

Von Katrin Birner

Seit mehr als zehn Jahren produziert Christa Schmitt aus Trebur das „Mainzer Lehmännchen“, ein Getränk aus Honig, Wein und Kräutern. Sie schwört auf dessen wohltuende Wirkung. Und erinnert sich, wie der Mainzer Bischof Taufpate wurde.

„Der Name stand nicht von Anfang an fest. Eigentlich wollten wir unser Produkt ‚KaiserMet‘ nennen, da Trebur, der Sitz unserer Manufaktur, ehemals eine Kaiserpfalz war. Aber dieser Titel war bereits geschützt“, erzählt Christa Schmitt. Gemeinsam mit ihrem Mann hat sie überlegt, unter welchem Namen ihr selbst gebranntes Getränk auf den Markt kommen sollte. „Ich dachte mir, es muss der Name einer Persönlichkeit sein, zu der das Getränk passt. Die Person, die das entsprechende Format hat, ist Bischof Lehmann.“

Der musste allerdings erst gefragt werden, bevor sein Name in verniedlichter Form aufs Etikett durfte. „Aber ich hatte nicht den Mut, um einen Termin zu bitten“, erinnert sich Christa Schmitt. Der Zufall half. Auf der Rheinland-Pfalz-Ausstellung entdeckte sie den Bischof in einem Zelt. „Ich habe all meinen Mut zusammengekommen und ihn angesprochen.“ Christa Schmitt erzählte von ihrer Geschäftsidee. Und der Bischof? „Er hat laut gelacht und war interessiert. Ich habe ihm dann kurz darauf Proben von meinem VinMet gebracht.“ Nur wenig später kam das Antwortschreiben. Das Getränk durfte „Lehmännchen“ heißen.

Das Rezept für den Honig-Kräuter-Wein ist ein Familiengeheimnis der Schmitts. „Schon meine Urgroßmutter hat das Getränk angesetzt“, erzählt Schmitt. Sie selbst erinnerte sich nach einer schweren Herzerkrankung wieder an die Mischung aus Honig, Wein und Kräutern. „Ich bekam viele Medikamente, und von einem bekannten Herzmittel eine Blutvergiftung“, sagt Schmitt. Danach, im Jahr 1983, begann sie, die Mischung zu trinken. Das habe ihr geholfen. Heute komme sie ohne schulmedizinische Hilfe



Entsteht nach altem Familienrezept: das „Lehmännchen“. Foto: privat

aus – das „Lehmännchen“ hat sie gesund gemacht, da ist sie sicher.

50 Flaschen produzierte das Ehepaar Schmitt im ersten Jahr. Gemeinsam füllten sie das Getränk ab, entwarfen Etiketten, boten es zum Verkauf an. Heute werden in der Treburer Manufaktur jährlich 2500 Halb-



Christa Schmitt  
Foto:  
Birner

literflaschen hergestellt. „Man kann jeweils nur kleine Mengen sieden, sonst leidet die Qualität. Und das Produkt braucht Zeit, damit es reifen kann“, erklärt sie.

Zeit, die Christa Schmitt nutzt, um neue Kreationen zu entwickeln. Zum zehnjährigen Firmenjubiläum gab es das „Lehmännchen“ mit Goldpartikeln versetzt. Als der Namensgeber zum Kardinal ernannt wurde, brachte Christa Schmitt das „Kardinalströpfchen“ auf den Markt, eine Safran-Variante des Weingetränks. Und jetzt, zum

silbernen Bischofsjubiläum, gibt es eine Sonderedition mit dem Wahlspruch Lehmanns „State in Fide“ und Silberdeko. Ein Euro aus dem Verkauf jeder Flasche geht als Spende an die Bonifatius-Stiftung.

Elisabeth Franz von „Gehm am Dom“, einem Fachgeschäft für Delikatessen, unterstützt die Aktion. Sie hat das „Lehmännchen“ seit 1997 im Regal stehen. „Vor allem Touristen kaufen es als Souvenir“, sagt sie. „Der Bischof ist eben sehr beliebt.“

Ähnliche Erfahrungen hat Walburga Hawig gemacht. Sie ist Geschäftsführerin im Infoladen des Bistums und verkauft das „Lehmännchen“ seit etwa fünf Jahren. „Wenn der Bischof seinen Namen dafür hergibt, muss das in Ordnung sein“, erzählt sie. Sie selbst empfiehlt, das Getränk gekühlt als Aperitif zu trinken. Mit ihren Kollegen wird Hawig auch beim Bistumsfest mit einem Stand vertreten sein – und dort auch das „Lehmännchen“ anbieten.

Christa Schmitt,  
Telefon: 0 61 47 / 27 73,  
[www.vinmet.de](http://www.vinmet.de)