

Ein hell ausgeleuchtetes Restaurant mit Bar und Anrichte. Davor vier vollbesetzte Tische. Ein Sommelier steht bereit, sich um die Gäste zu kümmern. Er wirkt angespannt. Das verwundert nicht, denn an den Tischen herrscht weder gesellige Stimmung, noch ist überhaupt eine Unterhaltung zu hören. Aber es ist nicht etwa eine Trauerzeremonie, zu der sich die Gäste versammelt haben. Sie sind eigentlich auch gar keine Gäste, und sie befinden sich auch in keinem Restaurant – es ist eine Bühne, auf der eine Restaurant-Situation simuliert wird. Und die Gäste sind allesamt Juroren, strenge Juroren, davon zeugen ihre steinernen Gesichter. Nur der Sommelier ist echt.

Es ist der Schwede Jon Arvid Rosengren, er ist Teilnehmer bei der Weltmeisterschaft der Sommeliers im argentinischen Mendoza 2016. Er durchläuft einen Prüfungs-Marathon, der sich fast über eine ganze Stunde erstrecken wird. Und die Prüfungen haben es in sich. Bei der ersten Aufgabe wünschen sich die Gäste am ersten Tisch einen Champagner „Moët & Chandon Extra Brut“ und einen Martini-Cocktail. Und prompt lauert hier schon die erste Falle, denn es gibt keine Flasche „Moët Extra Brut“ in diesem Quasi-Restaurant. Der Sommelier muss also zunächst mit einem Missstand klarkommen, ihn den Gästen erklären und sie dann von einem jener Champagner überzeugen, die tatsächlich vorrätig sind.

Nein, man möchte mit Rosengren nicht tauschen, aber gut, er ist ja freiwillig hier, und es geht schließlich um den höchsten Titel, den die Szene zu vergeben hat.

Der Sommelier – das ist ein Beruf, der sich in der öffentlichen Wahrnehmung zunehmender Aufmerksamkeit erfreut. Eine schnelle Recherche bei den gängigen Tageszeitungen und Publikumszeitschriften ergibt, dass sich Artikel, in denen das Stichwort „Sommelier“ auftaucht, in den letzten fünf Jahren verdreifacht haben. Das liegt natürlich auch daran, dass Zugpferde der Szene wie beispielsweise Natalie Lump, Christina Fischer oder Hendrik Thoma ihrer Zunft in den letzten Jahren durch viel mediale Präsenz Glanz verliehen haben. Und trotzdem ist das genaue Berufsbild in der breiten Öffentlichkeit nicht besonders scharf konturiert.

Der Sommelier – so würden wahrscheinlich die meisten sagen – ist derjenige, der in den besseren Restaurants die Gäste mit präzisen Weinempfehlungen zum Essen versorgt. Bei „Wikipedia“ liest man vom „Weinkellner, der zu den einzelnen Speisen den richtigen Wein aussucht“. Und bei diesem Punkt bereits stöhnt Bernd Glauhen unwillig auf. Er ist Präsident der Deutschen Sommelier-Union, des führenden und mitgliederstärksten Fachverbandes, und sagt: „Der gut ausgebildete Sommelier deckt den gesamten Getränkebereich in der Gastronomie ab. Er ist genauso kompetent in Bier, Gin, Wodka und bei den nichtalkoholischen Getränken.“

Historisch und etymologisch ist das zutreffend, denn der Begriff fußt auf dem provenzalischen Wort „saumalier“, das im 13. Jahrhundert erstmals greifbar ist. Der „saumalier“ war der Führer der mit Proviant ausgerüsteten Zunft, war also zuständig für die Vorratshaltung sowie, bei Tisch, für die Bewirtung der damals sehr mobilen Hofgesellschaft. Mehr oder weniger also der Mundschenk. Wie würde man das heute nennen?

Szenenwechsel. Herbst 2015, Frankenberg/Eder, das Gourmet-Restaurant „Philipp Soldan“ im Hotel „Die Sonne“. Dort arbeitet damals der junge Sommelier Timo Weißhardinger. Zum Erstaunen der Gäste serviert er bei einem Menü des Küchenchefs Erik Arnecke einen Apfelwein zur Vorspeise. Und bei einem Zwischengericht steht ein Craft-Bier auf der Menükarte. Weißhardinger serviert mit smarter Zurückhaltung, aber er erklärt bestimmt: „Ich möchte nicht ausschließlich mit Wein arbeiten müssen. Es geht um eine Getränkebegleitung und darum, passende Produkte, und sei es ein Bier, mit in die Korrespondenz zu nehmen.“ Auch ausgewählte Tees sind für ihn kein Tabu.

