



Lucas Mühlhäuser aus dem pfälzischen Niederhorbach ist gerne zwischen seinen Reben unterwegs. Einer der schönsten Momente seines Weinjahres ist es, wenn die Reben im Frühjahr erneut zu sprießen beginnen. Fotos: Mühlhäuser

Mit Weitblick die Zukunft der Tradition sichern

Winzer und Brenner Lucas Mühlhäuser im Portrait

Lucas Mühlhäuser bringt sich ein. Er ist leidenschaftlicher Winzer und Brenner im eigenen Betrieb im pfälzischen Niederhorbach, Gemeinderatsmitglied, Vorstandsvorsitzender des Klein- und Obstbrennerverbandes, Mitglied im Jungunternehmer Netzwerk, Sachverständiger bei der Hagelversicherung. Und doch legt er viel Wert auf ausreichend Schlaf.

Eine massive Sandsteinsäule ist der Mittelpunkt der beiden Bögen, die man beim Besuch des Weingutes Mühlhäuser als erstes durchschreitet. Das wie ein „m“ geformte Tor findet sich auf jeder Weinflasche des Betriebes wieder. Ob Familie Mühlhäuser dies vor langer Zeit bereits absichtlich im m-Form erbaut hat, verneint der 31-jährige Winzer Lucas Mühlhäuser. Dies sei nur ein glücklicher Zufall, den der junge Betriebsleiter jetzt für sein Marketing zu nutzen weiß.

Einst trennte eine Mauer den Innenhof des Weingutes

Das Weingut in Niederhorbach hat eine bewegte Geschichte. Ursprünglich von zwei Brüdern gebaut, befindet sich jenseits der beiden Eingangsbögen je ein Wohnhaus. Dahinter liegen die Gebäude zur wirtschaftlichen Nutzung. Im Laufe der Zeit wurde ein Wohnhaus verkauft und war lange nicht mehr im Besitz der Familie. Einst trennte sogar eine zwei Meter hohe Mauer den Innenhof des Weingutes Mühlhäuser. Erst 1995 konnte die Familie das verloren gegangene Wohnhaus wieder zurückkaufen und so den Betrieb in

seiner ursprünglichen Gänze wieder verbinden. Mittlerweile wurden alle Geschicke zentralisiert. Die Familie wohnt, wirtschaftet und produziert vor Ort. Zum Standort gehören neben den Wohneinheiten der Familie auch zwei Ferienwohnungen, die komplette Produktion und eine Weinstube die inklusive Gastronomie für Feierlichkeiten gemietet werden kann.

Während die Großeltern die Landwirtschaft noch gemischtbetrieblich führten, lernte Lucas Mühlhäusers Mutter Astrid bereits den Beruf der Winzerin und lenkte den Betrieb in Richtung Weinbau. Für den heranwachsenden Lucas Mühlhäuser spielte Wein von Kindesbeinen an eine Rolle, doch die eigene Faszination ließ zunächst auf sich warten. Eigentlich sollte Lucas Mühlhäusers jüngerer Bru-

der Michael Mühlhäuser beruflich in den Weinbau einsteigen. Der technikinteressierte Bruder entschied sich dann aber doch für eine Ausbildung zum Industriemechaniker. Mit der Zeit entschloss sich Lucas Mühlhäuser für eine Ausbildung zum Winzer, die er direkt nach seinem Abschluss der Realschule begann.

Erfahrungen im Weinbau rund um den Globus gesammelt

Neben Praktika im französischen Burgund und in der österreichischen Wachau sammelte Lucas Mühlhäuser auch Erfahrungen im ausländischen Weinbau entfernter Länder. In Neuseeland absolvierte Mühlhäuser ein viermonatiges Praktikum, in Südafrika arbeitete er für drei Monate auf einem Weinbaubetrieb. Im Anschluss an die Winzerausbildung trat Lucas Mühlhäuser eine erneute zweijährige Vollzeit-Ausbildung zum Weinbautechniker in Weinsberg an. „Trotz weinbaulich geprägtem Elternhaus und der Winzerausbildung war der Wissensgewinn gerade im Bereich Betriebswirtschaftslehre während der Techniker-Ausbildung enorm“, erzählt Mühlhäuser. Neben der beruflichen Bildung beschreibt Mühlhäuser auch das Miteinander der „von Sachsen bis Südtirol stammenden“ Auszubildenden, als sehr gewinnbringend.

