

Schaumland

Sekt. In Rheinhessen sitzt ein Winzer, von dem es heißt, er mache den besseren Champagner: Volker Raumland. Besuch bei einem Unbeirraren



Lichtblicke: Volker Raumland prüft das Depot während der Flaschengärung (o.); Abendstimmung in den Weinbergen von Flörsheim-Dalsheim (l.)



Tropfenvorrat: Jedes Fass ist mit einer Nummer versehen. Im Frühjahr entscheiden Volker und Heide-Rose Raumland mit ihrem Kellermeister, welcher Wein aus welchem Fass in die verschiedenen Sekte Eingang findet

Rebsorten und Verfahren redet. Und nur spürbar ungerne über so hochtrabende Begriffe wie Triumph und Lebenswerk. Obwohl beides angebracht wäre. Doch Pathos, das merkt man schnell, ist nicht seine Sache. Er habe sich lange Jahre „bucklig gearbeitet“. So viel dazu.

Volker Raumland, 57, ist das Wunderkind des deutschen Sekts. Man könnte auch sagen: des deutschen Champagners, das darf man aber nicht, der Titel ist den Schaumweinen aus der Champagne vorbehalten. Nur leider: Sekt, das hört sich immer ein bisschen billig an und so gar nicht nach Luxus und Gourmet. Was mittlerweile ein Irrtum ist.

Aber damit ist man schon mittendrin im Phänomen Raumland. Sekt aus seinem Keller in Mölsheim schlägt die renommierten Champagner in Serie. Zuletzt bei einer Blindverkostung in Paris vor einigen Wochen. Raumlands 1997er Chardonnay brut (30 Euro die Flasche) trat an gegen den „Salon“ gleichen Jahrgangs, einen der weltbesten Champagner (300 Euro die Flasche). Das Ergebnis: überraschend. Aus Sicht der Franzosen.

Jahrelang ist der Mann wie ein Missionar von Weingut zu Weingut gezogen mit seiner mobilen Sektkellerei, hat sich für fremde Etiketten verdingt. Heute prasseln die Elogen auf ihn ein. Der „Wein Guide Deutschland“ des „Gault Millau“ nennt Raumland schon seit Jahren als besten deutschen Sekt. Die jüngste Ausgabe preist den „sensationell frischen“ Chardonnay Prestige brut 2002 als „den besten, jemals in Deutschland produzierten Sekt – und noch immer nicht auf dem Höhepunkt“. Vom Weinkritiker Stuart Pigott kommt sogar ein: „So stellt man sich gute Champagner vor. Meist halten die Champagner das aber nicht ein.“

Volker Raumland steht auf der Terrasse seiner restaurierten Fabrikantenvilla von 1912, seine Frau Heide-Rose neben sich, und schaut nach Westen, über seine Weinberge. Richtung Champagne, wenn man so will, die 350 Kilometer entfernt liegt. Die Weinlese für dieses Jahr ist fast abgeschlossen. Man kann sich die beiden

schwerlich an einem anderen Ort vorstellen. Die Raumlands sind angekommen, der Weg war weit.

Seine Eltern schufteten in ihrem kleinen Weinbaubetrieb in Bockenheim an der pfälzischen Weinstraße. Volker, der älteste Sohn, hat bessere Schulnoten als sein Bruder, da will die Familie ihm den harten Winzerberuf ersparen. Besser, der Junge wird Industriekaufmann bei Siemens. Nach sechs Jahren kündigt er, der Job – zu trocken. „Ich dachte: Das kann’s doch nicht für mein Leben sein.“ Er sei im Weinbau aufgewachsen, mit der Erde, den Reben. „Ich wollte wieder zurück zum Ursprung.“

Raumland studiert Weinbau und Kellerwirtschaft an der Fachhochschule in Geisenheim und stößt auf alte Geräte zur Schaumweinherstellung. Wenn er 100 Liter Wein auftreiben kann, darf er die nutzen. Mit dem Vater probiert er sich durch den Familienkeller. „Ich wollte unbedingt was anderes als üblich.“ Er entscheidet sich schließlich für den als banal geltenden Müller-Thurgau und macht daraus seinen ersten Sekt.

Im Jahr darauf steigt in Geisenheim eine große Blindverkostung. Professoren und Studenten haben Champagner und deutschen Winzersekt eingekauft, mit denen sich die Eigenkreationen messen. Platz eins belegt der Müller-Thurgau von Raumland. „Das alles war natürlich ein glücklicher Zufall“, wiegelt er ab. „Aber mir wurde schnell klar: Es gibt viele Win-

zer, die sehr guten Wein machen, aber wenige, die guten Sekt machen.“

Warum sich auch abmühen in einem Metier, das in der Spitze von den großen Häusern aus der Champagne dominiert wird? Dabei sind Schaumweine eine sehr deutsche Angelegenheit. Keiner konsumiert mehr davon als die Deutschen: Fast jede vierte der weltweit zwei Millionen Flaschen wird hierzulande getrunken. Anfang des 19. Jahrhunderts war fast jedes Gut in der Champagne in deutscher Hand, was vielerorts an den berühmten Namen ablesbar ist: Krug, Bollinger, Heidsieck, Mumm. Und selbst hinter französischen Namen verbarg sich oft ein deutscher Macher.