Für den Gast bedeutet das im besten Fall die Eroberung völlig neuer Genussfelder. Und für einen Mann wie Glauhen ist das ja eigentlich genau das richtige Zeichen. Denn den Chef der Sommelier-Union ärgert etwas ganz gewaltig: „Jeder nennt sich heute ‚Sommelier‘, da gibt es den Bier-Sommelier, den Kaffee-Sommelier, den Brot-Sommelier und bald wahrscheinlich auch noch den Steuer-Sommelier.“ In der Tat, ein geradezu inflationärer Zugriff auf diese Berufsbezeichnung bestimmt derzeit das gastronomische Geschäft. Verboten ist das nicht, denn der Begriff „Sommelier“ wurde nie geschützt. Theoretisch könnten sich Hinz und Kunz morgen auf einen Wochenmarkt stellen, Apfel anbieten und darauf verweisen, Apfel-Sommelier zu sein. „Das verwässert unser Ansehen und unterwandert auch den langen Fort- und Weiterbildungsweg, den Sommeliers in der Gastrono-

Ein Begleiter, der die Distanz pflegt

Der Sommelier sorgt in gehobenen Restaurants für mehr als das richtige Getränk zum guten Essen. Voraussetzungen für den anspruchsvollen Job sind eine gute Ausbildung, stete Neugier und persönliche Souveränität.

Von Martin Schwarz



Foto Plainpicture

mie hinter sich haben“, sagt Glauhen. Ist seine Klage berechtigt?

Die momentan sehr populären Bier-Sommeliers zum Beispiel etwa bekommen ihren Titel ja auch nicht frei Haus. Darüber wacht ein dem Brauereiwesen zugewandtes bayerisches Unternehmen namens Doemens, eine Institution, die ei-

gens eine Ausbildung eingerichtet hat, an deren Ende die Verleihung des Bier-Sommelier-Diploms steht. Andererseits nimmt sich mit einer Dauer von zwei Wochen der Aufwand dafür doch eher bescheiden aus gegenüber dem, was sich die Vollblut-Sommeliers aus den Restaurants so alles aufbürden.

Sommelier Rosengren hat auf der Bühne die knifflige Prüfungsaufgabe schließlich bestanden, die Juroren/Gäste von den Vorzügen eines gereiften klassischen Brut-Champagners überzeugt und einen Martini-Cocktail gemixt. Eine solche Aufgabenstellung führt vor Augen, dass es in der modernen Sommelierie nicht allein um Fachwissen und behendes Servieren geht, sondern auch um Persönlichkeit, den souveränen Umgang mit einer kritischen Situation und natürlich auch Kompetenzen außerhalb des Weinbereichs.

So etwas lernt man selbstredend nicht im Schnelldurchlauf. Hinter jedem Sommelier in Deutschland liegt eine gastronomische Grundausbildung von zwei bis drei Jahren, ein Praktikum auf einem Weingut, viel Büffeln und abschließend eine Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK). Oder alternativ eine einjährige Vollzeit-Schulung an der Hotelfachschule in Heidelberg, die mit einer staatlichen Prüfung abgeschlossen wird. Ein Verband wie die Deutsche Sommelier-Union tritt danach auf den Plan. Etwa indem er besonders talentierten Absolventen das sogenannte „Sommelier-College“ anbietet. Drei Jahre lang dürfen hier interessierte Sommeliers für wenig Geld an Lehrgängen teilnehmen, die unter anderem der IHK-

Prüfer und Vizepräsident der Deutschen Sommelier-Union, Peer Holm, organisiert: „Wir holen Fachleute aus dem gesamten Bereich des Getränkeangebots zu Referaten nach Düsseldorf.“

So zum Beispiel Martin Trink, Sommelier und Dozent, der den Teilnehmern des Sommelier-Colleges an diesem Tag in einem Düsseldorfer Hotel die Weinregion Jura in Ostfrankreich näherbringt. Ein Anbauebiet weit weg vom Mainstream. Neben einer geschichtlichen Einführung und Erklärungen über die wichtigsten Rebsorten gibt es hier auch eine Verkostung repräsentativer Weine der Region. Es wird geschlürft, geschmeckt, gespuckt und analysiert. Der Referent fordert die Teilnehmer auf, Vorschläge zu machen, welche Speisen zu dem jeweiligen Wein passen. Eine angeregte Diskussion hebt an. Es sind intensive, ambitionierte und fordernde neunzig Minuten. So etwas gibt es an drei Tagen hintereinander jeweils vier Mal. Der Themenfächer ist breit, es geht um Kaffee, Saft und Gin.

