

Manchmal ist er wie Dr. Jekyll und Mr. Hyde

Anthony Hammond lebt in seiner Winkeler „Garage Winery“ zwei Wein-Identitäten – klassisch und „hip“

Der Rheingau ist unter den 13 deutschen Weinanbaugebieten mit rund 3100 Hektar Rebfläche das sechstkleinste. Aber: Der schmale, etwa 60 Kilometer lange Reblandstreifen zwischen Rheinknie und beginnendem Mittelrhein, zwischen Wicker und Lorchhausen, weist zahlreiche Besonderheiten auf, nicht zuletzt in der Art des Weinbaus, der Struktur der Güter und ihrer Geschichte. Aus jeder der zehn Rheingauge-meinden stellen wir einen Betrieb vor. In Folge sieben Anthony Hammond's Garage Winery in Oestrich-Winkel.

Von
Lutz Schulmann

Als er anno 2000 begann, seine eigenen Weine an- und in einem sieben Meter tiefen ehemaligen Eiskeller auszubauen, und das Ganze „Garage Winery“ nannte, wurde er von so manchem alteingesessenen Rheingauer Winzer misstrauisch beäugt. Doch mit der Zeit ist sein Betrieb ein anerkannter, wiewohl noch immer etwas exotischer Teil der hiesigen Weinszene geworden.

Anthony Robert Hammond ist der Sohn einer deutschen, in Mainz geborenen Mutter und

Weinreise

eines US-amerikanischen Vaters. In Nürnberg erblickte er 1964 das Licht dieser Welt, in München wuchs er auf. Seine Berufslaufbahn begann mit der Kellnerlehre in einem Restaurant des berühmten Sterne-kochs Eckart Witzigmann in der bayrischen Landeshauptstadt. Dort fungierte er dann auch schon als Hilfskraft des hauseigenen Sommeliers,

und er durfte sich um die Pflege des Weinkellers kümmern. Spätestens zu dieser Zeit, 1986/87, erwachte in Anthony Hammond die Leidenschaft für den Wein.

Anschließend zog es ihn nach San Francisco, wo er in einer Weinhandlung arbeitete. Ein Deutscher erzählte ihm dort, wie großartig die Winzer-ausbildung gerade in Deutschland sei, und so geschah's: Hammond ging nach Europa zurück und in die Lehre im Schlossgut Diel an der Nahe, dem Castell'schen Domänenamt in Franken und bei Dr. Heger im badischen Ihringen – allesamt allererste Wein-adressen. Seine Deutschland-Weingütertour führte ihn dann noch zu Geheimrat J. Wegeler in Oestrich-Winkel, wo er zwei Jahre im Verkauf tätig war. In unmittelbarer Nachbarschaft am Friedensplatz betreibt der Deutsch-Amerikaner nun seit 2003 sein Weingut, das aus der ursprünglichen, nicht weit entfernt gelegenen Garage Winery entstanden ist. Der Name blieb jedoch – schließlich ist er Programm.

Den letzten Anstoß zur Produktion von Riesling erhielt Hammond am anderen Ende der Welt, in Neuseeland. Als er dort in den Jahren 1998/99 auf Rundreise war, sah er, dass neuerdings allerorten die für Deutschland so typische Rebsorte Riesling angebaut wurde. In erster Linie waren diese Weine für den asiatischen Markt bestimmt und sollten leichten, unkomplizierten Genuss ermöglichen. „Da mache ich lieber im Rheingau das Original“, dachte sich Hammond und legte los.

Ein Großteil seiner fünf Hektar Anbaufläche, aus denen pro Jahr Lesegut für durchschnittlich 50000 Flaschen kommt,



Dieses Ensemble in einer Ecke des Weinguts am Friedensplatz erinnert an die Ursprünge. Anthony Hammond und seine Lebensgefährtin Simone Böhm, die drei Kinder zusammen haben, pflegen nach wie vor einen unkonventionellen Stil – auch in der Weinproduktion und -vermarktung.
Foto: Lutz Schulmann

befindet sich in besten Rudesheimer Lagen wie Berg Rosen-eck und Klosterberg. Insbesondere für den nordamerikanischen Markt – allein rund 20000 Flaschen gehen in die USA – stellt Anthony Hammond klassisch restsüße Rieslinge her, deren Flaschenausstattung ein edel-dezentes Er-

scheinungsbild hat. In dieses „seriöse“ Segment gehört auch der trockene Pinot noir (Spätburgunder) aus dem Assmannshäuser Höllenberg.

Völlig anders präsentieren sich die Kreszenzen, die Hammond für ein junges Publikum kreiert hat, das „hip“ sein und sich mit entsprechenden Pro-

dukten umgeben möchte. In dem durchweg mit Kronkorken verschlossenen Sortiment gibt es beispielsweise den Seco mit Namen „Pearls an' Roses“ und ebenso anmutendem Etikett oder den „Rosamunde“ geheißenen Rosé. Die trockene Weißwein-Cuvée aus Riesling, Weißem Burgunder und Char-

donnay trägt die Bezeichnung „Garage no. 6“. Am verführerischsten stellt sich die restsüße Riesling-Spätlese aus dem Rudesheimer Burgweg dar, die Hammond „Sugar-Babe“ genannt hat; ein Pin-up-Girl im Marilyn-Monroe-Stil der 50er Jahre zierte das Etikett.

Kein Zweifel: Anthony Ham-

Kontakt

■ The garage winery e. K., Anthony Robert Hammond, Friedensplatz 12, 65375 Oestrich-Winkel.
Telefon: 0 67 23 / 60 33 40
Fax: 0 67 23 / 60 15 30
E-Mail: info@garage-winery.com
Internet: www.garage-winery.com

mond, der von seiner Lebensgefährtin Simone Böhm – Küferin und Diplom-Ingenieurin für Weinbau und Oenologie – bei der Weinbereitung maßgeblich unterstützt wird, hat mit seiner Vermarktungsstrategie Erfolg. Allerdings ist es für ihn nicht immer leicht, mit seinen zwei Wein-Identitäten – hier klassisch, dort Modern Style – zurechtzukommen. „Manchmal fühle ich mich wie Dr. Jekyll und Mr. Hyde“, sagt er mit dem ihm eigenen verschmitzten Lächeln in Anspielung auf den Roman des schottischen Schriftstellers Robert Louis Stevenson um eine dramatisch gesplante Persönlichkeit.

Sicherlich dürfte in dieser Äußerung ein gerüttelt Maß an Selbstironie und Koketterie stecken. Anthony Hammond ist nun einmal ein Rheingauer Winzer mit ganz eigener Art und ebensolchen Ideen. In dieses Bild passt auch, dass er seit kurzem Scheurebe, Traminer und Auxerrois anbaut – Rebsorten, die zwischen Wicker und Lorchhausen bislang nur in winzigem Umfang kultiviert werden. Die Ergebnisse dürften so ungewöhnlich sein wie ihr Produzent.

Lesen Sie am Mittwoch:
Forschungsanstalt
in Geisenheim

■ Die veröffentlichten Beiträge dieser Serie finden Sie auch im Internet auf der Seite www.wiesbadener-tagblatt.de/region/serie