





„Durch
unsere
Adern
sprudelt
Sekt“

IN VIER JAHRZEHNTE HABEN SICH VOLKER UND HEIDE-ROSE RAUMLAND MIT IHREM GLEICHNAMIGEN SEKTHAUS WEIT ÜBER DEUTSCHLANDS GRENZEN HINAUS EINEN NAMEN MIT NACHKLANG ERARBEITET. JETZT ÜBERNEHMEN DIE BEIDEN TÖCHTER MARIE-LUISE UND KATHARINA PEU À PEU DAS KOMMANDO – MIT PRICKELNDEN AMBITIONEN.

Text | Volker Paulun Fotos | Raumland



Zugegeben, das sprachliche Bild scheint wenig originell, aber es ist einfach so: Es sprudelt nur so aus ihnen heraus, wenn Marie-Luise und Katharina Raumlund von ihrer großen Leidenschaft „Sekt“ erzählen. „Die Welt der Schaumweine hat mich schon immer fasziniert“, sagt Katharina Raumlund, die jüngere der beiden Schwestern. Die zwei Jahre ältere Marie-Luise bezeichnet sich als „Sektmacherin durch und durch“. Sie war es auch, die ihren Eltern als erste zusicherte, den mit so viel Herzblut aufgebauten Familienbetrieb zu übernehmen, wenn die Zeit gekommen ist.

Aber sich einfach so in die gemachte Kellerei zu setzen, das kam Marie-Luise Raumlund nicht in den Sinn. „Ich habe schon immer voller Ideen, Energie und Kreativität gesteckt. Insgeheim wusste ich bereits seit dem Abitur, dass ich mein Leben einmal dem Sekt widmen würde. Doch meine Neugierde trieb mich hinaus“, erzählt sie. Während des Bachelorstudiums der Betriebswirtschaftslehre zog es sie nach Spanien, Kanada, in die Schweiz, nach Australien und Argentinien. Aber die reine Zahlenwelt prickelte ihr zu wenig. Die Tochter fällt nicht weit vom elterlichen Rebstock. Also begann sie ein Wein-



Die Villa, in der das Sekthaus Raumlund zu Hause ist, war einst im Besitz des Großbürgertums, namentlich der Fabrikantenfamilie Merkel, die mit ihren Möbeln aus Flörsheim-Dalsheim heraus ganz Europa belieferten

bau-Studium im französischen Montpellier und sammelte praktische Erfahrungen auf Top-Weingütern und bei der englischen (!) Spitzensektkellerei Gusbourne Estate. Nach weiteren fünf Jahren in der Lebensmittel- und Spirituosen-Branche stieg die Jungwinzerin 2019 voll und ganz in den Familienbetrieb ein. Trotz ihrer damals erst 27 Jahre ein mit vielen Weinen der Welt gewaschener Reben-Profi.

Die jüngere Schwester Katharina zog es ebenfalls erst in die Welt hinaus, bevor sie in diesem Jahr ins Familienunternehmen eingestiegen ist. „Nach meinem betriebswirtschaftlichen Studium, einiger Zeit im Ausland und erster Arbeitserfahrung in kleinen Unternehmen und großen Konzernen im In- und Ausland entschied ich mich, wie mein Vater in Geisenheim Weinbau zu studieren“, fasst sie ihre externe Ausbildungszeit zusammen, die sie auch auf Weingüter in Frankreich, Südafrika und zum Champagner-Haus Lacourte-Godbillon führte. Die Jahre der Wanderschaft haben sie nun ans Ziel gebracht: Zurück nach Flörsheim-Dalsheim ins elterliche Sekthaus. Und sie brennt vor Energie. „Jede Sekunde“, sagt sie, „und all meine Leidenschaft widme ich unseren Weinbergen, unseren Grundweinen und der Veredlung unserer Grundweine zum Sekt.“

„EIN UNSCHLAGBARES SEKT-TRIO“

Der Vater hat seinen Töchtern das Feld bereitet, aber dabei auch ganz tiefe Spuren hinterlassen, die es auszufüllen gilt von der Folgegeneration. Sekt-Pionier Volker Raumlund wuchs in einer landwirtschaftlichen Familie auf. Nach der Schule sprintete er in den Weinberg oder ging mit seinem Opa Kartoffeln ernten. „Meine Eltern wollten jedoch immer, dass ich etwas ‚Gescheites‘ lerne und so absolvierte ich eine solide kaufmännische Ausbildung. Die Lehrjahre waren nützlich, aber blutleer“, blickt er zurück. Daher entschloss er sich, einen anderen Weg einzuschlagen und begann ein Weinbaustudium in Geisenheim. „Dort hatte ich eines Tages die Möglichkeit, in einem Uniprojekt einen Schaumwein herzustellen“, erinnert sich Volker Raumlund an ein wegweisendes Ereignis. „Aus meinem elterlichen Keller nahm ich einen Müller-Thurgau und verwandelte ihn in Sekt: Auf einer von Professoren und Studierenden organisierten Blindverkostung von Schaumweinen aus aller Welt Monate später wurde der Sieger aufgedeckt – es war mein Müller-Thurgau aus Bockenheim. In diesem Moment beschloss ich, Sekt zu meiner Profession und Berufung zu machen. Heute könnte ich nicht glücklicher sein, dass ich diese Entscheidung damals getroffen habe.“

Der Schritt in die berufliche Selbstständigkeit erfordert immer Mut, aber Mitte der 1980er-Jahre mit einem reinen Sektgut, das ausschließlich auf traditionelle Flaschengärung setzt, an den Start zu gehen, das sorgte auch bei wohlwollenden Winzerkollegen



