

Zum Wohl!

Die deutsch-französischen Vorfahren des Champagners

Jérôme Pascal*

» Und wenn der Champagner doch nicht französisch wäre? Das hat weder mit einem Phänomen der Globalisierung noch mit der Finanzkrise zu tun, die der Feierlaune der Verbraucher den Wind aus den Segeln genommen hat. Der Champagner blickt schlicht und ergreifend auf eine deutsch-französische Geschichte zurück.

Der Wein aus der Grafschaft Champagne ist seit Jahrhunderten berühmt. Es heißt sogar, Bischof Rémi von Reims habe nach der Taufe des Frankenkönigs Clovis I. am Weihnachtsabend 496 ein Volksfest mit lokalem Wein organisiert, was bis 1825 bei allen Königskrönungen in der Kathedrale von Reims wiederholt worden sei.

Allerdings ist es der Mönch Dom Pérignon (1638–1715), Verwalter und Kellermeister der Benediktinerabtei von Hautvillers, der 1688 demonstrierte, wie sinnvoll eine Assemblage verschiedener „*crus*“ für die Entstehung des berühmten Schaumweins wäre. Der Champagner ist ein schäumender Wein, weshalb man bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts hinein ausschließlich von Schaumwein sprach. Inzwischen gilt die Bezeichnung Schaumwein (*mousseux*) für alle schäumenden Weine (*vins créchants*) – mit Ausnahme des Champagners. Es gibt den *mousseux* (oder *créchant* in Frankreich), den *spumante* (in Italien) und hierzulande den Sekt – und eben den Champagner, eine wirkliche Visitenkarte des französischen *Savoir-vivre*, ein Aushängeschild des kulturellen Erbes und Synonym für Qualität und Luxus.

Die ersten Weinreben der Region wurden von den Römern in der galloromanischen Zeit angebaut. Im Mittelalter griff die Kirche diese Anregung unter der Ägide des Bischofs Guillaume de Champeaux auf, der als der eigentliche Gründer der Weinberge in der Champagne (1114) gilt. Der

Begriff ist noch nicht sonderlich klingend, wurde doch die Champagne zur damaligen Zeit vor allem mit ihren kargen Böden gleichgesetzt, die der Schafzucht vorbehalten waren. Doch der in dieser Gegend hergestellte Wein sollte sich schließlich bis nach Paris und England durchsetzen. Es handelt sich um einen prickelnden Wein, dem Spitznamen wie „*vin du diable*“ oder „*saute-bouchon*“ verliehen werden, da es gar nicht so selten vorkommt, dass die Flaschen im Keller zerspringen. Der Mönch Dom Pérignon in Hautvillers in der Nähe von Epernay benutzt 1670 als erster ein stärkeres Glas sowie einen Korken, der mithilfe eines mit Öl getränkten Hanffadens auf den Flaschenhals gepresst wird. Dieser Korb besteht heute aus einem Draht, der oben auf dem Korken eine Kapsel festbindet. Zahlreiche Legenden beginnen, sich um die Erfindung des Champagners zu ranken, zumal der von Dom Pérignon gemachten Entdeckung einer zweiten Gärung in der Flasche unglückliche Erfahrungen vorausgegangen waren.

Die „*méthode champenoise*“, die sich in anderen Regionen Frankreichs nicht so nennen darf (dort ist von der „*méthode traditionnelle*“ oder der „*méthode de créchant*“ die Rede) und heutzutage das Spezifische des Champagners ausmacht, war nicht immer bei allen Winzern gang und gäbe. Tatsächlich bewirkt aber die durch den Benediktinermönch erfundene *Assemblage* von Weinen verschiedener Rebsorten eine zweite Gärung (auch Flaschengärung genannt), die den Bläschen und

* Jérôme Pascal ist freier Journalist. Übersetzung: Dr. Nicola Denis.

damit der charakteristischsten Eigenschaft des Champagners zugrunde liegt.

Deutsche Ursprünge?