Wanderarbeiter in Sachen Premiumsekt

Die Glanzzeit ist lange vorüber. In seinem ersten Job auf Schlossgut Janson in Bockenheim macht Raumland schlicht Wein. Nach Feierabend aber steigt er runter in die alten Kellergewölbe und rüttelt seine Sektflaschen. Was darin heranreift, ist so gut, dass ihn immer mehr Winzerkollegen ansprechen: „Kannst du auch aus meinem Wein Sekt machen?“

Schließlich folgt er seiner Leidenschaft, kündigt 1986 bei Janson und zieht los, zunächst mit antiquierter Ausrüstung, die viel Handarbeit verlangt. Die traditionelle Methode der Flaschengärung: Der abgefüllte Wein wird mit ei-

nem Gemisch aus Zucker und Hefe versetzt, was einen erneuten Gärprozess anstößt und Kohlensäure erzeugt. Beim täglichen Rütteln und Neigen der Flaschen lagert sich die überschüssige Hefe allmählich im Flaschenhals ab.

Wenn die Flasche senkrecht steht, taucht der Winzer die Hälse in eine Kühlsole, deren Temperatur unter minus 20 Grad liegt. Die Hefe gefriert zu einem Pflöpfen, der sich herausnehmen lässt, das sogenannte Degorgieren, dann wird die Flasche verkorkt. Raumland hatte nur eine alte Gefriertruhe, „die war nach 200 Flaschen erschöpft. Da wurde die Kühlsole warm“. Top-Produkte mit Heimwerkermethoden.

Als die Sekterzeugerschaft Trier ihre Maschinen für 35 000 D-Mark zum Kauf anbietet, greift Raumland zu – und muss nun den neu erstandenen Gerätepark auslasten. Die Lösung: Er kauft einen Bus mit Anhänger und wird Wanderarbeiter in Sachen Premiumsekt. Die Maschinen in den Bus rein- und wieder rauswuchten, Leitungen für Strom und Luft legen. „Das war Knochenarbeit.“ Elf deutsche Weinanbaugemeinden bereist er regelmäßig. Mit jedem Auftrag steigt sein Renommee, nach ein paar Jahren ruft die Winzerelite bei ihm an.

Werner Knipser aus Laumersheim in der Pfalz bucht Anfang der 1990er-Jahre die Dienste des Lohnversekters: „Man hört sich in der Branche um und nimmt den Besten. Das war Raumland.“ ▶

Text: Jens Tartler
Fotos: Markus Burke

Der Name. Raumland. Das klingt nach Deutschpopband oder avantgardistischer Möbelmanufaktur, sicher nicht nach dem feinsten Getränk aus deutschen Trauben, von Sommeliers weltweit gefeiert.

Der Name fällt am Rande eines Empfangs in der deutschen Botschaft in Paris, der vorläufige Höhepunkt einer kuriosen Erfolgsgeschichte.

Tag der deutschen Einheit, 1200 Gäste sind geladen, Außenminister Guido Westerwelle und Ministerpräsident Jean-Marc Ayrault stoßen vor den Kameras mit einem Bier auf die deutsch-französische Freundschaft an. Irgendwo mittendrin stehen zwei Männer zusammen, Hans Peter Hauß, deutscher Weinimporteur in Paris, und der Verwaltungschef

des Élysée-Palasts, dessen Name hier weniger wichtig ist als die Tatsache: Er ist Herr über den Weinkeller des Staatspräsidenten. Er schwärmt von Deutschland, von deutschem Wein, und er habe da von diesem hervorragenden Sekt gehört, wie heißt er doch gleich, Raumland, ja richtig. Den würde er zu gern mal probieren.

Ein Sekt aus Rheinhessen auf der Tafel von François Hollande, im Heimatland des Champagners – schnellstens schickt Hauß drei Spitzencuvées von Raumland in den Élysée-Palast. Mehr geht nicht.

