

PAULA BOSCH MIT DIANA BINDER

EINGESCHENKT

DEUTSCHLANDS
ERSTE
SOMMELIÈRE
ÜBER WEINE,
WINZER UND DIE
ZUKUNFT
DER BRANCHE



Vorwort

„ICH MACHE GERN DEN ANFANG ...“

Paula Bosch persönlich

DER BERUF SOMMELIER – EIN PLÄDOYER FÜR LIEBE UND LEIDENSCHAFT

Paula Bosch im Gespräch mit drei jungen Kollegen: Alexandra Himmel, Tobias Klaas und Daniel Kurosh

SCHÖNE WEITE WEINWELT

Paula Bosch im Gespräch mit den Winzern Joachim Heger, Bernhard Ott und Stephan Attmann

DER WANDEL IM HANDEL – WEIN KAUFEN MIT DEN PROFIS

Paula Bosch im Gespräch mit Weinhändler Eberhard Spangenberg

GROSSE KÖCHE – GROSSE MENÜS

Paula Bosch im Gespräch mit Hans Haas, dem langjährigen Küchenchef im Tantris, Sternekoch Tohru Nakamura und Gastronom Axel Bach

DER SOMMELIER UND SEINE GÄSTE

Paula Bosch im Gespräch mit Dr. Uwe Ellinghaus

WISSENSDURST UND WEIN-NEUGIER

Paula Bosch im Gespräch mit der Schweizer Weinautorin und Journalistin Chandra Kurt

Impressum

EINGESCHENKT

Auch wenn der Titel vermuten lässt, dass es in diesem Werk um Weine geht, die von mir serviert wurden: Dieses Buch ist kein Führer, in dem brandneue Weine besprochen oder Tipps zum Einkaufen gegeben werden. Vielmehr geht es um Erlebnisse und Erfahrungen aus 35 Jahren als Sommelière in der deutschen Sternegastronomie, die ich mit anderen Sommeliers, mit Winzern, Köchen, dem Weinhandel, dem Weinjournalismus und nicht zuletzt mit Gästen gemacht habe. Es geht damit auch um eine Vielzahl an Themen aus der Welt des Weins und der Gastronomie, die kritisch beleuchtet werden.

Gemessen an der jahrtausendealten Geschichte des Weins sind 35 Jahre eigentlich so gut wie nichts. Wenn ich aber jetzt zurückblicke, wie sich die Gastronomie und mein eigener Beruf, die Sommelierie, in weniger als einem halben Jahrhundert verändert haben, dann kann ich das nur voller Begeisterung als großartigen Fortschritt anerkennen. Auch der Wein hat im Vergleich zu den 100 Jahren davor eine unglaubliche Entwicklung durchgemacht – in den altherwürdigen Châteaux ebenso wie in der teils gigantischen Weinindustrie oder der kleinen, familiengeführten Cantina. Egal ob wir über Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland, Griechenland, Kroatien oder den Rest der Welt reden.

Einiges davon habe ich als Sommelière unmittelbar miterleben können. Dieser Beruf wurde in Deutschlands Toprestaurants ja erst in den frühen 1970er-Jahren langsam populär und ist vermutlich auch deshalb immer

noch relativ unbekannt. Die 1976 gegründete Sommelier Union Deutschland vertritt die Interessen und Belange meiner Berufsgruppe; sie ist Mitglied der ASI (Association de la Sommellerie Internationale), die über 50 000 Sommeliers in 60 Ländern umfasst.

Gespräche mit Menschen, die mich in meiner beruflichen Laufbahn begleitet haben, machen einen zentralen Teil dieses Buchs aus. Wir erinnern uns an meine anfänglichen Hindernisse als Sommelière, sprechen über Teamwork und die Zukunft der Sommelierie und nicht zuletzt darüber, wo die Weinberatung und der Verkauf feinsten Bouteillen heute stattfinden, nämlich in der Pizzeria ebenso wie im Gourmetrestaurant. Ich diskutiere mit Sommeliers, Winzern, Weinhändlern und Köchen über die Entwicklungen und Ziele der Branche, und auch der Weinjournalismus kommt nicht zu kurz, weil ich daran glaube, dass es ohne Kritik nicht geht.

