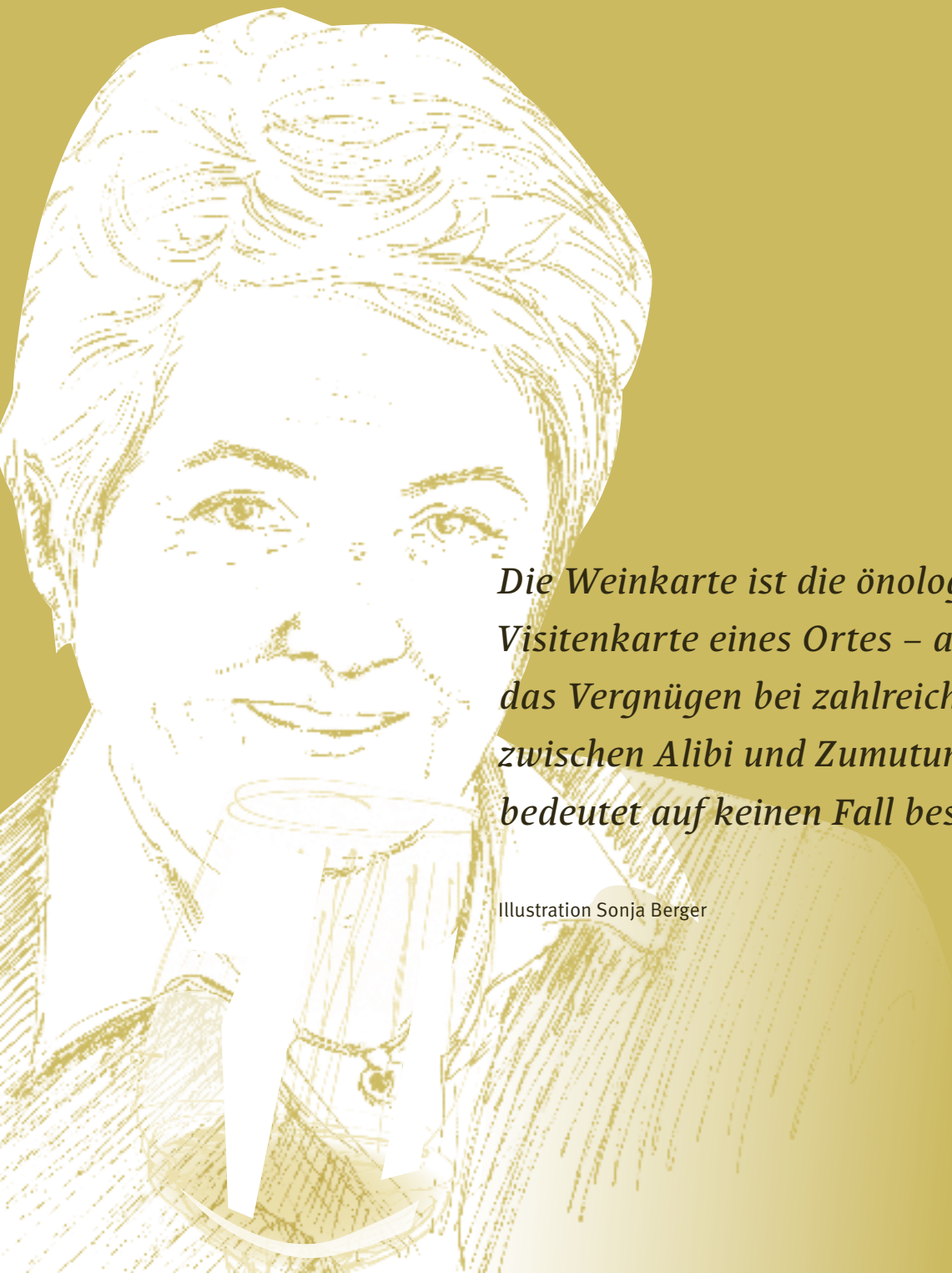


Die Geheimnisse der Sommelière Paula Bosch

Die Weinkarte



Die Weinkarte ist die önologische Visitenkarte eines Ortes – allerdings liegt das Vergnügen bei zahlreichen Karten zwischen Alibi und Zumutung. Dicker bedeutet auf keinen Fall besser.

Illustration Sonja Berger

Die Zusammenstellung einer Weinkarte ist eine Kunst, der viel Erfahrung, Wissen um die Qualität, den Wert und Trinkgenuss der Weine vorausgeht. Den Restaurants, die sich erstklassige Weinkarten leisten, die ihrem Angebot aus der Küche und ihren Gästen entsprechen, kann nicht genug Anerkennung, Dank und Lob dafür entgegengebracht werden.

