

Die Geheimnisse der Sommelière Paula Bosch

Die Rolle der Sommeliers



Woher kommen sie, warum gibt es sie und welche Aufgaben haben die Sommeliers? Und – braucht es sie überhaupt noch, zumal die Anzahl an Wein-Apps laufend wächst?

Illustration Sonja Berger

Eins vorweg: Der Beruf des Sommeliers hat sich etabliert und ist in der weinorientierten Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Und das, obschon das Angebot an Wein-Apps für Smartphones derzeit gross wie nie ist. Selbst kostenlose Varianten versprechen vollmundig jederzeit Hilfe bei der Weinauswahl. Das klingt ganz schön erschreckend für die berufliche Zukunft der Sommeliers. Aber müssen sie sich tatsächlich vor diesen kleinen Alleskönnern in ihrer Branche fürchten, sich womöglich um ihren Arbeitsplatz sorgen?

Die aktuelle Berufsdefinition der Sommelier Union Deutschland lautet: «Ein Sommelier ist weit mehr als der Restaurantmitarbeiter, der die Weinflaschen entkorkt. Er begleitet seine Gäste durch den Mittag oder den Abend. Wie ein Reiseleiter führt er sie dorthin, wo es besonders schön und spannend ist, erkennt ihre Bedürfnisse, erklärt, wo eine Erklärung gewünscht ist, und schweigt dezent im Hintergrund, wenn dies angebracht ist.

Ein Top-Sommelier weiss in jeder Situation, was getrunken werden kann und was nicht.



Ich hatte die grosse Ehre, von David Ridgway, dem Chefsommelier des traditionsreichen Pariser Restaurants La Tour d'Argent, beraten zu werden. Was für ein Erlebnis!

Der Sommelier treibt den Genuss im Restaurant auf die Spitze, macht ein Essen zu einem echten Erlebnis. Er arbeitet eng mit der Küche zusammen, kennt die aktuellen Speisen und ihre Zubereitung. Dazu wählt er die optimalen Getränke aus, das muss nicht immer nur Wein sein. Er kennt sich bei Bier, Spirituosen, Kaffee, Tee, Wasser, Saft und sogar Zigarren ebenso gut aus.»

Das Berufsbild des Sommeliers
Sommelier sein bedeutet, dass neben der erstklassigen Ausbildung in der Gastronomie eine fachliche

Expertise mit viel Erfahrung als Gastgeber notwendig ist. So weiss ein ausgezeichneter Sommelier in jeder Situation, was wozu getrunken werden kann, was passt, was nicht. Er erkennt am Tisch der Gäste, was fehlt oder wie man Abhilfe schafft bei einem Wein, der nicht gefällt, zu teuer oder einfach nur unerwünscht ist. Der Wunsch eines Gastes hat für ihn stets Priorität.

Sommeliers sind für den Gast in Restaurants oder in Weinbars quasi die Schnittstelle zwischen Küche und Keller. Was bedeutet, dass sie, beginnend beim Aperitif, mit ihren Getränketipps, Empfehlungen zu den einzelnen Speisen bis hin zu ihren neuesten Weinentdeckungen und Spirituosen von der ersten bis zur letzten Minute die Gäste am Tisch umsorgen und begleiten. Und das alles soll jetzt eine Wein-App bieten oder sogar ersetzen können?

Tipps

- ▶ Hüten Sie sich vor Sommeliers, die sich nicht nach Ihren Wünschen, Vorlieben, Gewohnheiten und Abneigungen erkundigen. Sie alle sind schlechte Gastgeber, weil sie weniger daran interessiert sind, was Sie gerne trinken, als ihre präferierten Weine zu platzieren.
- ▶ Bei der Wahl des Weines gibt es nicht nur eine Wahrheit. Sommeliers sollten immer versuchen, zwischen ihren Ideen, der Philosophie und dem Stil der Küche sowie den Wünschen der Gäste eine Brücke zu schlagen.
- ▶ Machen Sie die Damen und Herren der Flaschen stets zu Ihren Verbündeten, denn solange Sie eine gemeinsame Sprache sprechen, werden Sie viele gute Flaschen trinken.

Herausforderung Wein-Apps

Eine Wein-App kann aus einer überwältigenden, grossen Selektion Weine aus aller Welt und allen Preisklassen zu allen möglichen einzelnen Speisen empfehlen. Aber alles, was sie empfiehlt, sei es als Begleitung zu einem Salat, einem Gemüseteller, zu gebratenem Fisch oder Fleisch, Pasta oder Sushi, ist und bleibt pauschal. Da ist weder von einer Sauce oder Beilage die Rede, flexibel kann alles ausgetauscht werden und passt irgendwie immer. Es fehlt die nötige Individualität bei der Beratung, sowohl was die Vorlieben des Gastes als auch die spezifische Charakteristik des Essens angeht. Es macht eben einen Unterschied, welche Sauce zu einem Gericht gereicht wird. Und wenn eine Rebsorte zwar grundsätzlich zum Essen passen würde, für den Gast aber zum Beispiel zu viel Säure hat, ist doch Beratung gefragt. Hier ist kein Nutzer König, alle werden pauschal beraten. Da helfen auch super Datenbanken und ein prima Weinkellermanagement nicht weiter.

Ein Sommelier muss sich nach den Vorlieben des Gastes erkunden.