Sie alle erzählen von ihrer Arbeit, ihrem Fortkommen, von Neuerungen, Erfolgen, auch weniger tollen Erlebnissen, philosophieren mit mir über Veränderungen, Weinstile und was sie gut oder weniger positiv betrachten. Meine persönlichen Meinungen zu Streitfragen in der Welt des Weins und der Gastronomie, Kommentare zum Weinbau, zum Klimawandel, zu Ausbaustilen der Weine und zu Weinbewertungen lesen Sie ebenso wie Anekdoten aus meinem damaligen Berufsalltag.

Heute halte ich neben privaten Weinproben Wochenendkurse für Weinfreunde ab, schreibe über Weinthemen, berate bei der Erstellung von Weinkarten und Weinkellern. Auch ein neues Projekt steht an, ein Fortbildungsprogramm: ein Raum für Kellner und Kellnerinnen, die sich motiviert fühlen, den wunderbaren Beruf eines Servicemitarbeiters in der Gastronomie zu lernen, sodass sie erfahren können, was für ein Glücksgefühl uns täglich bewegt, wenn zufriedene Gäste das Lokal verlassen. Es ist längst an der Zeit, dem Service im Restaurant mehr Beachtung und Anerkennung zu widmen.

Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie sich ein paar Gläser „einschenken“ aus meiner symbolischen Weinflasche mit einer Cuvée aus Paula Bosch, drei Sommeliers, drei Winzern, einem Weinhändler, zwei Köchen, einem Gastronomen, einem Stammgast und einer Weinautorin.



PAULA BOSCH PERSÖNLICH

**„ICH MACHE
GERN DEN
ANFANG ...“**



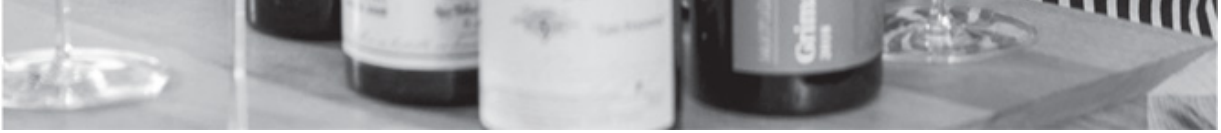
2012

Clos Rougeot
Saumur Champigny
Appellation Saumur Champigny Contrôlée
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ IMB.
G.A.E.C FOUCAULT - Propriétaire-Récoltant - C.V.C.E. P.S.
Produit de France
Cuvée de Réserve

BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GIUGO
VALLETTO DI SERRALUNGA D'ALBA
1990
*Si questo annata se sono stato
pubblicato N° 11377 bottiglie da litri 0,750
N° 755 magnum da litri 1,5
Si possono bottiglie parte di
N° 7555*
*Il consiglio di servirlo a
temperature ambiente*
Casa Vinicola
BRUNO GIACOSA
PRODOTTORI VINI E SPUMANZI D.O.C.G.
ITALIA - NEIVE (PREMONTE) ITALIA
IMBOTTIGLIATO DA BRUNO GIACOSA - NEIVE - ITALIA - N° 1000

REGULATION CONTRÔLÉE
CHATEAU FILHOT
1953
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU





DIE ERSTE SEIN? FAND ICH SCHON IMMER GROSSARTIG

Den Anfang zu machen – das ist manchmal nicht einfach. Schon gar nicht, wenn man dabei Neuland betritt. Ein Sprung ins kalte Wasser stellt den Menschen vor Herausforderungen, sprengt seine Komfortzone. Wer macht den ersten Schritt? Wer versucht etwas, was noch keiner gewagt hat? Wer erforscht ein Gebiet als Erster?

Wenn das Leben solche Fragen stellte, dann habe ich wohl jedes Mal laut „Hier!“ gerufen. Mich hat der Gedanke, bei etwas die Erste zu sein, jedes Mal beflügelt und angestachelt. So, wie ich auch heute noch gerne ins kalte Wasser springe – im eigentlichen wie im übertragenen Sinn –, wollte ich schon immer neue Wege gehen, die vor mir noch keiner gefunden hat.

Ich war nicht nur die erste Sommelière, die in Deutschland überhaupt unter diesem Titel wahrgenommen wurde: Ich habe als erste Frau in diesem Beruf hierzulande gearbeitet, ich habe im Tantris in München diesen Posten mit meiner Arbeit überhaupt erst erschaffen, ich habe Bücher geschrieben mit Konzepten, die es vorher noch nicht gab, ich habe Winzer und Weine entdeckt, die seinerzeit kaum jemand kannte.

