



Der anarchische österreichisch-berlinerische Weinmessias Manfred Klimek erteilt exklusiv in jeder Ausgabe einen königlichen Weinbefehl. Also: Kaufen!

Der Mann trägt einen Rauschbart unter der Glatze, redet wie ein Maschinengewehr und kann auf Wienerisch schimpfen, als hätte er in der Stadt gelebt. Doch halt: Christoph Hammel hat ja in der Stadt, hat in Wien gelebt. Im benachbarten Klosterneuburg – das Potsdam Wiens – hat er Weinbau studiert. Und nicht in Geisenheim, wie alle deutschen Winzer. Der Grund: Seinem Vater hat der dortige Schulleiter imponiert – ein Kriegsveteran wie er, der im Krieg zum Pazifisten wurde. Trotzdem war die Zeit in Wien für Hammel kein Honiglecken. Denn er, wie er sagt: »war damals ein Piefke, noch ein echter Piefke.« Soll heißen: vom austrakischen Rassismus gedemütigt. Und dennoch aufgenommen. Christoph Hammel übernahm das elterliche Weingut, das damals wie heute jährlich rund 700.000 Flaschen produziert. Das ist eine Riesensmenge und so viele Flaschen muss man erst mal verkaufen. Christoph Hammel fällt das leicht.

Kein Kult, keine große Glocke

Denn er hat eine populäre Maxime. Er ist keiner der neuen Kultwinzer, die ein, zwei Fässer ihrer verschiedenen Naturweine (früher Orange-Wines) in die Flaschen ziehen und dann sagen: »Versteht es oder versteht es nicht – mir egal.« Hammel hört sich um, was die Leute trinken wollen. Und reagiert dann mit Weinen, die ihren Markt fast wie von selbst finden.

HERRN HAMMELS GESPÜR FÜR DEN MÜLLER

Sucht jemand den idealen Weißwein für die Bar? Hier wurde er gefunden.

Freilich arbeitet auch Hammel naturnah und vergiftet seine Böden nicht mit den im deutschen Weinbau immer noch üblichen »chemischen Hilfsmitteln«. Doch Hammel hängt das nicht an die große Glocke. Ihm geht es vor allem um eines: die Leute sollen mit seinen Weinen Spaß haben und den Anspruch dahinter ohne Hinweis schmecken.

Das klingt fast so, als würde sich Hammel prostituieren. Doch das ist mitnichten der Fall, denn in jedem seiner Weine ist auch sein persönliches Weinmachen, seine Handschrift zu schmecken. Und die sagt: was der Boden hergibt, das muss im Saft der Traube, die ihre Typizität behalten darf, wiederzufinden sein. Wer ein solches Denken für en vogue oder gar selbstverständlich hält, der irrt. Denn der aktuelle Trend heißt Experiment.

Raus aus der Verbotszone

Neben seinen vielen anderen großartigen Weiß- und Rotweinen (und einem grandiosen Rosé) keltert Hammel auch einen Müller-Thurgau – einen Wein aus jener Sorte, die den deutschen »Weingenuß« der Nachkriegsjahre prägte. Müller-Thurgau war damals nur trocken und säuerlich-herb. Dem stand zu dieser Zeit der meist liebliche Riesling gegenüber, dessen trockenes Potential nicht erkannt und ausgeschöpft wurde. Doch dann drehte der Wind und viele trockene Rieslinge, die auch preislich nicht durch die Decke gingen, machten »dem Müller« den Garaus. Freilich wächst die Sorte auch heute noch in einer Vielzahl von Hängen. Doch wird ihr Saft zu Billigplörre degradiert, wie sie im Schwarzbuch der Weinwirtschaft steht.

Nicht so Hammel. Er zählt zu einer Vielzahl von Winzern, die dem Müller wieder zu önologischem Ansehen verhelfen. Das ist nicht so einfach, denn der Müller ist und bleibt eine geschmacklich meist gering ausgeprägte Sorte. Die Züchtung, eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner, ist sehr schädlingsresistent und



Christoph Hammel & Cie, Müller-Thurgau Große Tradition 2015. Ab Weingut oder im gastronomischen Handel.

war immer als ökonomische Auslangensrebe gedacht. Mit der Kreuzung der Elternreben im Jahre 1882 verschwanden die ausprägenden Sortentypizitäten des Riesling und des Silvaners. Heraus kam ein Wein, der eben ein Wein ist, den es jedes Jahr gibt – auch wenn das Wetter dem Lesematerial die Kraft raubt oder es gar vernichtet.

Handschriftenwein

Hammel versucht, den eigenen, bislang immer verborgen gebliebenen Eigengeschmack des Müller zuzuspitzen. Das gelingt mit den üblichen Methoden: mit Selektion und längerer Reifezeit. Dennoch bedarf jeder dieser »neuen Müller« der intellektuellen Fähigkeit seines Winzers, dem Traubensaft auch Individualität zu geben. Der Müller ist also ein exzellenter Winzerwein, eine Sorte, die eine Handschrift transportieren kann.

So auch Hammels Müller, ein Teufelszeug von einem süffigen Wein, der zu jeder Jahreszeit ausgedient werden kann. Dank des kontemporären aber niemals aufdringlichen Etikettendesigns eignet sich Hammels Müller – wie alle seine Weine (hier nochmals der Rosé erwähnt!) – für die Bar, wie wenige andere deutsche Rebensäfte. So dämlich abgedroschen der Spruch ist: Hammels Müller ist eine Garantie für Spaß im Glas.

— WEINHAMMEL.DE