

SSIG  
N LEAVE  
ALL BLUES  
NT ABOUT  
ROUND  
HT / DAVIS  
VVALENTINI  
STOCKHOLM

## Die Weinkennerinnen

Deutschlands erste Sommelière Paula Bosch und  
Master of Wine Romana Echensperger  
über ihre Arbeit in einer absoluten Männerdomäne

Foto: Martina Goyert



Cirque  
**Bouffon**



PARAISO

29.4. – 4.6.2023

Köln – Am Schokoladenmuseum

köln**ticket**  
ticket ticket

[www.cirque-bouffon.com](http://www.cirque-bouffon.com)

# „Junges Fräulein, dürfen Sie überhaupt schon Wein trinken?“

Als erste Sommelière Deutschlands brauchte Paula Bosch ein dickes Fell, um sich in der männerdominierten Szene zu behaupten. Doch sie machte ihren Weg, wurde vielfach ausgezeichnet. Für Frauen wie Master of Wine Romana Echensperger ist Bosch ein Vorbild – Ein Gespräch mit beiden Weinkennerinnen über Sexismus in der Branche und die Leidenschaft für guten Wein

*Frau Bosch, Sie waren in den 1980er Jahren die erste Frau, die in Deutschland als Sommelière Erfolg hatte. Was hat Sie daraufgebracht, die Männerdomäne Weinexpertise zu knacken?*

PAULA BOSCH: Falsche Frage! Das war nicht meine Absicht, sondern höchstens eine Folge. Was ich als junge Frau wollte, war eine Ausbildung in der Gastronomie. Nach dem Abschluss – so meine Fantasie – würde ich vielleicht auf die „MS Europa“ gehen und meinen Traum vom Reisen verwirklichen können. An den Wein kam ich über meine trinkende Familie. Meine Mutter und meine Patentante hatten regelmäßig eine Flasche Süßwein geöffnet, die sie über ein paar Tage verteilt genossen. Und da fiel schon früh ein Schlückchen für Paulinchen ab. Ein Gläschen Wein am Tag ist gesund, pflegte meine Mutter zu sagen. Im Gegensatz zu Cola. Die war strikt verboten.

*Aber vom Wein trinken führt der Weg längst nicht jeden zum Wein kennen.*

BOSCH: In der Hotelfachausbildung kam ich natürlich auch professionell mit Wein in Verbindung. In einem der Lehrbücher stand etwas über den Beruf des Sommeliers. Das hat mich gereizt, auch weil es mir viel interessanter vorkam, als Kellnerin im Service zu sein. Also habe ich angefangen, zu lesen, zu lesen und nochmal zu lesen.

*Und die Praxis?*

BOSCH: Die habe ich tatsächlich so richtig in Köln gelernt. Dabei wäre meine Karriere um ein Haar vorbei gewesen, noch bevor sie überhaupt begonnen hatte. Ich hatte einen Vorstellungstermin bei einem Vorstand der Interconti-Gruppe im Hotel Inter-Continental in Frankfurt. Der damalige Präsident der Sommelier-Union war dort Restaurantdirektor. Bei ihm wollte ich unbedingt lernen. Er wurde am Ende meines Vorstellungsgesprächs dazu geholt, um mich kennenzulernen. Er war völlig perplex, musterte mich

von oben bis unten und sagte: „Eine Frau? Bei uns als Sommelière im Restaurant? Völlig ausgeschlossen! Sie können uns zum Frühstück gern den Kaffee servieren, aber doch nicht den Wein am Abend.“

*Wow.*

BOSCH: Ungefähr so was ging mir auch durch den Kopf. Ich habe völlig intuitiv reagiert und um den Abschluss des Gesprächs unter vier Augen, ohne den Restaurantchef, gebeten.

*Und dann?*

BOSCH: Habe ich zu dem Interconti-Manager gesagt: „Dieses Gespräch brauchen wir nicht mehr weiterzuführen. Wenn ein Mensch nicht einmal die einfachsten Regeln der Höflichkeit beherrscht, was soll ich von dem lernen?“ – So sind wir auseinander gegangen. Ein Dreivierteljahr später erhielt ich einen Anruf aus dem Kölner Inter-Continental, ob ich vielleicht dort anfangen wolle. Man suche gerade einen Sommelier. Und warum nicht – eine Sommelière? Tja, und so kam ich dann nach Köln in die „Bergische Stube“.