Auf der Bühne in Mendoza möchte ein Juror jetzt einen Espresso mit einem süßen Aroma, der zu schwarzer Trüffelchokolade passt. Dazu eine gute Spirituose. Prülfling Rosengren erklärt, warum er einen brasilianischen Kaffee aussucht, und empfiehlt als Alkohol einen Benedictine, den er „selbst kürzlich entdeckt“ hat. So etwas kommt gut an. Auch der Apfelwein, den Weißhardinger in Frankenberg servierte, war das Ergebnis einer Eigenrecherche in Belgien. Sommeliers reisen viel, schaffen ihre eigene Genuss-Landkarte. Ein weiteres distinktives Merkmal gegenüber dem normalen Kellner. Es ist Aufgabe eines Sommeliers, im Restaurant die Weinkarte interessant zu gestalten, also nicht nur die großen Namen aufzunehmen, die jeder auch googeln kann, sondern sich auch die Mühe zu machen, kleine Weingüter zu entdecken, Weine, die Charakter haben, die herausfallen aus der Masse.

Im Kern bleibt also der Wein das Feld, das der Sommelier am stärksten bespielen muss? „Wein ist in der gehobenen Gastronomie weiterhin das wichtigste Getränk“, sagt Holm, der Vize der Sommelier-Union. Dass zu Speisen andere Getränke getrunken werden, ist erst ein relativ neuer Trend. Deshalb spricht man auch immer noch von der Weinbegleitung, selbst wenn hier und da schon andere Getränke serviert werden.

In einem Hotel abseits der Mainzer Innenstadt, November 2016. Der Sommelier-Cup des Deutschen Weininstituts wird ausgetragen. An zwei Tagen mit insgesamt neun Prüfungen, theoretisch und praktisch. Rund vierzig Bewerber aus ganz Deutschland sitzen vor ihren Gläsern, schlürfen, spucken, ordnen anonym servierte Weine den unterschiedlichen Anbauebenen zu, identifizieren Fehler, müssen Fragen bei den schriftlichen Tests in eigenen Worten beantworten. Hier gibt es kein *multiple choice*, auch hier ist das Niveau anspruchsvoll.

Hier trifft man auch Timo Weißhardinger wieder, der mittlerweile als Sommelier in Österreich arbeitet. Warum ist er hier? „Es geht darum, mich selbst zu überprüfen, man vergisst schnell. Außerdem sind das Branchentreffen, bei denen der Kontakt und Austausch mit den Kollegen ganz wichtig ist.“ Am Ende wird er der Sieger sein. Genauso, wie Jon Arvid Rosengren die Weltmeisterschaft in Mendoza gewonnen hat.

Immer wieder Wettbewerbe, viele Reisen, noch mehr Verkostungen. Dieser Dreiklang bestimmt den Jahreskalender des modernen Sommeliers neben der normalen Arbeit. Die Szene wirkt fachlich hoch qualifiziert, ist vernetzt und verfügt über eine Infrastruktur, die offensichtlich stets Anreize setzt, die eigenen Kompetenzen zu erweitern. Und alles deutet darauf hin, dass gerade die jüngere Generation der unter Vierzigjährigen der Restaurantkultur eine Menge neue Impulse gibt.

So sind in modern geführten Lokalen die einst so strikt getrennten Bereiche Küche und Service planerisch längst ineinander verzahnt. Und es geht auch immer mehr um einen veränderten Umgangston mit dem Gast. Die Zeiten des Vorbeters am Restaurant-Tisch, der seine Gäste mit Analysedaten über den Wein langweilt, der sein Wissen aufdrängt, der die Szenerie noch steifer macht, als sie ohnehin schon manchmal ist, diese Zeiten scheinen so langsam vorbei. „Es geht darum, Menschen einen schönen Abend zu bereiten und gerade denen, die eingeschüchtert in ein Restaurant kommen, die Ehrfurcht vor dem Gourmet-Tempel zu nehmen“, sagt Weißhardinger. Entspannt und persönlich soll es sein. „Sobald man mit seinen eigenen Worten redet, erreicht man auch die Menschen. Aber man muss dennoch den Abstand wahren. Die Gäste sind nicht meine Freunde.“

Auf diesem schmalen Grat zwischen glänzendem Fachwissen und gelassenem individueller Ansprache bewegt sich der Sommelier. Wenn der Berufsstand selbstbewusst die Klasse ausspielt, über die er verfügt, muss es nicht bekümmern, wenn sich Sparten-Spezialisten am Titel des Sommeliers bedienen. Vom Wasser-Sommelier – auch den gab es einmal – redet heute kaum einer mehr.

REINER WEIN

Aus der Traumfabrik

Manche der besten Weine der Welt sind bezahlbar. Stuart Pigott erklärt, warum.