Je umfangreicher eine Weinkarte bestückt ist, desto wichtiger ist eine gute Beratung durch fachkundige Sommeliers.



Im Pariser Restaurant Le Clarence ist die Weinkarte eine wahre Schatzkiste des französischen Weinschaffens.

Eine gute und klug zusammengestellte Weinkarte mit einer durchdachten Weinauswahl findet in einer Weinbar ebenso stets wiederkehrende Fans wie in einem gutbürgerlichen Gasthaus oder in Restaurants mit landestypischen Küchen vom Spanier bis zum Griechen oder Italiener. Heute finden sich ausgefeilte Weinprogramme nicht mehr alleine in Gourmet- und Sterneküche-Lokalitäten.

Die Inhalte dieser mehr oder weniger prall gefüllten Weinkarten präsentieren meistens Sommeliers – jene guten Geister, die in Restaurants für alle Getränke, insbesondere aber den Wein, verantwortlich sind. Häufig erstellen sie ausgefeilte Weinkonzepte inklusive begehrter Positionen, schwer zu ergatternder Einzelflaschen, teurer Raritäten, gereifter Trouvaillen, Kostbarkeiten in grossen Jahrgangstiefen, Klassikern, Trendsettern oder

Weinen besonderer Machart wie biodynamischer oder Orange-Weine. Natürlich immer im Rahmen der finanziellen Möglichkeiten. Im besten Fall stehen die Restaurants in einer Weinregion, deren Weine zusätzlich angeboten werden oder einen Schwerpunkt bilden.

Sollte zum kulinarischen Angebot passen

Eine gute Weinkarte ist aber erst dann perfekt, wenn sie ganz dem Stil des Hauses entspricht, sich also zumindest in Teilen nach dem Küchenstil, den angebotenen Speisen richtet, und sich an der bekannten oder erwünschten Gästeklientel orientiert. Dabei geht es in erster Linie nicht um unzählige Seiten zwischen zwei Buchdeckeln, sondern um innovative Sortimente, um die Vorlieben des Sommeliers und hoffentlich auch um die der Gäste.

Bei der Erstellung einer Weinkarte sind viele Punkte wichtig, die äusserliche Hülle ebenso wie ein lesefreundliches Layout, die Auswahl und Quantität der Weine. Dem Index sollte ein kluger Aufbau folgen, also eine logische Einteilung und Ordnung zur schnellen und leichteren Orientierung des Lesers.

Aufbau

Neben dem Inhalt zählt die Angebotstiefe zum Wichtigsten: Vom Schaumwein bis zu den Weinen im glasweisen Ausschank darf nichts unberücksichtigt bleiben, inklusive die abweichenden Flaschengrössen, also von halben Flaschen bis zu den Grossformaten und deren korrekten Inhaltsangaben. In einer halben Flasche sind zum Beispiel nicht zwangsläufig 0,375 Liter, immer öfter enthält sie auch 0,5 Liter.

Braucht man überhaupt eine Weinkarte?

- «Die Weinkarte? Nein danke! Bitte empfehlen Sie uns doch den passenden Wein zu unserem Menü.» Regelmässig habe ich diese Antwort auf meine Frage, wem ich die Weinkarte reichen darf, bekommen. Gästen, die ein solches Vertrauen in die Weinempfehlung haben, dient die Weinkarte aber immer noch als Quell der Information über das Angebot und die Preise. Tatsächlich ist die Gastronomie auch gesetzlich verpflichtet, das Weinangebot in schriftlicher Form zu präsentieren. Die Antwort ist damit eindeutig: ja. Generell gilt die Weinkarte eines Restaurants ja auch als die Visitenkarte des Hauses, die mit ihrem Inhalt (vorausgesetzt, er ist tadellos) viele Gäste anlockt.

Unterschiedliche Vorlieben in der Reihenfolge sind akzeptiert. Den grossen Einteilungen nach Schaum-, Weiss- und Rotweinen folgen Länder mit ihren Regionen, Weingütern, Rebsorten, Cuvées. Innerhalb dieser Ordnung orientieren sich viele Sommeliers soweit möglich wieder an Jahrgängen und Preisen. Auch eine korrekte Bezeichnung und Schreibweise des Weines, des Winzers, der Herkunft ist sehr wichtig und darf nicht vernachlässigt werden. Inhalt und Konzept sollten die Gäste langfristig zufriedenstellen und zum Wiederkommen motivieren.