*Da ging es Ihnen besser – als Frau?*

BOSCH: Besser? Das ist kein Ausdruck. Ich wurde als junge Frau in der Herrenriege zunehmend auf Händen getragen. Mal abgesehen von gelegentlichen Sprüchen der Gäste wie „Junges Fräulein, dürfen Sie überhaupt schon Wein trinken?“ Darauf antwortete ich dann regelmäßig: „Mehr als meine Mutter mir gestattet. Ich muss ja vorher probieren, was ich Ihnen empfehle und zum Essen serviere.“ So wurde ich quasi die Weinkönigin von Köln. Mein Restaurantchef war ganz stolz, dass er mich hatte. Und als mich der Gault Millau 1988 auf meiner nächsten Stelle im „Victorian“ in Düsseldorf zur „Sommelière des Jahres“ kürte, da war das mit der Frau im Weinfach auch Teil des Marketings.

„Paula hat Frauen in der Weinwelt überhaupt erst sichtbar gemacht. Als Frau in einer Männerdomäne – das kann ein Malus sein, aber auch ein Bonus. Es pendelt zwischen den Extremen

Romana Echensperger,  
Master of Wine





*Frau Echensperger, wenn Sie das als 20 Jahre jüngere Kollegin so hören: War Paula Bosch eine Wegbereiterin für Frauen wie Sie?*

ROMANA ECHENSPPERGER: Absolut! Paula, Du warst eine wirkliche Türöffnerin und hast Frauen in der Weinwelt überhaupt erst sichtbar gemacht. Als Frau in einer Männerdomäne – das kann ein Malus sein, aber auch ein Bonus. Es pendelt zwischen den Extremen. Durch Diskriminierung und Sexismus-Skandale in den USA beim Court of Master Sommeliers und in Deutschland in der Sommelier-Union ist die Branche heute – sagen wir – sensibilisiert.

BOSCH: Als ich von den Übergriffen hörte, war ich ehrlich überrascht. Ich hatte von solchem Verhalten nie etwas gehört oder es gar selbst erleben müssen.

**„Auf einmal war das mit der Frau im Weinfach auch Teil des Marketings**

Paula Bosch, Sommelière

*Nicht Ihr Ernst!*

BOSCH: Doch. Offenbar bin ich bis heute ein Kind vom Land.

ECHENSPPERGER: Ich muss schon sagen, dass eine Branche wie die Gastronomie mit nach wie vor großen Mängeln in moderner Unternehmenskultur ungute Dynamiken von Machtmissbrauch und dann eben auch Sexismus begünstigt. In einem sehr harten Konkurrenzkampf ist Sexismus ein Instrument der Männer, um Frauen niederzuhalten. Und immer noch gibt es zu viele Frauen, die sich das bieten lassen, die es runterschlu-

**Qualitätsarbeit zum fairen Preis**

**SONDERAKTION**

*Neubeziehen aller Polstermöbel: besonders preisgünstig bei Verwendung hochwertiger Stoffe aus unserem Lager!*

Abholung möglich. Termingetreue Erneuerung. Beratung:



☎ 02 21 - 61 14 70

mit über 50 Jahren

Polstermeisterbetrieb Franzen  
Graf-Adolf-Str. 2-4 / Eingang Kieler Str.  
51065 Köln-Mülheim

ner ließ mich eines Abends an seinen Tisch kommen und sagte: „Paula, ich habe eine gute Gage bekommen. Heute nehme ich mal einen Petrus“, den berühmten und teuren Bordeaux. „Sie wissen, einen guten Jahrgang, aber nicht den teuersten.“ Preis der Flasche: 2000 Euro. Die trank er an diesem Abend alleine aus, ganz und gar beglückt. Am Ende wollte er noch drei Flaschen mitnehmen.

