

## Ladenporträt: Prosit, Neufahrn!



Valérie Hattat-Decker hatte eigentlich ganz andere Pläne. Seit drei Jahren verdient die gebürtige Französin nun aber als Winzerin ihr Geld. In Neufahrn verkauft sie ihren Champagner.

(Foto: Harry Wolfsbauer)

**Vor drei Jahren hat sich die Französin Valérie Hattat-Decker zur Winzerin ausbilden lassen. Seitdem stellt sie in einem kleinen Ortsteil von Schäftlarn ihren eigenen Champagner her. Im Dorf ist sie dadurch bekannt geworden - auch eine Art der Integration, findet die 45-Jährige.**

*Von Marie Hesslinger*

Simone und Robert Richard beobachten von der Wand aus, wie ihre Schwiegerenkeltochter Valérie Hattat-Decker eine Flasche Rosé-Champagner öffnet. Als die beiden französischen Bauern sich für dieses Foto aufgestellt haben, wären sie wohl nie auf die Idee gekommen, eines Tages goldumrahmt in einem Keller in [Schäftlarn](#) zu hängen. Aber genau so ist es. Die Französin Hattat-Decker betreibt dort im Ortsteil Neufahrn einen kleinen Winzerladen.

"Wo soll ich anfangen", sagt die 45-Jährige und nimmt den ersten Schluck. Der Champagner hat die Farbe von klarem Rhabarbersaft. Perlen schießen darin hoch - und mit ihnen die Erinnerungen an ferne Sommerabende. Früher war Rosé rosafarben, weil Traubenschalen mitgemischt wurden. "Heute sind 15 Prozent Rotwein drin", erklärt Hattat-Decker. Ihr sprudelnder Rosé schmeckt nach Beeren, leicht bitter und sauer.

"Champagner ist eine Mischung", sagt Hattat-Decker, "wie ein Parfum." Schwarzriesling, Spätburgunder und Chardonnay sind die Trauben, die dafür aus verschiedenen Jahrgängen zusammenkommen. Drei Ausnahmen gibt es: In ihren Champagner "Blanc de Blancs" mischt Hattat-Decker nur Chardonnay aus unterschiedlichen Erntejahren. In "Blanc de Noirs" nur Schwarzriesling. Und in den "Vintage" verschiedene Trauben aus ein und demselben Jahr. All diese Champagnersorten kann man in verschiedenen Geschäften kaufen - oder direkt bei Hattat-Decker zu Hause. Bei einer Bestellung von sechs und mehr Flaschen liefert sie auch.

"Warum ist Champagner so teuer?", das ist eine Frage, die Hattat-Decker besonders häufig gestellt bekommt. "Was niemand weiß, ist, dass die Trauben so teuer sind", sagt sie. Die Böden in der Champagne sind besonders kalkhaltig. Nur wer seinen Schaumwein in der Champagne herstellt, darf ihn auch Champagner nennen. Das macht die Trauben teuer. Während man in anderen Regionen von Preisen pro 100 Kilo spreche, handele man in der Champagne mit Preisen pro Kilogramm. "In einer Flasche sind schon fast zehn Euro Trauben drin", sagt Hattat-Decker, "und dann muss man auch den großen, langen Entstehungsprozess berücksichtigen!"

Anders als bei Sekt unterliegt die Herstellung von Champagner bestimmten Regeln. Seine Gärung erfolgt in drei Phasen: Zunächst gären die Säfte der unterschiedlichen Trauben einzeln für sich. Anschließend werden die Weine vermischt, in Flaschen gefüllt und mit Hefe und Zucker versehen. Die zweite Gärung erfolgt - Kohlensäure entsteht. Bis zu drei Jahre werden die Flaschen so gelagert. Am Ende werden sie etwa zehn Tage

lang kopfüber gedreht, damit die Hefe in den Flaschenhals wandert. Danach erfolgt das für Champagner typische "Degorgieren". Die Flaschenhälse werden schockgefroren und nacheinander geöffnet. Die tiefgefrorenen Hefeklumpen schießen heraus. Die Flaschen werden daraufhin mit Traubensaft und Zucker aufgefüllt. Der Zuckeranteil bestimmt, wie trocken der Champagner wird. Am Ende der Gärung schlummern in jeder Flasche sechs Bar Druck. "Das ist sehr viel", sagt Hattat-Decker, "die Flaschen müssen sehr stark sein." Und eine weitere Champagner-Regel: Ernten darf man die Trauben nur von Hand

