



Heinzelmanns Winzerporträt: WEINGUT PHILIPPS MÜHLE

Steilvorlage FÜR BIO-WEIN

Bis vor wenigen Jahren war der Mittelrhein zwischen Bingen und Bonn als Anbaugebiet für Wein nahezu in Vergessenheit geraten. Inzwischen hat er sich zur »coolen Nische« entwickelt, wie **Ursula Heinzelmann** herausgefunden hat. Die Brüder **Thomas** und **Martin Philipps** erzeugen hier auf sechs Hektar Rebenfläche in Steilhanglagen besten Bio-Wein.

U nser Vater hat immer schon gesagt, wenn ich in Rente gehe, hören wir auf mit der Mühle«, sagt Thomas Philipps, »und 2015 war es dann so weit.« Zusammen mit seinem Bruder Martin hat er darum bereits ab 2005 die 0,3 Hektar Weinberge, die die müllernden Eltern nebenbei bewirtschaftet hatten, sukzessive auf über sechs Hektar erweitert; aus dem Hobby wurde ein Weingut, und 2024 konnten die beiden voller Stolz an der orange gestrichenen Hauswand das Ecovin-Zeichen für kontrolliert biologisch erzeugten Wein anbringen.

Diese neue Inkarnation der »Philipps Mühle« ist auch Ausdruck eines größeren Trends: der Mittelrhein hat sich zur coolen Nische entwickelt, die rassigen Weine aus den steilen schiefersteinigen Lagen zum Geheimtipp, und das ist Initiativen wie jener der Philipps-Brüder zu verdanken. »Vor zehn, fünfzehn Jahren«, erinnert sich Thomas Philipps, »kannte eigentlich niemand den Mittelrhein mehr so richtig als Anbaugebiet.« Heute kommt dieser Abschnitt des Rheins zwischen Bingen

im Süden und Bonn 130 Kilometer nördlich davon der Sehnsucht nach ausgeprägtem Regionalcharakter entgegen. Der Fluss hat sich hier auf dramatische Weise seinen Weg durch das harte Gestein der Schiefergebirge gebahnt und damit nicht nur eine atemberaubende Landschaft entstehen lassen, sondern auch eine der wichtigsten historischen Verkehrsadern zwischen Nord- und Südeuropa. Kein Wunder, dass die steilen Hänge immer wieder von Burgen besetzt sind und die alten Schiffer die tückischen Strömungen, Untiefen und Schleifen des Flusses mit der Loreley den Verführungskünsten einer blonden Frau zur Last legten.

Weinreben wachsen an den teils schwindelerregend steilen Hängen, seitdem der von den Römern im Moseltal eingeführte Weinbau sich im frühen Mittelalter den Rhein entlang nach Süden verbreitete. In kleinen Terrassen, von Trockenmauern gestützt, wurde den von Schiefer und Grauwacke bestimmten steinigen Böden Terrain förmlich abgerungen. Für viele war es die einzige Möglichkeit, ein Auskommen zu finden,

Fotos: Weingut Philipps-Mühle



Martin und Thomas Philipps arbeiten Hand in Hand, teils in schwindelerregender Höhe. Doch die Weine aus Trauben von den Steilhanglagen haben ihren besonderen Reiz.

lange Zeit gab es wenig wirtschaftliche Alternativen. Erst mit der Industrialisierung ab dem 19. Jahrhundert schien so manchem die Arbeit in den Fabriken einfacher als jene im Weinberg, aus dem Haupterwerb wurde Nebenbeschäftigung.

Auch die »Philipps Mühle« wandelte sich. Bis ins späte 19. Jahrhundert als Lohmühle zum Mahlen von Eichenrinde für die Ledergerberei genutzt, versorgte sie im 20. Jahrhundert die Bäckereien der Umgebung mit Mehl. Als Vater Philipps sie 1981 von seinem Vater übernahm, modernisierte er den Betrieb nicht nur, sondern ergänzte die Mühle auch um einen Naturkostladen. Daneben bildete die Winzerschenke, bereits 1924 aus einer Straußwirtschaft entstanden, ein zusätzliches wirtschaftliches Standbein – das sich in neuerer Zeit durch das Bäckersterben als das zukunftstauglichere erwies. Heute treibt das Wasserrad keine Mühlsteine mehr an, liefert aber immerhin ein Fünftel des Energiebedarfs des Weinguts.