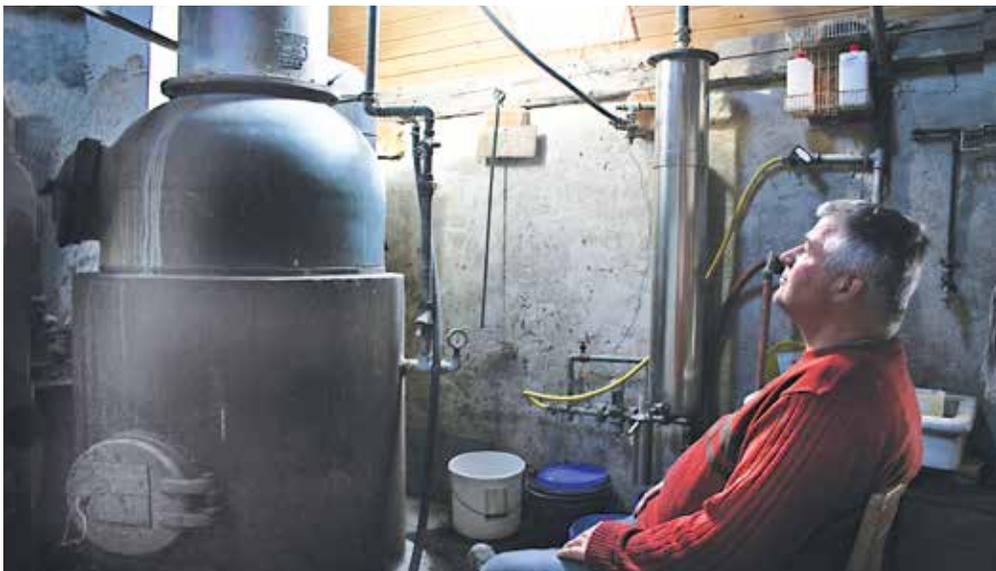
Seit 2016 ist Lucas Mühlhäuser fest in der elterlichen GbR des Betriebes verankert und ist für die Arbeiten im Keller verantwortlich, die ihm im Anschluss an seine Techniker-Ausbildung direkt gänzlich übertragen wurden.

„Am Anfang war das von heute auf morgen schon eine große Verantwortung. Aber ich habe auch Kollegen, deren Eltern ihnen nur ungerne betriebliche Aufgaben abgeben. Mit denen möchte ich nicht tauschen“, erzählt der junge Winzer. „Es ist mir wichtig zu wissen, wo der Betrieb steht“, erzählt Lucas Mühlhäuser, der mittlerweile die ganze Betriebsführung inklusive Buchhaltung übernommen und alles digitalisiert hat. „Ich habe zwar meine Steuerberater, die mich unterstützen, aber die Buchführung ist trotzdem ein Geflecht aus verschiedenen Betriebsbereichen.

Man muss erst einmal durchblicken, was wie verbucht werden muss. Bei mir hat es sicher fünf Jahre gedauert, bis ich



Das m-förmige Hoftor findet sich auf Mühlhäusers Weinflaschen wieder.



Der Brennofen begleitet die Familie Mühlhäuser bereits seit Generationen. Hauptsächlich wird Trester gebrannt. Auf dem Bild zu sehen ist Lucas Mühlhäusers Vater Bernd.

die Abläufe in der Buchführung richtig verinnerlicht habe“. Nur die Technik, die überlässt Lucas Mühlhäuser seinem Bruder Michael. „Ich weiß wo beim Traktor der Diesel und das Öl eingefüllt wird. Der Rest ist mir ziemlich egal“, sagt Mühlhäuser und grinst, denn er weiß, wenn es bei seinen Maschinen technische Probleme gibt, ist sein Bruder zur Stelle. Astrid Mühlhäuser kümmert sich um Haushalt und Küche, betreut die Ferienwohnungen und ist in die betriebliche Gastronomie eingebunden. Bernd Mühlhäuser, der Vater von Lucas und Michael, ist mittlerweile berentet, kümmert sich im Betriebssalltag jedoch um anfallende Renovierungs- und Umbauarbeiten. „Wie wir den Betrieb und die Gebäudestrukturen hier in den letzten Jahren gewandelt und entwickelt haben, darauf bin ich stolz. Das kann man nicht auf eine Einzelleistung zurückführen. Zusammenarbeiten bedeutet, dass man viel erreichen kann. Ich musste aber auch lernen, die Kontrolle ein Stück weit abzugeben. Das tut manchmal weh, aber es lohnt sich“, erzählt Lucas Mühlhäuser.

