den Winzern allerdings meinte es die Natur in dem Jahr nicht besonders gut. Weitreichende Fäulnis in den Weinbergen schuf einen wahren Problemjahrgang und damit eine große Herausforderung an das Handwerk der Winzer.

Getrieben von dem Anspruch, den Wetterkapriolen zum Trotz das bestmögliche aus seinem Weinberg zu holen, entwickelte der Autodidakt in Sachen Weinbau eine eigene Qualitätsphilosophie. Und tatsächlich brachte Stefan Molitor seinen bis dahin besten Jahrgang auf die Flasche. Das auch von den benachbarten Kollegenwinzern bestaunte Ergebnis stachelte ihn an. Ein besonderes Bewusstsein und Verständnis für die Zusammenhänge von Qualität, Natur, Boden und Klima war urplötzlich erwacht.

Molitor schmiss seinen Job bei einem Rheingauer Maschinenbetrieb und heuerte bei einem namhaften Familienweingut in unmittelbarer Umgebung an. In den Folgejahren kaufte und pachtete der geläuterte Nebenerwerbswinzer nur noch in Spitzenlagen rund um Hattenheim. Rund zwei Drittel seiner mittlerweile zweieinhalb Hektar großen Weinbergsfläche liegen in der streng kartierten Güteklasse „Erstes Gewächs“. „Schützenhaus“, „Wisselbrunnen“, „Michelmark“ und „Engelmannsberg“ sind deren wohlklingende Namen, die für eine privilegierte Lage in Sachen Klima und Bodenbeschaffenheit stehen.

Im Zuge der neuen Qualitätsphilosophie stellte Molitor insbesondere die Weinbergsarbeiten um. Im Unterstockbereich kommt seither die Hacke zum Einsatz. Das umstrittene Unkrautbekämpfungsmittel Glyphosat findet bei Molitor schon seit über einem Jahrzehnt keinerlei Anwendung mehr.

Top-gepflegte Rebzeilen

Lockere, luftige Laubwände sind ein A und O. Die erzielt Molitor durch das frühe Ausbrechen von Triebspitzen an der Bogrebenbasis. Eine flächen-deckende Traubenteilung zur Ertragsreduzierung gehört sowieso längst zum Standard.

Molitors Rebzeilen sind durchgehend begrünt. Um die Wurzeln der Reben in die Tiefe zu ziehen wechselt die Begrünung alle drei bis fünf Jahre. Damit reagiert Molitor auf den Klimawandel, der immer längere Trockenperioden bei zunehmend stärkeren Regenfällen mit sich bringt. Großes Augenmerk liegt auch beim im Boden verfügbaren Nährstoffangebot in Form von gutem Humusgehalt. Das so verbesserte Nährstoff- und Wasserangebot fördert die Gesundheit des Rebstocks und die Entwicklung sowie das Aroma der Beeren nachhaltig.

Weine aus Erster Gewächslage

Im Keller macht Molitor keine Experimente. Der Ausbau der vorgeklärten Moste erfolgt mit Reinzuchthefen in kleinen Stahltankgebinden. Nach kurzem Feinhefelager kommen die Weine im der Lese folgenden Frühjahr auf die Flasche. Der heimatverbundene Winzer ist Fan der bei den Konsumenten beliebten „Rheingauflöte“, einer grünen Flasche mit Fassetten geschliffenem Hals als Merkmal für viele Weine aus dem Rheingau.

Wachstumspläne hat Stefan Molitor keine mehr. Er hat inzwischen sein Weingut mit Liebe und Umsicht als kleinen Individualbetrieb positioniert, der alle Anforderungen an Top-Weine aus einem familiengeführten Unternehmen auf das Beste erfüllt.

Der Vater zweier Töchter im Twen-Alter schätzt eine gute Lebensqualität. Das impliziert auch eine gute Küche aus natürlicher Erzeugung und nachvollziehbarer Herkunft. Parallelen zu seiner Wein-Philosophie sind gewünscht. Hunde, Hühner und Ziegen gehören mittlerweile auch zur Lebensgemeinschaft der vierköpfigen Familie. Sie zeugen von einer besonderen Tierliebe, insbesondere der Töchter, die in dem Hattenheimer Weinhof auch schon mal einem Vierbeiner aus dem Tierheim eine letzte Heimat geben.

Der Winzer Stefan Molitor hingegen hat es mit den Raben. Mittlerweile zählt die Schar der zugelaufenen oder geflogenen Großvögel vier an der Zahl. Der Älteste von Ihnen begleitet den Winzer sogar regelmäßig in den Weinberg. In der nordischen Mythologie symbolisiert der Rabe bekanntlich die Weisheit: Ein tiefgehendes Verständnis also von Zusammenhängen in Natur, Leben und Gesellschaft sowie die Fähigkeit, bei Problemen und Herausforderungen die jeweils schlüssigste und sinnvollste Handlungsweise zu identifizieren. In diesem Sinne hätte der Selfmade-Winzer Stefan Molitor sich wirklich keinen besseren Begleiter wünschen können.

[Weinmacher](#) · 06. September 2018

Stefan Molitor: Rheingau Edition 12/18 persönlich