Die Brüder wirken deutlich jünger als sie mit 38 (Martin) und 42 (Thomas) tatsächlich sind und scheinen sich in dem organisch gewachsenen, verschachtelten Anwesen sichtlich wohlfühlen. Vater Philipps hatte offenbar genau das richtige Gespür, als er den beiden 2003 einen Teil Trauben überantwortete und sie ihren eigenen Wein machen ließ: »Der war richtig gut und kam auch gut an in der Winzerschenke«, erzählt Thomas Philipps, »war eigentlich kein Kunststück in dem Superjahrgang. Es hat uns aber davon überzeugt, aus der »Philipps Mühle« ein richtiges Weingut zu machen.« Beide haben an der Wein-Uni in Geisenheim studiert, Martin vorher eine Winzerlehre bei Toni Jost in Bacharach absolviert, während es Thomas mit einer Ausbildung als Hotelfachmann auf Schloss Rheinfels zuerst in die Gastronomie zog. Er ist heute für Kommunikation und Vertrieb zuständig, sein etwas stillerer Bruder für den Keller. »Aber eigentlich machen wir alles zusammen«, sagen sie, und tatsächlich

Mehr Informationen:
www.kirchentag.de/glaesernes-restaurant



glaesernes
restaurant

AUS DER REGION AUF DEN TELLER IM GLÄSERNEN RESTAURANT

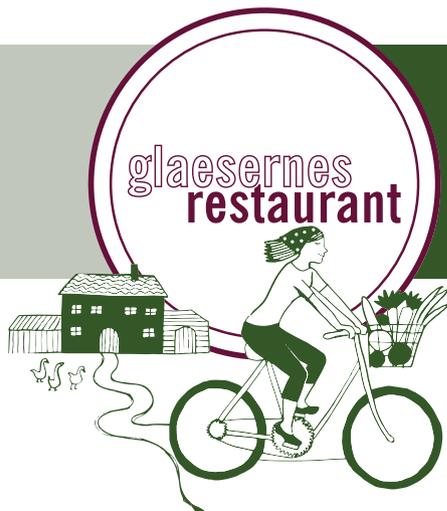
Regionale Bio-Wertschöpfungsketten – sehen und schmecken vom 1. bis 3. Mai 2025 auf dem Kirchentag in Hannover.

Die Wege vom Acker über die Mühle in die Bäckerei auf Ihren Teller können überraschend kurz sein. Jeden Tag zeigen wir diese Wege aus der Region bis zum saisonales Zwei-Gänge-Biomenü auf ihrem Teller, gekocht von einem ehrenamtlichen Team aus Profis und Freiwilligen mit Leidenschaft. Glauben Sie nicht? Zeigen wir Ihnen!

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages





herrscht zwischen ihnen eine Art stilles Einverständnis, sie ergänzen sich wortlos in ihren Handgriffen und verfügen über die seltene Gabe, eine Geschichte zu zweit zu erzählen, ohne einander ins Wort zu fallen oder zu wiederholen.

Statt sich in der großen weiten Weinwelt umzusehen, übernahmen die beiden bereits während des Studiums vernachlässigte Rebflächen von Winzerkollegen (und tun dies weiterhin), befreiten sie mit Motorsäge und Sense vom Gebüsch und reaktivierten sie. Brauchbarer alter Rebbestand musste neu in Form gebracht werden, viel aber auch komplett gerodet und neu gepflanzt – und zwar inzwischen ausschließlich mit Piwis. »Es gibt mittlerweile Sorten«, erklärt Martin Philipps, »die gegen Schwarzfäule resistent sind, das ist für uns sehr wichtig, und gute Ergebnisse im Glas bringen.« Ohne den Frosteinbruch 2024 und 60 Prozent Verlust hätte man in diesem Jahr die ersten Piwi-Weine keltern können, ergänzt sein Bruder. Im Keller stellen sie nach und nach Holzfässer neben die Edelstahl tanks, haben sukzessive in den Berg hinein erweitert und denken über einen Neubau nach – »Aber im Moment funktioniert alles«.

Ganz offensichtlich, wie die ausgedehnte Verkostung in dem kleinen Verkaufsraum verdeutlicht. Die Etiketten symbolisieren auf schlichte Weise die ihnen sehr wichtigen Steilhänge, die für den Mittelrhein so bestimmend sind. Ihre Gestaltung war Teil eines Studienprojekts, »das hat uns viel Geld gespart«, lacht Thomas Philipps. »Es gibt ja«, sagt sein Bruder ernst, »gerade auch in Geisenheim eher kritische Stimmen zum Weinbau im Steilhang. Es lohne sich nicht. Aber uns ist es wichtig, diese Tradition hier aufrechtzuerhalten; das Ergebnis muss eben stimmen und überzeugen.«