Auf den 23 Hektar Weinbergen sind die Klassiker zu finden

Die Weinberge des Betriebs waren in früheren Jahren weitläufiger verteilt, sind aber mittlerweile arrondiert auf 23 Hektar im Umkreis von 6 km um den Betrieb. Produziert wird zu 75 Prozent Weißwein, der Rest Rotwein. Die Antwort auf die Frage nach dem Grund für diese Verteilung ist simpel: „Tendenziell mag ich einfach Weißwein lieber“, sagt Mühlhäuser. Zudem habe sich Sortenspiegel und Marktsituation dahingehend angeboten. Die Rebsorten

spiegeln die Klassiker wider: Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Morio-Muskat, Gewürztraminer, Dornfelder, Spätburgunder und Merlot. Auch pilzwiderstandsfähige Rebsorten hat Lucas Mühlhäuser im Anbau. Zunächst fing er mit „Regent“ an, die jedoch in ihrer Widerstandsfähigkeit mittlerweile minimiert sei. „Regent zählt für mich nicht mehr zu den Piwis, weil ich ihn genauso mit PSM behandeln muss wie die nicht widerstandsfähigen Rebsorten“, so Mühlhäuser. Aktuell habe er im vierten Jahr die klassische Piwi-Rebsorte „Sauvignac“ im Anbau, die lediglich einmal vor und einmal nach der Blüte mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden muss. Dieses Jahr will Mühlhäuser zudem die Piwi-Sorte „Donau Riesling“ anpflanzen.

Die meisten der Mühlhäuser-Weine sind halbtrocken. Im Vergleich zu früher werden aktuell weniger trockene

Weine gekauft. „Meine Kundschaft ist eher süßer unterwegs“, lacht Mühlhäuser. Von den 23 Hektar vermarktet er etwa fünf Prozent selbst und verkauft den Wein auf Flasche ab Hof oder im Onlineshop unter www.weingutmuehlhaeuser.de. Der Rest läuft unter Traubenverträgen für größere Weingüter. „Die Trauben für dieses Jahr sind im Prinzip schon verkauft. Die langfristigen Verträge bieten eine betriebliche Sicherheit“, erklärt Mühlhäuser. Ein zentraler Punkt. Was sind weitere Maßstäbe für sein weinwirtschaftliches Arbeiten? Was ist ihm besonders wichtig? „Wir bewirtschaften unseren Betrieb konventionell. Das heißt aber nicht, dass jegliche Gedanken an Umwelt-, Klima- und Ressourcenschutz bei uns nicht gedacht werden. Wir machen beispielsweise nicht mehr Überfahrten als unbedingt notwendig. Zudem brauche ich im Weinbau keinen Golfrasen, da muss ich nicht einmal die Woche den Mulcher oder die Fräse zum Einsatz bringen“. Auch das Vorgewende brauche man nicht ständig kurzhalten. Beikräuter dürfen wachsen, nicht nur Gras. Bewusster Pflanzenschutzmitteleinsatz sei hier das Stichwort. „Für mich macht es keinen Sinn, den Weinbau als Monokultur zu betreiben“, so der Winzer.

„Mein Brennerei-Wissen möchte ich in Zukunft noch vertiefen“

Einen Beitrag zur Artenvielfalt zu leisten, spielt für Familie Mühlhäuser schon über Generationen auch in einem anderen Betriebszweig eine Rolle. Bereits Mühlhäusers Großvater produzierten Obstrände mit Obst aus eigenem Anbau und gaben ihre Kenntnisse an den Enkel weiter, der mittlerweile die Brennerei komplett übernommen hat. In der Ausbildung kam auf diesem Fachgebiet noch Wissen hinzu: „Bren-



Familie Mühlhäuser unter dem Eingangs-Torbogen des Weingutes (v.l.): Michael, Vater Bernd, Mutter Astrid, Lucas und seine Schwester Esther Mühlhäuser. Fotos: Mühlhäuser



Es sei wichtig, den Weitblick zu behalten und regelmäßig über den Tellerrand zu schauen. Daher engagiert sich Mühlhäuser nicht nur im eigenen Betrieb, sondern tauscht sich regelmäßig mit jungen Unternehmern verschiedenster Branchen aus.

neretechnologie wird in der Ausbildung angeschnitten, man lernt auf jeden Fall die Grundsätze“. Ein Ziel für die Zukunft sei es, das fachliche Brennerei-Wissen noch zu vertiefen, so Mühlhäuser, der seit Mitte letzten Jahres der neue erste Vorsitzende des Klein- und Obstbrennerverbandes ist.