Manch einer wird sich die Bemerkung gestatten wollen, dass ein Großteil der namhaften Champagner in Wirklichkeit deutschen Ursprungs ist. In dieser Region, die seit der Hochzeit zwischen Philippe le Bel mit Jeanne de Champagne im Jahr 1284 zum französischen Territorium zählt, spiegeln Namen wie Krug und Bollinger, Mumm und Heidsieck, Deutz & Geldermann ein verkanntes Kapitel aus der Geschichte des Champagners – einer deutsch-französischen Geschichte:

- **Wilhelm Deutz** zum Beispiel. In Aachen geboren, gründete er 1838 zusammen mit seinem Landsmann **Peter Geldermann**, einem Financier aus der kaiserlichen Stadt, ein Champagnerhaus in Aÿ, mitten in den Weinbergen der Champagne. Das Etikett erzählt noch heute davon. Zwei Generationen später gründeten die jeweiligen Nachkommen einen gleichnamigen Champagnerkeller in Breisach, um sich dem deutschen Markt zu öffnen. 1988 wurde der 150. Geburtstag des Champagners Deutz gefeiert und durch den Hausherrn und Ur-Ur-Enkel eines der Gründer, André Lallier, selbstverständlich ausgiebig begossen.

- Auch **Henri** und **Rémi Krug** können sich bei ihrem deutschen Ur-Ur-Großvater Johann-Joseph bedanken. Ihr Vorfahr hatte es vorgezogen, den familieneigenen Wurstwarenladen im damals von französischen Truppen besetzten Mainz zu verlassen, um sich in Reims beim Weinhändler Adolph Jacquesson zu verdingen. Er sollte dessen englische Schwägerin heiraten und im Jahr 1843 sein eigenes Haus, *Krug et Compagnie*, gründen, das heute der LVMH-Gruppe gehört, die mit *Moët & Chandon* darüber hinaus die 1743 gegründete und heute weltweit meistverkaufte Champagnermarke besitzt. 1884 verleiht der Präfekt des Départements Marne Joseph Krug die französische Staatsbürgerschaft.

- Bereits 1785, ein halbes Jahrhundert nach der Gründung des allerersten Champagnerhauses (*Ruinart Père et Fils* in Reims), stellte **Ludwig Heidsieck**, ein Pastorensohn aus Borgholzhausen

in der Nähe von Bielefeld bereits Champagner in Reims her. Die Heidsiecks machten aus ihrer Emigration vom Rhein nach Reims eine Familienangelegenheit: Sowohl Ludwigs Geschwister als auch seine Neffen beteiligten sich an der Eroberung des Marktes.

- Die **Bollingers** stammten ihrerseits aus Württemberg, die Familie **Mumm** aus dem Rheinland. Joseph Jacob Placide Bollinger (1803–1884) verließ 1822 das Königreich Württemberg, um bei Müller-Ruinart einzusteigen und sieben Jahre später zusammen mit zwei anderen Partnern das Haus Renaudin-Bollinger in Aÿ zu gründen. Jacob, später Jacques, sollte 1854 die französische Staatsbürgerschaft annehmen. Sein Enkel Jacques übernimmt 1918 die Leitung der Firma, nachdem er während des Ersten Weltkrieges in der französischen Luftwaffe gekämpft hatte. Unter der deutschen Besatzung sollte er später zum Bürgermeister der Gemeinde von Aÿ werden.

Peter Arnold Mumm, ein Bankier aus Köln (1761), und seine Söhne Jacob, Gottlieb und Philipp verlegen sich ab 1827 in Reims auf den Weinhandel, ohne auf ihre deutsche Staatsbürgerschaft zu verzichten. Diese Haltung hatte zur Folge, dass ihr Haus 1914 beschlagnahmt werden und bei einer Versteigerung französischen Händlern zufallen sollte. Der Enkel Georges Hermann lancierte 1876 unter der Bezeichnung „*Cordon rouge*“ ein auf den Flaschen angebrachtes Qualitätslabel. Die Familie Mumm, die versucht hatte, ihr Eigentum anlässlich der deutschen Besatzung in Frankreich zurückzuerhalten, lebt heute in Frankfurt am Main. Ihr Wein nennt sich nicht Champagner, und seine Etiketten müssen andere Farben aufweisen, um nicht mit denen des Champagners *Cordon rouge G.H. Mumm & Co* verwechselt zu werden, der in Frankreich unter dem Namen seines Gründers Godefroy von Mumm hergestellt wird.