Monsterweinkarten

Überladene «Monsterweinkarten» ohne Übersichtlichkeit beziehungsweise Reihenfolge gibt es auch heute noch. Selbst umfangreiche Werke, die getrennt als Weiss- und Rotweinkarten gereicht werden, findet man immer wieder. Bei so grossen Weinsammlungen bieten sich zweigeteilte Sortimentslisten denn auch an. Beginnend mit dem Teil der Weinauswahl für alle und jeden Tag, eben im normalen Preisgefüge, und dem folgend die Schätze aus der Weinsammlung und Weinleidenschaft der Sommelierie.

Es gibt auch Weinkartenbände, die so umfangreich in Grösse und Gewicht daherkommen, dass sie einen Extratisch für ihre Präsentation benötigen. Damit sind alle Gäste überfordert! Ich betrachte derartige Schwergewichte als eine Zumutung. Ihnen gebührt ein Platz im Guinnessbuch der Rekorde, aber nicht in Restaurants, wo man sich hinter

Die Jahrgänge

- Die Unsitte, auf die Angabe von Jahrgängen zu verzichten, verbreitet sich vor allem in der mittelklassigen Gastronomie immer mehr. Zum Leidwesen vieler Gäste und nur zum Vorteil der Wirte. Vordergründig wird die Komplexität für den Gast reduziert, was in einfacheren Restaurants mit kleinen, anspruchslosen Weinkarten auch in Ordnung sein mag. Ab einem gewissen Anspruch an das Niveau der Weine gehören Jahrgänge aber auf die Karte, denn es macht einen grossen Unterschied, ob Sie einen Riesling, Grünen Veltliner oder Barolo mit Jahrgang 2010, 2013 oder 2015 trinken.

ihnen vor seinen Gästen versteckt. Je umfangreicher eine Weinkarte bestückt ist, desto wichtiger ist eine gute Beratung durch fachkundige Sommeliers, die gezielt und zeitnah den Wünschen der Gäste entsprechende Empfehlungen geben können. Dem Gast muss bei einem riesigen Angebot auch das Gefühl von zu grosser Komplexität genommen werden. Das Vergnügen, sich über die angebotenen Schätze austauschen zu können, ist dabei aber auch nicht zu unterschätzen.

Papier oder Tablet?

Elektronische, auf Tablets präsentierte Weinkarten mögen bei manchen, insbesondere bei älteren Kunden, als übertriebener Technik-Schnickschnack betrachtet oder gar als unpersönliche Abfertigung eingestuft werden, dennoch haben die handlichen, praktischen Teile neben ihrer leichten Handhabung einige wichtige Vorteile. Die fortschrittlichen Varianten



In der Osteria Campamac in Barbaresco sind alle Jahrgänge ausgestellt, sodass man sich auch ohne Weinkarte zu recht findet.

haben inzwischen Suchprogramme, mit denen man schnell zur Entscheidung kommen kann, ob Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Noir oder ein Bordeaux gewünscht ist. Sie können auch stets aktualisiert werden, keine ausgetrunkenen Flaschen oder falsche Jahrgänge stören die Auswahl.

Gedruckte Weinkarten mögen dagegen in manchen Kreisen als antiquiert gelten, sie haben aber gegenüber den Tablet-Varianten ein paar Vorteile, was die Übersicht über Jahrgänge, Herkünfte oder Preise angeht. Nicht vergessen darf man die Gäste, welche mit der Technik nicht zurechtkommen.

Die Preise

- Standorte – wie etwa München, Hamburg, Zürich oder auf dem Lande – spielen eine bedeutende Rolle bei der Preisgestaltung. Die Klasse und das Interieur des Hauses sind ebenso von Bedeutung wie die Gläser, welche durch Bruch ein enormer Kostenfaktor sind. Ist eine Weinkarte sehr günstig kalkuliert, mit Jahrgangstiefen aus Bordeaux oder Burgund, mit den besten Produzenten, so handelt es sich beim Wirt vermutlich um einen Weinliebhaber, einen weinaffinen Besitzer, der frühzeitig, richtig und somit günstig eingekauft hat.

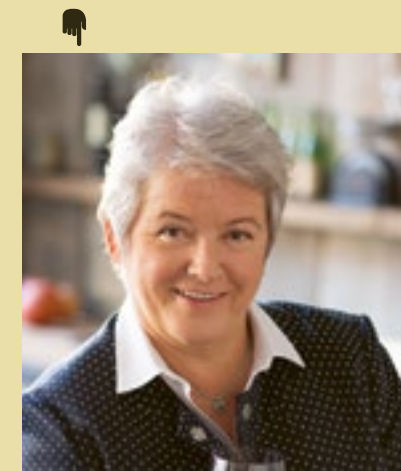


Foto Jörg Lehmann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Restaurants Tantris in München. Sie kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem Weinalltag.
www.paula-bosch.de