Sie sieht den Wein als Persönlichkeit

Porträt Astrid Michel ist Wirtin einer Weinstube in Mainz und kann ihre Arbeit perfekt mit der Familie verbinden

Das Weinhaus Michel ist eine der renommiertesten Weinstuben in Mainz, ein veritables Restaurant, das nur Erzeugnisse des eigenen Weinguts vermarktet. Konzerte und Lesungen gibt es hier auch – Chefin von all dem ist Astrid Michel. Die wollte eigentlich mal Floristin werden. Aber dann kam alles anders.

VON GISELA KIRSCHSTEIN

Mainz. „Irgendetwas Abgefahrenes" wollte Astrid Michel als junge Frau eigentlich machen, etwas mit Blumen, mit Inneneinrichtung. Gastronomie? „Davon hatte ich keine Ahnung", sagt die 48-Jährige, und muss lachen. Kein Wunder: Heute leitet Astrid Michel gemeinsam mit ihrem Mann Stefan eine der bekanntesten Weinstuben in Mainz, das Weinhaus Michel, dazu ein Weingut in Weinolsheim – und schmeißt die Familie mit vier Söhnen. Und dann sind da ja noch der Schnudedunker und die Amorettsche, der Altstadtadel und der Owwermaschores, Michels Weinpersönlichkeiten.

Vor 25 Jahren hatte Astrid Michel mit dem Meenzerischen noch überhaupt nichts am Hut. „Ich bin hier ausgesetzt worden und war geschockt vom Dialekt", sagt die dynamische Wirtin – geboren und aufgewachsen ist sie nämlich in Bonn. Grafikdesign wollte sie eigentlich studieren, doch nur am Bildschirm sitzen, das war nichts. Michel lernte Floristin, nach Mainz kam sie, weil hier einer der Stars der Floristen-Szene saß, Michael Reuschenbach. Eine kleine Wohnung bezog sie im hessischen Mainz-Kostheim.

Sie war kaum einen Monat in Mainz, da lernte sie schon ihren späteren Mann kennen: „Stefan kam immer zum Blumen kaufen in den Laden", erinnert sie sich, der 1,98 Meter große Mann tat es ihr an – und entführte sie in eine völlig fremde Welt. Winzer waren die Michels von alters her, seit 1756 gibt es das Familienweingut im rheinhessischen Weinolsheim, 26 Kilometer entfernt von Mainz

„Mein Schwiegervater hatte den Gedanken, sich nach Absatz in der Stadt umzusehen", erzählt Astrid Michel, „damals wurde er belächelt, dieser Gedanke war ungewöhnlich für die Zeit." Der Schwiegervater kaufte ein Haus in der Mainzer Altstadt und baute es zur Weinstube um, rustikal, wie es damals Mode war. 1978 war das, fünf Jahre später übernahm Sohn Stefan, inzwischen gelernter Hotelfachmann, die Weinstube.

1995 heirateten Astrid und Stefan Michel, und mit der jungen Rheinländerin kam frischer Wind ins Haus. „Damals gab's noch die Plastikreben und Trockenblumen in den Fenstern", erinnert sich Astrid Michel „für mich als Floristin war das hart." Vorsichtig begann sie, den Betrieb umzukrempeln. In Koblenz machte sie ihren Food & Beverages Manager, ein Ausbilder bemerkte ihre feine Nase: „Sie müssen Sommelier werden", sagte er.

Serie

Frauen heute

Astrid Michel, Wirtin

Sie war erst verschreckt

„Man braucht eigentlich drei Jahre Erfahrung in der Spitzengastronomie", sagt Astrid Michel lachend, die hatte sie ebenso wenig wie einen Weinkeller mit 1500 verschiedenen Positionen wie die anderen Kollegen. „Ich saß da als kleines, verschrecktes Küken", erinnert sich Michel. Die große Welt der Wein-Gerüche und die Kombination aus Essen und Wein faszinierten sie. „Ein Gericht, 40 Weine offen – das war geil", sagt sie.

Binnen eines Jahres machte sie ihren Wein-Sommelier, moderiert heute Proben und Wein-Diner, berät die Gäste in der Weinstube. „Frauen sind als Gäste komplizierter", sagt sie schmunzelnd. Die verschiedenen Persönlichkeiten, die Mischung zwischen Alt und Jung, dazu die Vielfalt der rheinhessischen Weinsorten brachten sie auf eine Idee: „Ich habe mir die Weine angesehen und überlegt, was wäre die Rebsorte für ein Mensch, und was für ein Rhoihesse."

Mittlerweile nämlich hatte sie sich mit dem Winzer auch in den rheinhessischen Dialekt verliebt. Vor acht Jahren entstanden so das flirtende „Amorettsche" (ein Portugieser Weißherbst), der Schnudedunker (Weißweincuvee), der dem Wein so gerne zuspricht, und der „Owwermaschores", der Drummermajor, der gerne als Angeber daher kommt – ein Riesling.

In der Weinstube Michel in Mainz legt Wirtin Astrid Michel Wert auf eine gemütliche Atmosphäre – Blumen gehören auch dazu. Foto: Gisela Kirschstein

Mutter von vier Kindern

16 Weinpersönlichkeiten kreierte Astrid Michel, jede hat ihre eigene Zeichnung und natürlich Weinetikett – damals eine echte Revolution. „Wir waren da schon Vorreiter", sagt sie.

Der Job wurde immer größer, das Weingut in Weinolsheim kam hinzu, vier Kinder stellten sich ein, alles Söhne. Der Älteste ist heute 19 Jahre, der jüngste gerade acht Jahre alt. „Das mit dem vielen Testosteron war so nicht geplant", sagt Michel. Auch in der Küche des Weinhauses arbeiten nur Männer, 25 Mitarbeiter haben sie heute. Aus der verträumten Weinstube ist längst ein boomendes Restaurant geworden mit anspruchsvoller Rheinhessenküche. „Weinstube ist heute total Trend, gerade auch bei Jungen", sagt Michel. Sieben-Tage-Woche, dazu die Familie, „das ist schon die Quadratur des Kreises", sagt sie nachdenklich.

Seit einigen Jahren wohnt die Familie oben im Haus über der Weinstube, das hilft. „Im Grunde konnte ich das mit der Familie toll verbinden", sagt Michel, „Kinder, Arbeiten, ich konnte alles gleichzeitig." Seit sie vor zehn Jahren den Keller umbauten, gibt es nun auch noch Lesungen und Konzerte, Partys und Weinproben.

Michel macht dazu die Grafik für die Broschüren selbst und arrangiert natürlich die Blumengestecke und die Deko. „Ich kann hier heute alles umsetzen, was ich immer schon machen wollte", sagt sie glücklich: „Mainz ist heute die Stadt, wo der Wein fließt."