Was hier selbst bei den Weinen mit dem Loreley-Etikett aus teils zugekauften Trauben zutrifft. Rosé halbtrocken, besonders in Kombination mit Touristen

oft eine schwierige, zum Kitsch neigende Kategorie, vereint angenehm kräutrige Herbe mit roter Kirschfrucht und schmeckt sicher auch auf der Terrasse des kleinen Vinothek-Cafés, das die beiden in der Sommersaison direkt gegenüber des berühmten Felsen betreiben. Seriöser, aber nicht weniger vergnüglich, dann die Sekte: »Warum machen wir die? Weil es einfach Spaß macht«, freut sich Thomas Philipps. 25 bis 45 Monate hefegelagert und handgerüttelt werden sie aus Platzmangel in einem kleinen Sekthaus an der Mosel betreut. Beide Rieslingsekte zeigen die hier prägnante, schlanke gelbe Zitrus-Art, beim St. Goarer Brut Nature wirkt diese jedoch, als habe jemand plötzlich Schärfe und Helligkeit ganz neu justiert, während der Pinot Blanc fleischiger daherkommt. Der Müller-Thurgau erfüllt eine ähnliche Rolle bei den Stillweinen, ebenso klar und lebhaft, aber deutlich entspannter als die Rieslinge, »und bei den jüngeren Kunden hat er überhaupt nicht mehr dieses negative Image«, berichtet Martin Philipps.

Doch dann: Riesling. Als 2023 Gutswein steigert sich der Eindruck von Frische im Glas bereits deutlich, wie eine Brise auf dem Rhein; als 2021 St. Goarer Ortswein dreht er mit ausgeprägter mineralischer Tiefe nochmal auf, die transparente Säure fokussiert, als gelte es den Schiffen den Weg durch die Untiefen zu weisen, und aus dem Jahrgang 2020 zeigt er aufgrund eines damals neuen großen Holzfasses, wie gut sich diese zusätzliche Dimension in überzeugende Komplexität verwandeln lässt. Aus der Lage Frohwingert (»Nein, der macht uns zwar froh, gehörte aber wahrscheinlich mal zu einem Fronhof«, erklärt Thomas Philipps) und dem Jahrgang 2021 wirkt dieser Einfluss vom neuen Holz fordernder, der Wein auf nahezu staubige Art steinig – wie schade, dass es im Rhein keine Austern gibt. Der halbtrockene, also kaum merkbar süße, stachelbeer- und johannisbeersaftige 2021 St. Goarer Riesling erweckt hingegen eher die Sehnsucht nach



Wo keine Pflanzenschutzmittel gespritzt werden, entsteht blühendes Leben, das nicht nur schön aussieht, sondern auch bestes Insektenfutter ist.

sonnenwarmen Tomaten, und der süße 2023 Riesling aus der Lage Ameisenberg schmeckt ähnlich saftig wie ein vollreifer Pfirsich.

Das Wasserrad wird sich hier sicher noch lange drehen und zeigen, dass Steillagen durchaus eine lohnenswerte Investition darstellen. ●

Weingut Philipps Mühle

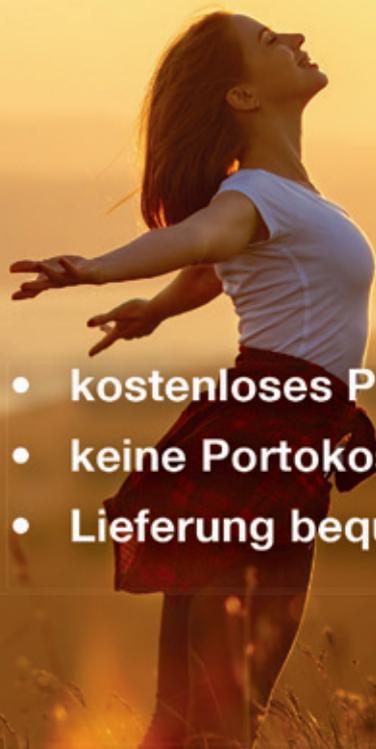
Gründelbach 49,
56329 St. Goar
Tel. 06741. 1606

➔ www.philipps-muehle.de



PHILIPPSMUEHLE
WEINGUT

Natur bewusst erleben!



**EXKLUSIV
GRATIS
LESEPROBE**

- kostenlos Probelesen
- keine Portokosten
- Lieferung bequem nach Hause



der pilger

MAGAZIN FÜR DIE REISE DURCHS LEBEN

www.der-pilger.de/leseprobe