Den Mann mit diesem Namen trifft man ganz schlicht fernab vom Pariser Glamour, in Mölsheim, am liebsten in seinem Weinkeller, wo er dann minutiös und ausführlich über Temperaturen,



Zuckercheck: Raumlands japanischer Kellermeister Kaise Kazuyuki macht eine Gärkontrolle. Er studierte Önologie in Deutschland, machte bis vor Kurzem Stillwein – aber habe sich schon gut an das „saure Medium Sekt gewöhnt“, lobt Volker Raumland

Der Ruf dringt bis zu Willi Bründlmayer, einem der besten Winzer Österreichs. Als Raumland, die Grenzkontrollen sind noch streng damals, wegen Übergewicht und fehlender Papiere festgehalten wird, ruft er Bründlmayer an. Der schickt einen Bus. „Dann haben wir acht Tage am Stück Sekt gemacht.“ Danach wieder alles einpacken, wieder auf die Straße.

Raumlands Kapital: sein Know-how und seine Gerätschaften. Beides ist im Dauereinsatz. So einzigartig ist die „Mobile Sektkellerei Raumland“ des deutschen Tüftlers, dass sie ihn ins Elsass und an die Loire rufen, sogar in die Champagne. Auf den Reisen reift bei Raumland die Erkenntnis: Ich brauche meinen eigenen Weinberg. Und meine eigene Kellerei.

Seine Frau muss er nicht lange überreden, obwohl sie weiß, wie unwägbare das Winzerleben ist: Heide-Rose Raumland, heute 49, stammt vom renommierten

Stuttgarter Weingut Wöhrwag. Ihr Bruder Hans-Peter, der den Betrieb heute führt, studierte mit Volker Raumland in Geisenheim. Er lud den Kommilitonen ein zum Weinfest bei den Wöhrwags. Dort traf Volker auf Heide-Rose – sie schmiss den Sektstand.

Anfang der 1990er-Jahre kaufen die Raumlands die Villa in Flörsheim-Dalsheim, die der Möbelfabrikant Philipp Merkel Anfang des 20. Jahrhunderts hatte bauen lassen. Die jungen Sektwinzer nehmen einen Kredit auf und zahlen samt Weinbergen gut 1 Mio. D-Mark.

Eine Wette auf das eigene Können. Aber auch: endlich eigener Boden. Sanft erheben sich die zehn Hektar. Sie sind bepflanzt mit den klassischen Champagner-Rebsorten: Spätburgunder, Weißburgunder, Chardonnay und Pinot Meunier – dazu der deutsche Riesling. Alles nach Bio-standards, schon seit fast 20 Jahren. Nicht

mal aus Kalkül, die Etiketten weisen das nicht aus. Die Töchter Marie-Luise und Katharina leiden an Neurodermitis. Die Familie wollte sich daher „gesünder ernähren“, sagt Volker Raumland, da gehöre das eigene Produkt dazu. Die Einsteiger-cuvées benennt er nach seinen Töchtern.

In der Kellerei herrscht ein „Klima wie in der Champagne“

Raumland beherrscht längst alle Kniffe und Methoden. Den richtigen Zeitpunkt der Lese (mindestens zwei Wochen früher als für Stillwein). Den edelsten Saft (nur den in der Mitte der Pressung verwenden). Und alle seine Rüttelmaschinen drehen sich gegen den Uhrzeigersinn. Dafür aber gibt's keinen Grund. „Außer Tradition“, Raumland grinst.

In seinem Keller reifen noch immer Sekte mit fremden Etiketten, darauf prominente Namen wie Knipser, Wittmann, Rebholz, Wehrheim, Kuhn oder Fürst. Allerdings kriegen die Kollegen bald ein Problem: Raumland konzentriert sich künftig darauf, seine eigenen Flaschen an die Weltspitze zu bringen. Den idealen Keller dafür hat er: „Der hat ein Klima wie in der Champagne.“

Der Image-Rückstand ist noch immer nicht zu leugnen, aber er schrumpft. „Viele Gäste sagen: Wenn ich schon in einem Sternerestaurant esse, möchte ich auch Champagner trinken“, sagt Mathieu Müller, Chefsommelier im Drei-Sterne-Restaurant Vendôme in Bensberg. Er hat Raumlands Cuvée Triumvirat als Alternative zu Champagner auf der Karte. „Und wenn sie den einmal probiert haben, sind sie begeistert.“

In Rheinhessen hoffen die Raumlands nun, dass es den Gästen des französischen Präsidenten genauso geht. Und sie darüber hinwegsehen können, dass der hochgelobte 2001er-Sekt Mon Rose heißt. Natürlich müsste es auf Französisch „ma rose“ heißen.

Bevor jemand im Élysée jetzt missbilligend die Augenbraue hebt, liefert der Winzer eine typische, schlüssige Raumland-Begründung. „Cuvée Heide-Rose hätte doof geklungen. Mon Rose ist zwar falsch. Aber schön.“ ■

Schaumpaar: Volker und Heide-Rose Raumland auf dem Gelände ihrer 100 Jahre alten Fabrikantenvilla. Beide entstammen Winzerfamilien. Sie sind seit 23 Jahren verheiratet

