

„Rhoihessisch Urgestaa“ im Glas

Das Weinhaus Michel vereint einen Winzerbetrieb und Gastronomie mit Mainzer Erkenntnissen: „Aus schlechtem Wein wird kein guter Gespritzter“.

Von Peter Eisenhuth

MAINZ. Walker ist begeistert. Zum ersten Mal in Mainz, sitzt der Amerikaner im „Weinhaus Michel“ in der Altstadt an einem großen runden Tisch. Mit Arbeitskollegen aus Deutschland, mit einem Touristen aus Köln, mit einer Lehrerin und einem Journalisten. Jeder redet mit jedem, und Passanten, die es nicht besser wissen, werden glauben, die Gruppe gehöre zusammen. „So etwas gibt es bei uns nicht“, sagt Walker begeistert, aber „German Gemütlichkeit“ geht ihm schon ganz gut über die Lippen. Der Riesling und die Scheurebe auch, freilich in die andere Richtung.

Der Wein ist ein Alleinstellungsmerkmal des Lokals. „Wir sind die Einzigen, die schon seit Jahrzehnten den Wein, den sie verkaufen, selbst erzeugen“, sagte Stefan Michel, ein Kerl wie ein Baum. Früher, ergänzt Ehefrau Astrid, hätten sie noch einen „Anstandsreingauer“ angeboten, aber das war die Zeit, in der dem rheinhessischen Rebensaft der Ruf nachhing, nur bedingt genießbar zu sein. „Das hat sich geändert. Es gibt in der Region wunderbare Weine.“ 16 davon stehen bei Michels auf der Karte.

Wobei: Es sind nicht nur Weine, es handelt sich um „Weinpersönlichkeiten“. Jede Rebsorte habe ihren eigenen Charakter, erläutert Astrid Michel. „Das Tolle in Rheinhessen ist die Vielfalt in den Weinbergen.“ Eine Vielfalt, die sie ihren Gästen auf unterhaltsame Weise näherbringen möchte. Während ihrer Ausbildung zur Sommelière habe sie an vielen Verkostungen mit tollen Weinen teilgenommen, denen allerdings der Makel anhaftete, austauschbar zu sein, weil stets mit dem gleichen Vokabular gearbeitet wurde.

Michel aber wollte, „dass die Leute sich etwas vorstellen können, wenn wir ihnen unseren Wein präsentieren“. Dafür holte sie sich Unterstützung aus der Fastnachtsszene: Die Fastnachterin Hildegard Bachmann sollte die Charakteristika ins Meenzerische übersetzen. Astrid Michel stammt zwar aus Bad Godesberg, und der in der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt gesprochene Dialekt habe sie anfangs schockiert. „Aber nachdem ich mich in einen Winzer verliebt hatte, fand ich es toll.“ Herausgekommen sind Namen wie das „Rhoihessisch Urgestaa“ für den Grünen Silvaner, die traditionelle Rebsorte des Anbaugebiets. „Im Lebe verworzelt, ehrlich unn offe. Do kann mer uff en gut Trobbe hoffe“, hat die Mundart-



Mundart als Markenzeichen: Mänzerisch werden die Weine beschrieben.

Fotos Cornelia Sick

autorin dazu gedichtet. Nur der Weißburgunder kommt hochdeutsch daher: „Es duftet aus dem Glas nach Quitten und Nüssen, man spürt Eleganz und träumt von Genüssen. Man spürt Erlebnis, denkt: Welch angenehmer Begleiter. Trinkt weiter, trinkt weiter, trinkt weiter.“ Pinot-Blanc-Trinker seien eben etwas Feineres, erklärt die Chefin, da liege es nahe, den Wein auf „Määnzer Hotvollée“ zu taufen.

Tradition und Authentizität seien das Herzstück des Familienbetriebs, sagt Stefan Michel, dessen Vorfahren seit 1756 das im zwischen Mainz und Worms gelegenen Weinsheim ansässige Weingut be-

trieben. Von Generation zu Generation sei die Überzeugung weitergegeben worden, „dass wir das, was wir machen, mit Spaß und Liebe machen“. Nebenbei bemerkt, hält er es für ein Unding, wenn in Kneipen für Weinschorlen ein billigerer „Spritzwein“ verwendet wird. „Ich bin fest davon überzeugt, dass der Wein für einen Saurespritzten genauso gut sein muss wie der, den man pur trinkt. Wie soll aus einem schlechten Wein ein guter Gespritzter werden?“

Bis in die sechziger Jahre waren die Michels Winzer, wie es sie in Rheinhessen zuhause gab und gibt, dann aber entschlossen sie sich zu einem ungewöhnlichen

Schritt: „Meine Eltern wollten weg von der üblichen Vermarktung.“ Stattdessen wagten sie sich in die Gastronomie und eröffneten an der Mainzer Jakobsbergstraße ihr eigenes Wirtshaus.

Den Winzerbetrieb übernahm Stefan Michel 1985, seit Anfang der neunziger Jahre betreiben seine Frau und er das Lokal. Die leicht überholte neorustikale Inneneinrichtung ersetzten sie durch ein moderneres Ambiente, um den Laden für jüngere Gäste attraktiv zu machen, „aber nach und nach, um die alten Stammgäste nicht zu vergraulen“, sagt er. Der Spagat gelang genauso, wie sich das Kulturprogramm aus Lesungen, Kabarett und Konzerten im Keller, das Astrid Michel seit geraumer Zeit auf die Beine stellt, zu einem Publikumsmagneten entwickelt hat. Ganz zu schweigen von den legendären Fastnachtspartys, bei denen Stefan Michel und ein Kumpel in der ausgeräumten Gaststube im Erdgeschoss und im Keller Platten auflegen, bis in die frühen Morgenstunden, von Altweiberdonnerstag bis Rosenmontag.

Das „Michel“ wird es auch in der nächsten Generation geben. Marcus, mit 19 Jahren der älteste der vier Söhne und mit 2,07 Metern ein paar Zentimeter größer als sein Vater, hatte sich gegen das Abitur entschieden, um stattdessen in dessen Fußstapfen zu treten. Klar, dass er auch seine eigenen Ideen einbringen will. „Die ‚Weinpersönlichkeiten‘ finde ich absolut geil, so etwas hat außer uns niemand. Aber in die Etiketten müssen wir einen moderneren Touch bekommen, die sehen ja aus wie eine Tapete mit viel Text.“ Walker war das egal. Lesen konnte er die Aufdrucke ohnehin nicht. „Aber der Wein und das ganze Drumherum sind exzellent.“



Zentrale Lage: Das Weinhaus Michel in der Mainzer Altstadt