"In den Weinbergen zu sein, ich liebe es einfach", sagt die Hattat-Decker und schenkt Champagner nach. Sie erzählt von Muskelkater bis in die Zehenspitzen und Picknickpausen mit Champagner. Für die rund zweiwöchige Erntezeit fahren Busse voller Arbeiter in den Nordosten Frankreichs. "Bei uns ist das sehr familiär, mit Freunden und Kindern von Freunden", sagt die Winzerin. Etwas mehr als ein Zehntel Hektar Land bewirtschaftet sie derzeit dort. In ein paar Jahren sollen es, mit einer neuen Pacht, 0,75 Hektar sein.

Grüne Weinreben streben den Hügel hinauf zur Église Saint Martin. Seit dem 12. Jahrhundert wacht die Kirche über dem Dorf Chavot-Courcourt. Und nun auch über Hattat-Deckers Weinkeller. Die Winzerin hat das Bild der Kirche vor dem Kellerfenster aufgehängt. "Alle Maler malen diese Kirche", sagt sie. Dort, bei Epernay, haben die Großeltern von Hattat-Deckers Ehemann 1961 damit begonnen, ihren eigenen Champagner herzustellen. Ihre Schwiegereltern haben den Betrieb übernommen.

Als Hattat-Decker jünger war, stellte sie sich vor, als Geschäftsfrau um die Welt zu reisen. Im Studium lernte sie jedoch ihren Mann kennen - und alles kam anders. Er beeindruckte sie mit einem Champagner-Frühstück. Die beiden bekamen vier Kinder. Vor 15 Jahren zog die Familie nach Deutschland. Hattat-Deckers Mann wurde nach München und später nach Düsseldorf versetzt. Geplant waren drei Jahre, "es wurde verlängert und verlängert", sagt Hattat-Decker und lacht. Die vierfache Mutter wollte Deutsch lernen. Sie begann, den Champagner ihrer Schwiegereltern zu verkaufen. "Das waren nur ein paar Kisten pro Jahr."



Spuren einer Verkostung: Champagner- und Weinkorken auf Hattat-Deckers Tischdecke.  
(Foto: Harry Wolfsbauer)

Vor drei Jahren beschloss sie, sich zur Champagner-Winzerin ausbilden zu lassen. Seitdem fährt sie alle zwei Monate in die Weinberge. Die Familie dort hilft. 3000 Flaschen verkauft sie im Jahr - die meisten in Bayern. Darüber hinaus vertreibt die Hattat-Decker Wein. "Ich komme aus Burgund, deshalb verkaufe ich vor allem Burgunder", sagt sie. Und Bier? "Da habe ich keine Chance", sagt die Französin und lacht. "Als Begleitung für Wurst oder Breze ist ein Bier aber perfekt."

Bei den Menschen in Neufahrn kommt ihr Champagner jedoch gut an - und die Familie auch. "Wir sind jetzt seit fünf Jahren in Neufahrn und fühlen uns wie zu Hause", sagt Hattat-Decker. "Wir haben viele Freunde hier, wir waren super willkommen", schwärmt sie, "es sind viele Feste, Neufahrn ist super dynamisch." Ihr Mann ist nun Feuerwehrmann - "er hat hier gemacht die Ausbildung auf Bayerisch", sagt sie mit ihrem wunderbaren französischen Akzent. Freitags spielt er Schafkopf im Schützenverein, die zehnjährige Tochter geht schießen. Und Hattat-Decker sagt: "Jetzt ist der Champagner bei jedem Winterzauber oder Fasching dabei -auch eine Form der Integration."