Das Phänomen, die Erste zu sein, zieht sich durch mein ganzes Leben, und es fing vermutlich schon in sehr jungen Jahren an. Auch wenn ich das im Nachhinein natürlich nicht mehr überprüfen kann, war ich vermutlich das erste Kind in meinem Jahrgang, das Wein probiert hat. Während andere

an einem Gläschen Saft nippten, kostete ich schon sehr früh die Süßweinreste bei uns zu Hause. Als ich zehn oder elf Jahre alt war, wurde das wohl auch in der Schule wahrgenommen, denn die Klassenlehrerin äußerte den Wunsch, mit meiner Mutter zu sprechen.

Mein Zeugnis war gut, die schulischen Leistungen konnten also nicht der Grund für ihren Hausbesuch sein. Das Ganze löste sich auch schnell auf: Als Mitschüler auf dem Pausenhof damit geprahlt hatten, Coca Cola zu trinken, hatte ich wohl laut verkündet, dass ich zu Hause lieber Wein trinken würde. Meine Lehrerin wollte natürlich von meiner Mutter hören, dass es sich dabei um jugendliche Aufschneiderei handelte. Doch dem war nicht so. Zur Verwunderung der Lehrerin bestätigte meine Mutter: Ein Gift wie Coca Cola käme bei uns nicht ins Haus, ich hätte striktes Verbot, so etwas zu trinken. Dass ich dagegen hin und wieder an ihren Süßweinen naschen durfte, fand meine Mutter weit weniger tragisch. Den versteckten Vorwurf, ich würde verbotenerweise Alkohol konsumieren, ließ sie an sich abprallen.

Schon sehr früh durfte ich mit meiner Mutter und meiner Patentante auf Einkaufsreisen fahren, insbesondere nach Österreich ins Burgenland. Ich liebte diese Touren, vorbei an den Weinbergen der Bodenseeregion bis hin zu den weitläufigen Weinfeldern am Neusiedler See. Dabei wurde nicht nur meine Liebe zum Wein geweckt, sondern auch meine Reiselust – und der Wunsch, später einmal beides miteinander zu verbinden. Jedenfalls traf ich meine Berufswahl dementsprechend früh nach der Oberschule und begann ohne Zeitverlust eine Ausbildung in der Gastronomie in Walldorf bei Heidelberg, mitten in der Weinregion Baden. Nachdem ich dort in allen Abteilungen Erfahrungen gesammelt hatte, entschied ich mich für die Weiterbildung im Service und ganz gezielt im Bereich des Weins. Ich hatte erkannt: Das war mein Ding. Ich freute mich auf die Weinproben mit dem Chef bei den Winzern; ich genoss es, im Weinkeller zu verweilen und die Weinkarte zu studieren. Spätestens hier wurde ich vollends mit dem Weinvirus infiziert.

Schnell merkte ich auch, dass ich ganz gut schmecken und probieren konnte. Immer wieder wurden mir Gläser mit Weinen unter die Nase gehalten, ich wurde nach Korkfehlern gefragt, ob die Flasche zu lange geöffnet war, ob der Wein fade oder lahm schmeckte. Das Thema wurde immer interessanter für mich, meine Leidenschaft wuchs und wuchs. Mit

der mir zur Verfügung stehenden Literatur, deren Umfang sich monatlich erweiterte, las ich mir viel Weinwissen an, machte mich kundig, wohin meine Reise in der Gastronomie gehen sollte und entschied: Ich möchte Sommelière werden.

Doch das war damals gar nicht so einfach ... Nach kurzer Zeit bekam ich eine Anstellung in der Nähe von Frankfurt in einer renommierten Weinstube mit erstklassiger Küche und Weinkarte. Hier war ich als Chef de Rang tätig, also im normalen Service, doch der weinaffine Patron Leimeister brachte mir mit seinen alltäglichen Proben deutsche und französische Weine näher, ebenso Spirituosen aller Art. Ich lernte wieder viel dazu und war sicher, mir nach zwei Jahren eine Basis für die erste Bewerbung als Jungsommelière geschaffen zu haben. Doch diese Qualifikation allein reichte wohl nicht aus.

Ich bewarb mich um eine Stelle im Restaurant des Hotels Intercontinental Frankfurt, das kurz zuvor mit dem Deutschen Weinkartenpreis ausgezeichnet worden war. Als alle Einzelheiten geklärt waren, wurde ich dem Restaurantdirektor vorgestellt und trug ihm meinen Wunsch vor, im Weinservice zu arbeiten. Der Herr Direktor allerdings gab mir sehr schnell zu verstehen, dass ich als Frau hier chancenlos war und er mich gern für den Frühstücksservice genommen hätte. Seine Abfuhr mit den Worten: „Fräulein, den Wein servieren bei uns immer noch die Herren“, habe ich auch nach so vielen Jahren nicht vergessen.