Family Business: Katharina und Marie-Luise Raumlund mit ihren Eltern Volker und Heide-Rose, auch sie ist eine Winzertochter

für Kopfschütteln. Schließlich stand die heimische Konkurrenz für weniger als Fünf Mark im Supermarktregal. Aber Raumlund wollte seinen Namen nicht beim Discounter sehen, sondern auf Augenhöhe mit Champagner. Damals wie heute gilt im Hause Raumlund: „Wenn es um die Qualität unserer Sekte geht, gehen wir keine Kompromisse ein!“

Feingefühl, Geduld und kompromisslose Sorgfalt prägen Raumlund-Sekte seit nunmehr vier Jahrzehnten. „Den Grundstein legen wir im Weinberg: ökologische Arbeitsweise, standortangepasste Bewirtschaftung und schonende Handlese. Unsere Grundweine bauen wir selbst aus. Jeder Sekt liegt mindestens drei Jahre auf der Hefe und bekommt die Zeit, die er braucht“, sagt Katharina Raumlund. Zeit ist nicht Geld, Zeit ist Qualität. Genau dieser Anspruch ist seit jeher ein wesentlicher Teil der Raumlund-Philosophie. „Unsere Eltern haben immer der Versuchung widerstanden, Sekt zu früh zu vermarkten“, sagt Katharina Raumlund. „Es ist für mich und meine Schwester eine ganz besondere Freude, dass sie einen so reichen Schatz an Jahrgangssekten aufgebaut haben. Das ermöglicht uns, auch in Zukunft jedem Sekt ausreichend Zeit auf der Hefe zu geben.“ Wenn es sein muss auch 120 Monate.

SEKT AUF EIN NEUES NIVEAU GEHOBBEN

Sektfreunde auf der ganzen Welt wissen den Anspruch und die Akribie der Familie zu schätzen. Das *Feinschmecker Magazin* schrieb im November ►



„Das Sekthaus Raumländ nimmt den Spitzenplatz ein, da sind wir und die Fachwelt einer Meinung.“

Feinschmecker Magazin



Auf jeder Flasche wird die Anzahl der Monate sichtbar gemacht, die der jeweilige Raumländ-Sekt auf der Hefe verweilen durfte

2020: „Das Sekthaus Raumländ nimmt den Spitzenplatz ein, da sind wir und die Fachwelt einer Meinung. Volker Raumländ hat deutschen Sekt auf ein anderes Niveau gehoben, er ist Pionier, und ihm sind viele deutsche Winzer gefolgt.“ Beim *Focus* wählte eine Weintest-Jury den 2011 Chardonnay Réserve Brut von Raumländ (ca. 31 Euro) auf den ersten Platz. Beim *Meininger Deutscher Sektpreis* räumte die Familie mit ihren Burgunder-Sekten sogar die Plätze eins, zwei und drei ab – ein bisher einmaliger Coup. Und auch das ist einmalig: Gut ein Jahr schon ist das Sekthaus Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) – als erster reiner Sekterzeuger überhaupt.

Das Vater-Töchter-Trio ist intrinsisch getrieben. „Unsere Liebe und der Respekt für andere hervorragende internationale Schaumweine inspirieren uns, den hochwertigsten Spitzensekt Deutschlands herzustellen“, sagt Marie-Luise Raumländ. „Unsere Leidenschaft für Sekt legen wir in alles, was wir tun. Leidenschaft für Sekt ist das, was uns antreibt – und

das, was wir in anderen entfachen möchten. Unsere Liebe zum Sekt soll anstecken.“

TRADITION UND QUALITÄT SICHTBAR GEMACHT

Stichwort „anstecken“: Einer der ersten frischen Impulse der beiden Sekt-Schwestern galt dem Marketing des Familienbetriebs, das bislang eher zurückhaltend war. Um aber weitere Sekt-Freunde mit der Begeisterung für den prickelnden Traubengenuss zu infizieren, starteten die Raumländs eine Marketingoffensive. Neben einer gezielten Sortimentsstrategie gehört auch ein stimmiges Designkonzept dazu. Die Kernelemente des neuen Designs sind ein Plaque de Muselet („Champagnerdeckel“) sowie ein goldener Reiter. Letzterer steht zum einen für die Familienhistorie des traditionsreichen Rittergeschlechts Raumländ. Und zum anderen für den Pioniergeist der Familie. Das Plaque de Muselet hingegen ist eine Hommage an die besten Schaumweine der Welt, die Familie Raumländ über die letzten Jahrzehnte inspiriert haben. Marie-Luise Raumländ: „Durch das Design machen wir unsere Qualitätsphilosophie zukünftig noch stärker sichtbar – auf unserer neuen Website, in Printmedien und vor allem auf den Flaschen.“ Ihre Schwester Katharina erklärt, dass das Ziel war, über das Design die ganz persönliche Geschichte des Sekthauses zu transportieren. „Der Kreativprozess wurde für uns schnell zu einer Art Selbstfindungspfad. Biologischer Weinbau, traditionelle Flaschengärung, jahrelanges Hefelager und die kompromisslose Leidenschaft für das Familienhandwerk – die Art, wie wir arbeiten, drückt eine klare Haltung und Respekt gegenüber dem Produkt aus. Wir sind wertegetrieben und lieben, was wir tun.“ Bei ABT Sportslinie weiß man genau, was die junge Frau meint, wenn sie von kompromissloser Leidenschaft, Haltung und Respekt gegenüber dem Produkt und der Liebe zum eigenen Tun spricht. Edler Sekt und High-Performance-Autos haben also durchaus Parallelen – nur gemeinsam sollte man ihr Prickeln lieber nicht genießen. ■

raumländ.de