



Sie erzeugen naturnahe Weine: Ankermühlen-Inhaberin Birgit Hüttner mit Betriebsleiter Alexander Heer, Küchenchef Marc Oertel und Geschäftsleiter Weingut Steffen Lenzner (v. l.). (Foto: Blum)

Im Weingut Ankermühle im Westen von Oestrich-Winkel weht ein frischer Wind

Junger Wein nach alten Regeln

Was für ein Blick! Wenn Birgit Hüttner aus dem Fenster guckt, schaut sie auf eine Kulisse, in der Weingeschichte geschrieben wurde: Schloss Johannisberg, Geburtsort der Spätlese. Dass sie einmal jeden Morgen zu Füßen des weltbekannten Riesling-Weinberges aufwacht, hätte sie im Traum nicht gedacht. Und dass sie sogar selbst einmal ein Weingut besitzen würde, schon gar nicht.

Sie und ihr Mann Holger J. Bub suchten nämlich eigentlich ein Häuschen im Rheingau. Als ihnen der Makler die Ankermühle zu Füßen des Schlosses nur mal zeigen wollte, spürten sie spontan „Liebe auf den ersten Blick“.

In dem Anwesen am Elsterbach hat der Weinbau eine lange Tradition. Die währte schon mehr als 100 Jahre, als Ankermüller Axel Eiser sein Anwesen 2008 verkaufte.

Dass sie die Weinbaugeschichte fortschreiben wollten, war den neuen Eigentümern von Anfang an klar. Und wie ihr Wein schmecken sollte auch: „Kein Mainstream-Massenprodukt, sondern ein puristischer Stil“ lautete das Ziel.

Weil sie beide zwar viel von Werbung, aber wenig von Wein wussten, befragten sie Experten. Einer davon ist Betriebsleiter Alexander Heer. Der junge Önologe mit Geisenheimer Diplom setzt die Philosophie von Hüttner und Bub im Weinberg und im Keller konsequent um.

Um die Vermarktung kümmert sich Steffen Lenzner. Der promovierte Biologe ist zugleich Weinbau-Diplomingenieur – „und Genussmensch“, wie er betont.

„Zu viele Fachleute für einen Fünf-Hektar-Betrieb“, unkten einige Rheingauer, als das Ankermühlen-Team an den Start ging. Die Zahl der Zweifler ist seitdem kontinuierlich gesunken, die Skepsis wich kollegialem Respekt. „Es ist erstaunlich, was die aus ihren Weinbergen gemacht haben“, hört man nicht mehr nur hinter vorgehaltener Hand.

Großes Augenmerk richtet Heer auf die Pflege der Löss-Lehm-Böden. „Wir reden selten von Terroir, versuchen aber, es im Weinberg zu leben“, hebt er hervor. Pferdemist statt Mineraldünger, Begrünung in den Rebgassen, Luft in der Laubwand – Heer setzt im Weinberg um, was Hüttner „nachhaltig“ nennt.

Im Keller gilt, was schon im Weinberg zählt: „Weniger ist mehr.“ Das Grundprinzip heißt Geduld, Behandlungsstoffe sind Heer ein Graus. Stattdessen setzt er auf eigene Hefen. Und auf Holz. Der Großteil der Ankermühlenweine lagert in Viertel- und Halbstückfässern aus Eiche. Heer hat sie einem Kollegen aus Rheinhessen abgekauft. So darf (fast) jeder Wein mal „am Holz schnuppern, ohne gleich nach Holz zu schmecken“. Auch in der Guttschänke spiegelt sich die puristische Philosophie. Gekocht wird nach den Leitlinien von Slow Food. „In die Gerichte kommt nichts rein, was nicht von Natur aus hingehört“, sagt Küchenchef Marc Oertel und serviert frische Landküche nach Omas Rezepten.

Dazu passen die puristischen Weine. Sie drängen sich nicht auf wie eine Schale frischer Früchte, sondern offenbaren ihre Eleganz oft erst nach dem zweiten Schluck. Dies bestätigen inzwischen auch immer mehr Weinkritiker. Zum Beispiel dem 2009er Riesling aus der Johannisberger Hölle. Was für ein Wein! Schade nur, dass er (fast) ausgetrunken ist. WOLFGANG BLUM

Weingut Ankermühle, Kapperweg, 65375 Oestrich-Winkel (Rheingau-Taunus-Kreis), Telefon: 067 23 / 24 07, www.ankermuehle.de,

Gutsweine Riesling 6,80 Euro, Gutswein Spätburgunder 8,80 Euro, Lagenweine Riesling ab 8,80 Euro, Lagenweine Riesling Spätlese (Barriqueausbau) 16,80 Euro, Lagenweine Spätburgunder ab 18 Euro, Sekte ab 9,20 Euro.

GEFRAGT

Mein Lieblingswein ist ...

... unser Riesling Johannisberger Hölle aus dem Barrique (Hüttner).

Zu einem Glas Wein esse ich am liebsten ...

... eine frisch gefangene Wisperfelle auf der Haut gebraten (Oertel).

Im Weinberg ist die schönste Tätigkeit für mich ...

... das Biegen der Reben an einem sonnigen Frühjahrmorgen (Heer).

Am besten schmeckt Wein ...

... in einer geselligen Runde mit Freunden (Lenzner).

Der beste Wein, den ich je gekostet habe ...

... könnte schon morgen in meinem Glas funkeln – es müsste eine edelsüße Beerenauslese sein (Hüttner).