Bei aller Tradition sind neue Impulse essentiell

Hauptsächlich wird auf dem Betrieb Trester gebrannt, nach Bedarf dann Williams und Mirabell. „Wir hatten sehr lang eigene Obstanlagen. An das Mirabellen-Zusammenlesen kann ich mich als Kind noch gut erinnern. Super Arbeit“, witzelt der Brenner ironisch. Mittlerweile hat die Familie die Fläche der ehemaligen Obstanlagen für den zusätzlichen Anbau von Weinreben umgenutzt. Das Obst für die Brennerei wird regional zugekauft. Obwohl der Weinbau den hauptsächlichen Betriebszweig darstellt, laufe die Brennerei nebenbei stets mit. 2020 entwickelte Lucas Mühlhäuser gemeinsam mit seinem Bruder eine eigene herbe, krautig-pfeffrige Gin-Rezeptur. Im Angebot gibt es drei verschiedene Sorten von Mühlhäusers „Mannes Gin“. Angelehnt ist die Produktlinie an Manfred „Mannes“ Klein, einen alten kräuterkundigen Stammgast der Weinstube, der auf dem Weingut Kräuterführungen an-

geboten hat. „Manfred war ein guter Freund unseres Hauses, der 2015 verstorben ist. Ihm wollten wir den Gin widmen“, erzählt Mühlhäuser. Neue Wege gehen ist Lucas Mühlhäuser sehr wichtig. Der „Mannes Gin“ ist nur ein Beispiel dafür. „Man muss aus seiner Bubble rauskommen“, sagt er. In der Landwirtschaft sei man gerne unter sich, der Input von außen bleibt oft auf der Strecke. Um dies zu vermeiden, trifft sich Mühlhäuser im Jungunternehmernetzwerk der Wirtschaftsunioren Südpfalz in Landau mit Menschen aus allen Branchen, die Unternehmen mit unterschiedlichster Umsatzstärke führen: „Das ist richtig bunt gemischt. Bei der letzten Landeskonferenz waren 300 Teilnehmer dabei“. Im gegenseitigen Unternehmertum Inspiration für den eigenen Betrieb zu finden, über den Tellerrand zu schauen, und eine Orientierung zu erhalten, wie man auch in den kommenden Jahren wirtschaftlich Bestand haben kann – das hilft bei der Betriebsplanung.

Mehr genossenschaftliche Betriebsführung

Die Zukunftsgedanken von Lucas Mühlhäuser sind geprägt von der Frage, ob sich kleine landwirtschaftliche Betriebe überhaupt noch lohnen werden, oder ob man vermehrt auf alternative Formen der betrieblichen

Organisation, wie zum Beispiel die genossenschaftliche Betriebsführung, umstellen muss. „Zudem stellt sich die Frage: Welchen Einfluss wird die Ent-

wicklung des Klimawandels haben? Ich denke er wird weitreichende Veränderungen, vor allem in Sachen Wassermanagement bei den Reben mit sich bringen“, erzählt der Winzer. Sein größtes Ziel es ist, ob all der aktuellen Unsicherheiten, eine gute Balance zwischen Arbeiten und Leben zu erreichen.

Schöne Momente im Blick behalten

Dabei ist es wichtig, den Blick für die schönsten Momente seines Jahreskreislaufs im Weinbau nicht zu verlieren. Lucas Mühlhäuser muss nicht lange überlegen: „Im Frühjahr, wenn eine Leichtigkeit in den Alltag zurückkommt. Wenn ich sehe, wie alles wieder zum Leben erwacht und die ersten Triebe beginnen an den Reben zu sprießen. Und dann im Herbst, wenn ich nach der Zeit der Lese in meinem Keller stehe und die Tanks voll sind. Dann weiß ich, dass ich wirklich was geschafft habe.“ *lmc*