Es war nun mal eine absolute Männerdomäne, in die ich mich vorzuwagen gedachte. Den einen oder anderen Sommelier gab es zwar schon in Deutschland, Frauen waren aber nicht darunter. Dennoch arbeitete und lernte ich hartnäckig weiter, bis zur nächsten Bewerbung in Köln im gleichen amerikanischen Hotelkonzern Intercontinental. Und das war mein Glück, denn tatsächlich bekam ich vom Food-&-Beverage-Manager, der über die vorherige Ablehnung informiert war, die Chance, im Restaurant Bergische Stube als erste Sommelière Deutschlands meine wirkliche Weinkarriere zu beginnen. Die GAD (Gastronomische Akademie Deutschland) zeichnete mich 1985, schon zwei Jahre später, mit dem Preis „Bester Sommelier Deutschlands“ aus. Für mich war das ein enormer Ansporn und eine wichtige Bestätigung.

Im Restaurant Victorian in Düsseldorf arbeitete ich danach sieben Jahre als Chefsommelière und wurde 1988 vom Gault & Millau als „Sommelier

des Jahres“ ausgezeichnet. Dieser Award wurde damals erstmalig verliehen. Auch wenn sich die Männerwelt daraufhin auf die Zehenspitzen stellte, um zu sehen, was dieses Mädels denn so gut oder so anders macht – weder die Kollegen noch die Gäste haben sich jemals respektlos verhalten. Wegen meines jugendlichen Aussehens wurde mir allerdings öfter mal die Frage gestellt: „Sagen Sie mal, dürfen Sie denn überhaupt schon Alkohol trinken?“

An diesen beiden Arbeitsplätzen erlebte ich so ziemlich alles, was diesen Beruf für mich ausmachte und wie ihn meine Kollegen in Frankreich lebten. Meine Trips – erst in die deutschen Weinregionen Rhein, Mosel, Baden, dann nach Frankreich mit der Champagne, später auch nach Bordeaux, Burgund und an die Rhône – waren nicht nur lehrreich für mich, sondern auch verdammt anstrengend. Alle Reisen machte ich an meinen freien Tagen oder im Urlaub. Und die Sprache Französisch stellte eine weitere Herausforderung dar, der ich mich zu stellen hatte.

Allerdings waren diese ersten Jahre als junge Frau in einer Männerdomäne, ohne Lehrzeit bei einem anerkannten Kollegen und ohne Vorbereitung in einem Restaurant mit einer Sommeliermannschaft, nicht nur schwierig. Ich hatte auch Unterstützung von manchem Winzer, der mir sein Einmaleins des Weines beibrachte.

„MÄDEL, ÜBER RIESLING MUSST DU NOCH GANZ VIEL LERNEN! LASS UNS SOFORT DAMIT BEGINNEN.“

Angefangen hat das schon in Düsseldorf. Der Winzer Wilhelm Haag war Anfang 1989 zum Lunch dort, und nach unserem durchaus sehr netten Small Talk über Wein und Reben packte er mich mit seinem unvergesslichen, legendär festen Handschlag, sodass ich beinahe in die Knie ging, und erklärte unmissverständlich: „Mädels, über Riesling musst Du noch ganz viel lernen! Lass uns sofort damit beginnen.“

Von ihm lernte ich, diesen Wein, die Rebsorte an sich, zu mögen, sogar zu lieben. Auch sein Freund von der Nahe, Hermann Dönnhoff, hatte daran einen großen Anteil. Sie und unzählige andere deutsche Winzer schafften es mit ihren Weinen, mich für dieses auch heute noch strahlende Fasinosum Riesling restlos zu begeistern. J. J. Prüm verpasste mir nicht nur ein paar

Lehrstunden zum Thema „restsüßer Riesling“, sondern auch Demut und Respekt vor dem Handwerk des Winzers, vor jeder einzelnen Flasche Wein.