„Hmmm, Herr Professor“, sagte ich, „Scusi, non c'è – tut mir leid, aber so viele gibt's nicht. Ich bekomme selbst pro Jahr nur insgesamt sechs Flaschen.“ – „Kein Problem, dann nehme ich eben drei aus unterschiedlichen Jahrgän-

„Die Gäste müssen wieder lernen, mit den Menschen, die ihnen Gutes tun, auch gut umzugehen“

Paula Bosch,



Paula Bosch im Gespräch mit Joachim Frank.

gen.“ Ich packte ihm also die Flaschen zusammen und sagte: „Wir schicken Sie Ihnen dann nach Hause.“ – „Nein, nein, Paula, machen Sie bloß kein Theater! Ich habe doch das Fahrrad dabei.“ Und tatsächlich: Mit drei Flaschen für 6000 Euro auf dem Gepäckträger und einer Flasche intus fuhr der Gast nach Hause. Ein paar Jahre später sprach er mich noch einmal darauf an: „Liebe Paula, Sie wissen gar nicht, was Sie mir für eine Freude gemacht haben, als Sie mir damals den Petrus mit nach Hause gaben. Seitdem sage ich zu meinen Freunden, die mich für einen Weinbanausen hielten: „Gern könnt ihr euch bei mir einen Petrus anschauen. Aber wenn ihr einen trinken wollt, dann müsst ihr ihn schon selber mitbringen.“

DAS GESPRÄCH FÜHRTE  
JOACHIM FRANK

ANZEIGE

## Im FrischeParadies übernehmen die Azubis das Ruder!



**A**m 20. und 21. April legt das FrischeParadies schon zum 10. Mal das Glück & Geschick eines seiner Feinkostmärkte für zwei Tage ganz in die Hände der grandiosen Azubis.

Sie kümmern sich an diesen Tagen um einfach alles: Sie managen die Fischtheke von A wie Aufbau bis Z wie Zuschnitt, stemmen die Küche des Bistros, sitzen an den Kassen, stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und leiten den Markt – alles in Eigenverantwortung und mit viel Begeisterung. Das stellt sie natürlich vor einige Herausforderungen,

aber im FrischeParadies ist man der festen Überzeugung, dass sie das ganz wunderbar hinbekommen. Deshalb sind alle Kundinnen & Kunden herzlich eingeladen an diesen beiden Tagen vorbei zukommen, um den Nachwuchs in Aktion zu erleben.

### Freuen Sie sich auch schon auf die Aktion Poseidons Wochenende | 28.- 29. April

An diesem Wochenende dreht sich im FrischeParadies alles um das Thema Seezungen. Passend zum Monatsmotto Plattfische, eine runde Sache werden an der Fischtheke ganze Fische in verschiedenen Größen so-

wie Filets in Top Qualitäten aus der Bretagne präsentiert. Dazu gibt es allerlei spannende und nützliche Informationen sowie die passenden Rezepte für besten Genuss.

### Veranstaltungen im FrischeParadies | ab sofort online buchbar

Sie möchten noch mehr exklusive Veranstaltungen im FrischeParadies erleben? Buchen Sie Ihr Ticket jetzt ganz bequem von zuhause aus oder direkt über ihr Smartphone – egal ob für sich selbst oder als Geschenk. Finden Sie die Veranstaltung Ihrer Wahl unter [frischeparadies.de/veranstaltungen](https://frischeparadies.de/veranstaltungen)



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIEßERBISTRO

FrischeParadies GmbH & Co. KG | Max-Planck-Straße 44 | 50354 Hürth | 02233/69960  
Tischreservierungen: 02233/699622 | Für den Einkauf beim FrischeParadies ist keine Kundenkarte erforderlich.



Mit edeln Weinen kennen sich Romana Echensperger (l.) und Paula Bosch bestens aus

Fotos: Martina Goyert

cken, wenn sie als Frau bloßgestellt, respektlos behandelt und im schlimmsten Fall sexuell belästigt werden.

*Ist Ihnen das selbst passiert?*

ECHENSPERGER: Ja, das ist mir auch passiert. Wobei die Versuche, sich mit Machtmissbrauch und Sexismus unberechtigt Karrierevorteile zu verschaffen, nicht geschlechterspezifisch waren. Und sind. Ich rede nämlich keineswegs bloß von der Vergangenheit. Vor kurzem erst hat es Versuche gegeben, mich von Engagements auszuschließen mit dem Argument: „Du bist doch jetzt Mutter von zwei kleinen Kindern, da dauert das mit den E-Mails zu lang. Mit Kindern bist du halt nicht responsiv genug.“

BOSCH: Ich finde das unglaublich. Aber letztlich geht es in der Sommellerie auch um Ruhm und Geld. Um beides wird in unserer „wunderbaren Welt des Weins“ genauso gnadenlos gekämpft wie anderswo auch.