Ein weitverbreitetes Vorurteil beim Wein besagt, eines der besten Produkte der Welt heiße irgendwas mit Rothschild, sei rot, stamme aus Bordeaux, mit einem Preis jenseits von Gut und Böse. Der 2014er Château Mouton Rothschild entspricht ziemlich genau diesen Vorgaben: Er ist tatsächlich ein genialer Rotwein aus Bordeaux und kostet etwa 365 Euro – allerdings schmeckt er noch viel zu jung und gerbstoffbetont, um jenen zu gefallen, die dem beschriebenen Vorurteil anhängen. Erstaunlich viele Menschen glauben felsenfest, sich die besten Weine der Welt nie im Leben leisten zu können, und schalten schon allein aus diesem Grund beim Thema Wein schnell ab. Das andere Extrem ist die Hoffnung, einer der Weine im nächsten Discounter für 2,99 Euro schmecke großartig, womit das „Wein-Problem“ schnell und einfach gelöst wäre.

Diese Situation ist traurig, denn so bleibt so mancher geniale Wein zwischen 2,99 und 365 Euro ein Geheimnis und nur den Insidern bekannt. Auch wenn der Aufstieg des deutschen Weins während der letzten Jahre viel Medienaufmerksamkeit bekommen hat, wissen immer noch wenige Deutsche, dass einige der besten Rot- und Weißweine der Welt im eigenen Land entstehen. Es handelt sich um Gewächse, die häufig nur eine kurze Autofahrt von Frankfurt am Main entfernt ihren Ursprung haben und nicht mal ein Zehntel des Preises des erwähnten Mouton Rothschild kosten. Leider sind diese Fakten sogar meist der Grund, warum diese Weine nicht ernst genommen werden. Wer traut sich, ernsthaft zu behaupten, es wüchse Großartiges in einer Landschaft, die vor allem als Heimat von Menschen gesehen wird, die täglich in die Bankenmetropole pendeln? Absurd!

Rheinhesen ist das größte Weinbauebiet Deutschlands, und seit der letzten Jahrhundertwende hat es sich vom bedeutendsten Erzeuger billiger, süßer Liebfrauenmilch zur Traumfabrik des trockenen Weißweins verwandelt. Unter den neuen Winzern des Gebiets gehören die Brüder Johannes und Christoph Thörle in Saulheim mit zu den wichtigsten, aber beileibe nicht den bekanntesten. Nur Fachleute und Stammkunden kennen die genialen Thörle-Weine. Bereits der 2015er Saulheimer Riesling trocken von Thörle ist ein ganz beachtlicher trockener Weißwein. Geschmacklich halten sich Frische und Körper perfekt die Waage, und die Reife (man denkt an Zitronat und kandierte Ananas) steht ausgeprägten Kräuternoten und einer rauchigen Note gegenüber. Das ist enorm viel für 12,90 Euro; in dieser Preisklasse bietet Frankreich kaum Konkurrenz.

Ähnlich verhält es sich beim (etwas teureren) 2014er Saulheimer Spätburgunder Rotwein. Seidig und animierend, schmeckt er ziemlich genau so, wie man sich landläufig einen guten Burgunder vorstellt. Leider schmecken burgundische Weine zu diesem Preis meistens nur halb so gut. Man braucht keinesfalls ein Insider zu sein, um dieses wunderbar ausgewogene Spiel zwischen Frucht (Kirsche und etwas Waldbeeren) und herber Kraft zu genießen.

Die Lagenweine stellen die Spitze im Sortiment der Thörles dar, und die Weißer kosten um die 25 Euro. Mit intensiven Noten nach frischer Ananas, Zitronenmelisse und Rauch ist der kraftvolle trockene 2015er Riesling aus der Lage „Hölle“ zugleich imposant und verlockend. Dieser Wein muss den Vergleich mit den berühmtesten trockenen Weißweinen der Welt nicht fürchten. Wer Riesling wegen der Säure und der betonten Duftigkeit ablehnt, erlebt mit dem geschmeidigen und würzigen 2015er Silvaner trocken aus der Lage „Probstei“ sicher eine große Freude. Der 2014er Spätburgunder aus der Lage „Hölle“ ist ein weiteres Meisterwerk, das Kraft und Feinheit in sich vereint, der Preis – 33 Euro – nicht ganz ein Zehntel vom Mouton Rothschild!

Alle Weine sind vom Weingut Thörle in Saulheim/Rheinhesen zu beziehen; Telefon: 06732 / 5443, www.thoerle-wein.de.



Zugpferde der Branche: Hendrik Thoma, früherer Chefsommelier im „Louis C. Jacob“, heute einer von drei deutschen „Master Sommeliers“; Natalie Lump, einst ausgezeichnet als „Bester Sommelier Deutschlands“, inzwischen Beraterin. Fotos Stefan Malzkorn, laif