Überhaupt habe ich in diesen sieben Jahren in Nordrhein-Westfalen die rheinländische Frohnatur kennengelernt und sehr viele lebensfreudige Menschen getroffen, die sich nur allzu gerne kulinarischen Genüssen hingaben. Hier wurde gefeiert, wie die Feste fielen, und dann wurde auf die Pauke gehauen, dass sich die Balken bogen. So habe ich das später nirgendwo mehr erlebt. Man stelle sich nur einmal ein ganz normales Straßenfest an einem sonnigen Wochenende vor. Auf der Kö (Königsallee), der knapp einen Kilometer langen Shopping- und Flaniermeile in Düsseldorf, hatte von oben bis unten, links und rechts jeder Restaurantbetrieb einen Stand. Hier wurden Reibekuchen mit Lachs und Kaviar, Hummer und Langustenschwänze, Gänseleber und rheinische Spezialitäten ohne Ende aufgetischt. Dazu flossen Bier und Wein in Strömen. Und ich hätte mir nicht im Traum vorstellen können, dass ich allein an unserem Stand, zusammen mit drei helfenden Damen, die bestellte Summe von 1000 Magnumflaschen Champagner ausgeschenkt bekam – und dann noch nachbestellen musste!

Eine neue Ära begann, als ich im Oktober 1991 ins Restaurant Tantris nach München wechselte. In den ersten Monaten fiel mir der Wechsel vom Rheinland nach Bayern gar nicht leicht, es war eine große Umstellung. Auch hier hatte ich mich als Frau in die Höhle des Löwen gewagt. Ich war in der Servicemannschaft – wieder einmal – nicht nur die erste und anfangs auch einzige Frau, auch in meiner Funktion als Sommelière galt es, die Herzen der Gäste wie der Kollegen gleichermaßen zu erobern. Dass mir dabei ein prall gefüllter Weinkeller mit unzähligen Schätzen aus Frankreich zu Füßen lag, war ein großes Plus, und auch die Zusammenarbeit mit Hans Haas, der quasi gleichzeitig mit mir als neuer Küchenchef die Nachfolge von Heinz Winkler antrat, war eine riesige Chance.

20 Jahre arbeiteten wir Seite an Seite, und in all dieser Zeit gab es für mich so gut wie kein Privatleben. Ja, das hört sich erschreckend an – und es war auch so. Ich habe durchaus immer wieder kritisch hinterfragt, ob mir der Beruf diese Entbehrung wert ist. Mein Familiensinn war zwar nicht sehr stark ausgeprägt, aber an Feiertagen wie Weihnachten oder Ostern vermisste ich meine Familie doch.

Das wirkte sich auch auf meinen Freundeskreis aus. Viele Freunde und Bekannte zeigten zwar Verständnis für meine Situation, vor allem die wenige freie Zeit, gingen aber bald ihre eigenen Wege. Dafür lernte ich auf meinen zahlreichen Reisen sehr viele neue Menschen kennen, sodass ich immer glücklich und zufrieden war. Die Sommelierie in der Gastronomie, wie ich sie aufgebaut, geprägt und gelebt habe, war mit Freizeit im Grunde nicht vereinbar. Der Wunsch nach einer Work-Life-Balance kam für mich erst gar nicht auf – den Begriff gab es damals auch noch gar nicht. Heute ist das für eine inhabergeführte Gastronomie sicher ein großes Problem. Dass mir etwas in meinem Privatleben fehlte, stellte ich erst sehr viel später fest, nach meiner Zeit im Tantris.

Auch Bücher und Artikel in Fachmagazinen habe ich während meiner Arbeit im Tantris geschrieben, stets in meiner Freizeit. Erst später, in meiner Selbstständigkeit, war diese Aufgabe Teil meiner beruflichen Hauptbeschäftigung. Die Reisen in alle möglichen Weinregionen Deutschlands habe ich an den Tagen unternommen, an denen das Restaurant geschlossen war, nur hin und wieder ein paar zusätzliche Tage angehängt. Für meine Reisen ins Ausland und zu Messen – nach Bordeaux, Verona, Wien oder Düsseldorf – habe ich Urlaub genommen. Auch die weiten Touren, nach Südafrika, Argentinien, Chile, Neuseeland, in die USA, habe ich stets in meinen vier Wochen Urlaub unternommen.

Heute berate ich neben meiner Tätigkeit als Weinautorin Restaurants bei ihrem Weinangebot und erstelle Weinkarten. Auf Anfrage arrangiere ich Weinproben zu Hause, in Restaurants oder im Weingut. Ich halte in der Volkshochschule Weinkurse und sitze bei der IHK München im Prüfungsausschuss für Sommeliers. Und vor allem: Ich reise immer noch sehr viel. Auf Achse zu sein habe ich immer geliebt. Oft bin ich in Österreich, Italien, der Schweiz und in Kroatien, vor allem in Istrien. Dort habe ich in den letzten Jahren zahlreiche Neuentdeckungen gemacht. Aber auch noch einmal nach Neuseeland, Südamerika oder Südafrika zu kommen würde mich ungemein reizen.