*Einer der Großen in der Gastro-Szene, Vincent Moissonnier vom gleichnamigen Restaurant in Köln, hat gerade das Handtuch geworfen und erklärt, er sei „seelisch müde“. Ist er ein Krisen-Indikator?*

ECHENSPERGER: Auf jeden Fall. Vor allem hat Corona eine Schneise durch die Gastronomie geschlagen. Ein großes Problem ist der Personalmangel. Diejenigen, die ohnehin den Laden schmeißen, müssen das auffangen, immer noch mehr leisten, und sind zunehmend erschöpft. Es ist ein Teufelskreis.

BOSCH: Dass das „Le Moissonnier“ aufhört, ist ein Riesenverlust. Mit seinem Liebreiz ist dieses Restaurant einmalig in Deutschland. Es hat über 35 Jahre einen eigenen Stil entwickelt und hochgehalten. Für mich sind die Moissonniers mit ihrem Res-

## Zur Person

**Paula Bosch**, geboren 1956 in Riedlingen, gilt als erste Sommelière Deutschlands. Nach einer Ausbildung zur Hotelfachfrau und erster Berufserfahrung kam sie 1981 als Chef-Sommeliere ins Hotel Inter-Continental nach Köln. 1985 wechselte sie ins Restaurant „Victorian“ nach Düsseldorf, wo sie drei Jahre später vom Fachmagazin Gault Millau als erste die Auszeichnung „Sommelier des Jahres“ erhielt.

**20 Jahre lang** arbeitete Bosch im Münchner „Tantris“, das zeitweilig mit drei Michelin-Sternen dekoriert war. Sie war dort verantwortlich für den Weinkeller mit 35.000 Flaschen. Seit 2011 arbeitet Bosch als selbstständige Weinberaterin. Sie war Wein-Kolumnistin der „Süddeutschen Zeitung“ und ist Autorin einer Reihe von Weinratgebern.

2022 erschien von ihr das Buch: **„Eingeschenkt. Deutschlands erste Sommelière über Winzer, Weine und die Zukunft der Branche“**, Verlag ZS, 224 Seiten, 22,99 Euro



taurant das Französischste schlechthin. Ich glaube aber auch gut zu verstehen, was Vincent Moissonnier meint mit der Müdigkeit der Seele. Das Geschäft ist verdammt anstrengend, brutal zuweilen. Es lässt dir kaum Raum. Und: Du hast nie Zeit, wenn deine Freunde Zeit haben. Auf die Dauer zehrt auch das aus.

*Würden Sie jungen Leuten das eigene Metier überhaupt noch empfehlen?*

ECHENSPERGER: Ja, unbedingt. Ich würde heute weniger auf Gourmetrestaurants oder Sternetempel schießen, sondern auf Gastronomie, die mit nachhaltigen Produkten regionale Wertschöpfungsketten stärkt und nah beim Menschen ist. Ein Restaurant kann so Plattform für gute Landwirtschaft sein und vielfältige soziale Aufgaben wahrnehmen. Es ist neutraler Treffpunkt für Geschäftsleute, der Ort für Familienfeiern bis hin zum romantischen Ort für Liebespaare. Hier tauscht man sich aus, löst Konflikte oder träumt über die Zukunft. Gastgeber in diesem Bewusstsein zu sein, ist eine wunderbare Aufgabe.

BOSCH: Auf jeden Fall. Wer gern mit Menschen zusammen ist und gern Wünsche erfüllt – was gibt es für so jemanden Schöneres? Die Gastronomie ist ideal für alle, die andere glücklich machen wollen und davon auch selbst beglückt sind. Nur denke ich manchmal: Die Gäste müssen wieder lernen, mit den Menschen, die ihnen Gutes tun, auch gut umzugehen.

*Da haben Sie mit Ihren Gästen bestimmt sehr viel erlebt. Verraten Sie zum Schluss Ihre Lieblingsgeschichte?*

BOSCH: Gut, aber ohne Namen! Als ich in München im „Tantris“ arbeitete, hatten wir öfters berühmte Persönlichkeiten zu Gast, die zugleich große Weinliebhaber waren. Ei-