Somit kommen also die meisten der zukünftigen Hersteller, die dem Champagner zu seinem Ansehen verhelfen sollten, aus ganz Deutschland. Die französischen Produzenten, die ihre Wurzeln ausschließlich im *Terroir* der Champagne fanden (wie etwa *Veuve Clicquot*, ein 1772 gegründetes Haus, das 1806 von der Witwe des Gründers übernommen wurde), haben es deutschen Vertretern zu verdanken, wenn sie jenseits des Rheins



Ein guter Ruf

Champagner ist gleichbedeutend mit Luxus. Bereits Kaiser Wilhelm II. machte sich während des Deutsch-Französischen Krieges Sorgen, als man ihm bei Tisch echten französischen Champagner servierte, und er bat den Küchenchef, sich künftig deutschen Sekt zu beschaffen. Die Offiziere, die den kaiserlichen Tisch teilten, zogen es vor, heimlich deutsche Etiketten zu kaufen und sie auf die französischen Flaschen zu kleben. Das genügte, um Wilhelm II. von der Qualität „deutschen“ Sekts zu überzeugen. Goethe hatte sich unnachsichtiger gezeigt. In historischen Analysen der deutsch-französischen Beziehungen liest man häufig folgendes Zitat aus dem *Faust*: „*Ein echter deutscher Mann mag keinen Franzosen leiden, doch ihre Weine trinkt er gern.*“ Das Zitat ist nicht komplett: „*Ich will Champagner Wein, und recht moussierend soll er sein*“ und „*Man kann nicht stets das Fremde meiden, das Gute liegt uns oft so fern*“ lässt er ferner Brander in Auerbachs Keller in Leipzig sagen.

Als die russischen Soldaten 1813 seine Keller in Epernay ausräumten, tröstete sich Jean-Rémy Moët philosophisch, indem er voraussagte, diese Offiziere seien „*ebenso Reisende, die bei der Rückkehr in ihre Heimat die Vorzüge meines Hauses rühmen werden*“. Der Krieg ist der Werbung zu Diensten. Auch die Musik: In Mozarts *Don Giovanni* sprach der Librettist Lorenzo da Ponte vom Wein, wobei in der deutschen Übersetzung *vino* durch *Champagner* ersetzt wurde. Später sollte die so genannte Champagner-Arie ihr Schlüsselwort lediglich im Titel bewahren.

Die Weinhändler der Champagne merkten sehr rasch, dass man sich den Namen ihres Weines häufig widerrechtlich aneignete, etwa in Gestalt schweizerischer und deutscher Schwarzhändler, die eher die gefälschten Etiketten als die ursprünglichen Flaschen anpriesen. Die Erzeuger aus der Champagne protestierten im Jahr 1844 heftig bei der Regierung, als sie erfuhren, dass „*das Etikett eines ehrbaren Hauses auf eine Art kohlenstoffhaltiges Wasser*“ geklebt worden sei, „*das man in Stockholm als Champagner verkauft*“.

und darüber hinaus bekannt geworden sind. Einer von ihnen, **Mathias Eduard Werle** aus Wetzlar, sollte sich eines Tages von Nicole Clicquot trennen, um seinen eigenen Champagnerkeller im schwäbischen Esslingen zu gründen. Dies hinderte ihn nicht daran, 1831 die französische Staatsbürgerschaft anzunehmen, sich Edouard Werlé zu nennen (mit einem für hiesige Verhältnisse recht unspezifischen Akzent auf dem ‘e’) und drei Tage später die Leitung des Hauses *Clicquot* zu übernehmen. 1852 wird er Bürgermeister von Reims, zehn Jahre später Abgeordneter der französischen Nationalversammlung für das Département Marne.

Der Champagner, der seit einem 1927 erlassenen Gesetz ausschließlich in der dem edlen Schaumwein vorbehaltenen Weinbauregion produziert werden darf (die 35 500 Hektar Weinberge verteilen sich auf sechs Départements), kann diese Bezeichnung strictu sensu in Deutschland nicht beanspruchen. Das Verbot geht im Übrigen auf den Versailler Vertrag zurück (1919), der die deutschen Hersteller zwang, das Wort Champagner für ihre Schaumweine nicht mehr zu benutzen.