Und wer weiß: Vielleicht begegnet mir ja auch noch irgendwann etwas ganz Neues, etwas, von dem ich jetzt noch gar keine Ahnung habe. Eine Weinregion, die noch keiner kennt? Das würde mir gut gefallen, denn dann könnte ich wieder einmal – die Erste sein ...

10 GERICHTE, FÜR DIE PAULA BOSCH PRIVAT BRENNT:

RAHMSPINAT MIT WACHTELEI UND WEISSEM TRÜFFEL

SCHWEIZER WURSTSALAT

WIENER WÜRSTL MIT SCHWÄBISCHEM KARTOFFELSALAT

ODER RAHMSAUERKRAUT

RINDSROULADEN MIT KARTOFFELPÜREE

BACKHENDERL MIT KOPFSALAT

SEEZUNGE „MÜLLERIN“

*STEINBUTTFILET MIT EIGELB GEFÜLLT UND FRISCHEN
MORCHELN*

GERÄUCHERTES VOM SPECK BIS PATA NEGRA

ROHMILCHKÄSE AUS FRANKREICH

*PASTA, PASTA, PASTA, POMODORI, POMODORI, POMODORI &
SPARGEL, SPARGEL, SPARGEL, STEINPILZE, STEINPILZE,
STEINPILZE*





SOMMELIER

**DER BERUF
SOMMELIER –
EIN PLÄDOYER
FÜR LIEBE UND
LEIDENSCHAFT**

DIE LIEBE ZUM WEIN – DIE LIEBE DES LEBENS

Wenn man als Sommelier erfolgreich sein will, muss man auf jeden Fall zwei Dinge mitbringen: Liebe und Leidenschaft. Liebe zur Gastronomie und zu den Gästen auf der einen Seite, Leidenschaft für Wein und Kulinarik auf der anderen. Der entscheidende Grund dafür, warum ich als Sommelière Tag für Tag glücklich zur Arbeit gegangen bin, waren die Menschen. Ich habe gerne mit Menschen zusammengearbeitet und mochte die Gäste. Aber natürlich liebte ich auch alles, was mit Wein zu tun hatte.

Meine Leidenschaft für Wein entwickelte sich im Laufe der Jahre nahezu zur Liebe meines Lebens, und wenn man etwas liebt, dann ist einem dafür nichts zu mühsam. Ich wurde für meine harte Arbeit am Ende oft mit einem fantastischen Wein, mit glücklichen Gästen und mit Reisen in die schönsten Regionen der Welt belohnt.

Oft werde ich gefragt, was einen guten Sommelier ausmacht. Die Berufstheorie kann man sich sicherlich anlesen, wie in jeder Branche. Das Weinwissen über Herkunft, Anbau, Ausbau, Lagerung und Qualität, über Food Pairing und auch über organisatorische und kaufmännische Abläufe ist erlernbar. Aber das ist nur ein Teil des Ganzen. Viel entscheidender ist, was man weder pauken noch von heute auf morgen aus dem Ärmel schütteln kann: eine gewisse Begabung, ein Talent für diesen Beruf. Für mich ist das in erster Linie ein Gefühl. Es ist das Gespür für den Gast und für das Produkt und das Zusammenspiel aus beidem. Ein

wahrhaftig guter Gastgeber zu sein: Das ist es, was einen guten Sommelier ausmacht.

Es geht darum, den bestmöglichen Rahmen zu bieten und gleichzeitig wundervolle Weine in dieses Szenario zu integrieren. Ich wollte meine Gäste für Wein begeistern, und das bedeutet, sie zu informieren, sie aber auch von dem einen oder anderen speziellen Gewächs zu überzeugen, ihnen zu vermitteln, was an diesem oder jenem Geschmack so besonders, so anders, so gut ist.

Gleichzeitig habe ich mich intensiv damit beschäftigt, was der Gast will und was nicht. Viele können das nämlich überhaupt nicht benennen. Jeder ist individuell, jeder reagiert anders. Ein Sommelier muss sich darauf einlassen und den Gästen die Wünsche quasi von den Lippen ablesen können. Psychologisches Feingefühl ist gefragt.

**WAS ICH IN DEN LETZTEN JAHREN ABER AUCH
BEOBACHTETE, IST EIN GEWISSER HANG ZUR
SELBSTDARSTELLUNG IN DER SOMMELERIE, ÄHNLICH
WIE IM SHOWBUSINESS.**

Das ist nicht ganz unbegründet, ein Sommelier ist eine Persönlichkeit und darf das durchaus zeigen. Leider wird das nicht selten übertrieben. Wenn ich mich selbst wichtiger nehme als den Gast, läuft etwas falsch.

SOMMELIER ALS BERUF – DIE LIEBE ZUM WEIN IST NUR DER ANFANG

Dass ein Sommelier Wein lieben muss, versteht sich von selbst. Er muss viele Weine probieren und auch die finanziellen Mittel dafür aufwenden können. Darüber hinaus braucht ein guter Sommelier vor allem eine sehr gute Ausbildung in der Gastronomie. Sprich: Er muss zuerst das Handwerk des Kellners lernen, den Service perfekt beherrschen. Wer dabei lange Arbeitszeiten scheut, die sich natürlich auch auf den Abend und das Wochenende erstrecken, wird vielleicht irgendwann ein guter Weinkenner, aber sicher kein erstklassiger Sommelier.

Ebenso essenziell ist die Fachkenntnis in der Küche. Im besten Fall weiß ein Sommelier, was im Kühlhaus liegt und später auf den Teller kommt. Er muss sich mit dem Küchenstil auseinandersetzen, muss wissen, was serviert wird. Produktkenntnis ist das A und O. Er sollte sich mit den Zubereitungsarten vertraut machen und irgendwann blind den geschmacklichen Unterschied zwischen einem Filet von einem bayerischen Ochsen und einem japanischen Wagyu erkennen können, eine Sauce béarnaise von einer Sauce Choron, einen Kabeljau von einem Steinbutt oder ganz simpel Koriander von Blatt Petersilie unterscheiden können.

DIE EIGENE WEINSPRACHE

Ich denke, eines meiner wertvollsten Talente ist meine eigene, persönliche Weinsprache. Sehr früh habe ich erkannt, dass ich mich entsprechend ausdrücken können muss, wenn ich den Menschen Weine näherbringen möchte. Schon in den ersten Minuten beim Gast höre ich deshalb genau hin, um anschließend seine Sprache sprechen zu können. Dabei geht es natürlich nicht um Französisch, Arabisch oder Bayerisch, nein, ich möchte mich so ausdrücken, dass unser Gespräch auf dem gleichen Niveau stattfindet. Ich muss versuchen, dem Gast den Wein so zu erklären, dass er versteht, was ihn im Glas erwartet.

Das richtige Vokabular ist hier entscheidend, die Fähigkeit, den Charakter eines Weins in Worte zu fassen. Ich muss Farbe, Geruch, Geschmack, die ganzen Einzelheiten in aller Kürze so beschreiben, dass der Gast etwas damit anfangen kann. Es gibt hierfür Tausende Assoziationen. Ich präsentiere nicht einfach einen Pinot Noir, ich beschreibe den Wein mit seinen Himbeernoten, mit einem Hauch von Zimt oder Rosenblättern. Ein Riesling kann an Wiesenblumen und grünen Apfel, an Pfirsich oder Ananas erinnern, ein Merlot an Kakao, Zedernholz, Zwetschge und so weiter. Wenn ich aber spüre, dass den Gast das nicht interessiert, dann belästige ich ihn auch nicht damit.

Zusätzlich zu einem hoch entwickelten Geschmacksverständnis muss ein Sommelier also auch ein großes Repertoire an Wörtern parat haben und präzise einzelne Noten und Nuancen, Texturen und Strukturen benennen können. Und: Er muss natürlich wissen, wovon er spricht, das heißt, er muss Zusammenhänge und Hintergründe aufzeigen können.

VON CHILE BIS ZUR MOSEL

Unerlässlich ist daher für jeden Sommelier einer der schönsten Aspekte unseres Arbeitslebens: das Reisen. Für mich als reiselustigen und neugierigen Teenager war der Beruf auch aus diesem Grund genau der richtige. Die Weinwelt ist groß und wundervoll, egal wo man hinkommt. Ob nach Chile, wo man in der Atacama-Wüste dem Himmel so nah ist, oder Neuseeland am anderen Ende der Welt, das einem das Gefühl schier grenzenloser Freiheit gibt. Ob man mitten in der Wachau steht und sich sicher ist, dass es auf der Welt keinen schöneren Ort geben kann, oder sich in den Steiltterrassen an der Mosel wie im Rebenparadies vorkommt. Ob das Istrien ist, wo die eisenhaltige rote Erde den Charakter der Reben formt, oder ob man auf der Insel Santorini in Griechenland von oben, hoch über dem Wasser, das Meer bis zum Horizont überblicken kann.

Es gibt so viele schöne Weinregionen, die ein welterfahrener Sommelier kennen sollte und spätestens dann, wenn er Weine aus diesen Ländern auf seiner Karte hat, bereist haben muss. Erst vor Ort bekommt man ein kompaktes, umfassendes Gefühl für die jeweilige Landschaft, ihren Wein und die Menschen, die ihn mit ihrer täglichen Arbeit produzieren.

Auf diesen Reisen erfährt man auch, was der Wein den Menschen vor Ort bedeutet. Gerade in Ländern, die noch nicht vom Weintourismus, sondern eher von Armut geprägt sind, wo die Winzer noch mit ganz ursprünglichen Methoden arbeiten, spürt man ganz deutlich ihre Liebe, die Leidenschaft. Die Winzer brennen für ihren Wein. Nichts liegt ihnen mehr am Herzen, und trotz aller Schwierigkeiten, die dieses mühsame Geschäft mit sich bringen kann, zieht die Natur des Weinbergs die dort lebenden Menschen ebenso in ihren Bann wie den Besucher.

Ich habe schon früh mit dem Reisen begonnen und dabei Land für Land abgearbeitet. Geschmacklich fing für mich alles in Österreich an – ich bin mit österreichischen Süßweinen groß geworden, vor allem aus dem Burgenland. In der Gastronomie angekommen, setzte ich mich natürlich intensiv mit deutschen Weinen auseinander, angefangen in Baden, weil ich dort meine Ausbildung begonnen hatte. In Baden wachsen alle Rebsorten, die in Deutschland Bedeutung haben: im Norden Riesling, im Süden Spätburgunder (Pinot Noir), Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder und Silvaner.

Jedes Jahr hatte ich zudem drei bis vier Termine auf den großen Weinmessen, darunter ProWein in Düsseldorf, Vinitaly in Verona, VieVinum in Wien, Vinexpo in Bordeaux und die Weinbörse in Mainz, wo ich weitere Regionen und Weine kennenlernen und mich mit Kollegen und Winzern austauschen konnte. Hausmessen bei Weinhändlern kamen Jahre später dazu.

Während meiner Zeit in Düsseldorf lernte ich die Regionen im näheren Umkreis dort kennen, den Rheingau und die Mosel. Franken und meine Heimat Württemberg folgten. Ganz wichtig war natürlich auch, Frankreich kennenzulernen – zunächst die Champagne, dann Bordeaux und Burgund; der Süden kam etwas später. Und nach meinem Wechsel ins Tantris nach München war – neben unzähligen weiteren Frankreichbesuchen – natürlich die Nähe zu Italien ein großer Vorteil. Ich habe „Bella Italia“ von oben bis unten beackert.

Und schließlich wollte ich die große, weite Weinwelt kennenlernen: Spanien, die USA (vor allem Kalifornien und ganz besonders das Napa Valley), später Südafrika, Argentinien, Chile und Neuseeland. Was mir bisher noch fehlt, ist Asien, aber hier steckt der Weinbau auch noch in den Kinderschuhen. Nur in China hat sich seit der Jahrtausendwende einiges getan.

JEDER SOMMELIER SOLLTE REISEN, SO OFT ES MÖGLICH IST.

Und er sollte die Weinregionen auch zu jeder Jahreszeit aufsuchen. Wenn man weiß, wie es sich in einem Land anfühlt, hat man zur Beschreibung von dessen Weinen einen ganz anderen Hintergrund. Ein ganz großer Vorteil ist zudem: Wo Wein wächst, ist es immer schön. Die vielfältige Natur, die Weinberge, Rebenmeere, kunstvoll angelegte Terrassen, das ganze Drumherum. Ich habe in den letzten 40 Jahren so viele wunderschöne Weinregionen gesehen, dass ich hier unmöglich ein Land hervorheben kann. Damit würde ich allen anderen unrecht tun. Das ist ähnlich wie bei den Weinen selbst: Einen einzigen Liebling gibt es nicht.

KOMBINIEREN, KOMBINIEREN ...