Der Beruf Sommelier hat sich etabliert und ist in der weinorientierten Gastronomie nicht mehr wegzu-denken. Wenn wir im Restaurant das Menü oder auch nur ein Gericht bestellt haben und dazu den passenden

Wein aus einer perfekten kleinen Weinkarte mit nur hundert Möglichkeiten in unterschiedlichen Preisklassen, in weiss, rot, rosé, Schaumwein haben, ist eine Beratung von der Sommelière gefragt. Mit einem pauschalen Tipp einer Wein-App kommt man hier nicht zum Ziel. Und schon gar nicht, wenn es um grosse Kochkunst geht.

Tipp

- ▶ Eine gute Wein-App bietet Tipps, zu welchen Gelegenheiten welcher Typ Wein passt und gibt Hinweise zu Einkaufsquellen, Preisen, Lagerhaltung und Genussreife. Ebenso liefert sie Informationen zu den Ländern, Regionen, Böden, Weingütern, Rebsorten. Sie ist eine unerschöpfliche Quelle für Daten und Fakten.

So beschreibt sich beispielsweise die VIVINO Wein-App wie folgt: «Wir helfen den perfekten Wein für jede Gelegenheit zu finden und natürlich auch, zu welchen Speisen der Wein besonders passt. Wir sind weltweit der grösste Online-Weinmarktplatz mit individualisierten Weinempfehlungen. Damit sind die 40 Millionen Nutzer gemeint, die hier ihre Tipps verteilen.»

Ich habe mich da mal schlaugemacht und nach den Empfehlungen für «scharfe Gerichte» gesucht. Empfohlen wird bei Weisswein trocken beispielsweise ein 2018 Riesling, trocken, oder eine 2017 Riesling-Spätlese,

Rheingau, ebenso wie ein 2017 White Blend, trocken, Rhône-typ aus Südafrika, oder ein italienischer Rotwein 2015 Primitivo di Manduria, oder ein holzgeschwängelter Ribera del Duero, Spanien. Diese Tipps sind nach allgemeinem Sommelierwissen Unsinn. Warum? Alleine die Pauschalisierung «scharfe Gerichte» ergibt keinen Sinn. Da stellt sich für Sommeliers beispielsweise die Frage «wie scharf?» – Pfefferschärfe, Ingwerschärfe, Curryscharfe? Fisch oder Fleisch, Reis etc.? Für die Weinempfehlung macht das einen enormen Unterschied.

Es gibt natürlich immer mehr als nur einen möglichen Wein.

Sommeliers sind längst nicht mehr nur die Profis am Tisch, die mit ihrem Fachwissen den Gästen den passenden Wein zu den Menüs oder den jeweiligen Gerichten empfehlen. Diese Spezialisten wissen nicht nur genau, wie was schmeckt und zubereitet ist, oder was wozu, womit, auch in Extremfällen, kombiniert werden könnte. Sie benötigen neben ihrem Fachwissen sehr viel Menschenkenntnis, eine gesunde Portion Einfühlungsvermögen, teils auch psychologisches Talent im Umgang mit dem Gast. Gefragt ist selbstverständliche Freundlichkeit, die unaufdringlich höflich sein sollte. Arroganz und Besserwisserei sind fehl am Platz. Die Vorlieben, Abnei-

gungen, Gewohnheiten und Wünsche der Gäste sind im Kopf der Sommeliers ebenso fest verankert wie deren Preisvorstellungen.

Was braucht es noch, um ein guter Sommelier zu sein?

Die Basis aller guten Sommeliers ist die Fähigkeit zur sensiblen Sensorik, die mit einem exzellenten Erinnerungsvermögen für Gerüche und Geschmäcker verbunden ist. Man kann sich dabei sehr viel antrainieren, aber ohne ein gewisses Talent erreicht man die Spitze des Weingipfels nie. Dabei ist die grosse Fähigkeit, in der Sprache der Zuhörer zu sprechen, wie ein Lottogewinn, denn wer seine Eindrücke in kurzen Sätzen und in einer verständlichen Sprache vermitteln kann, erreicht alle Gäste in einem Service und bekommt in Kürze von allen die Carte Blanche – wetten?

Schon gewusst?

- ▶ Welche Sommelier-Arten gibt es heute noch? Bier-, Wasser-, Sake-, Käse-, Fisch-, Fleisch-, Zigarren- und Gewürzsommelier.

Sommeliers sind die Schnittstelle zwischen Küche und Keller.



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

Ausbildung – Weiterbildung

Deutsche Wein- und Sommelierschule der IHK Koblenz (Koblenz, Hamburg, Berlin)
www.gbz-koblenz.de

Fachschule für Sommeliers an der Hotelfachschule Heidelberg (Heidelberg)
www.hotelfachschule-heidelberg.de/index.php/studium/abschlussbildungsgaenge/sommelier

IHK Akademie München und Oberbayern (München)
www.akademie.muenchen.ihk.de/gastro-tourismus

International Wine Institute (Bad Neuenahr-Ahrweiler)
www.iwi-sommelier.de/ausbildung/sommelier
www.iwi-sommelier.de/weinseminare/wset

Weinakademie Österreich
www.weinakademie.at

Sommeliers Suisses
www.sommeliers-suisse.ch

Académie du Vin
academie-du-vin.ch

3 Sommelier-Weltmeister der ASI (Association de la Sommellerie Internationale)

Marc Almert, Deutschland 2019

Arvid Rosengren, Schweden 2016

Paolo Basso, Schweiz 2013

Der talentierte Marc Almert ist der aktuelle ASI Best Sommelier of the World 2019 und Chef Sommelier Baur au Lac & Baur au Lac Vins.



Clarendelle
INSPIRED BY
HAUT-BRION

Domaine Clarence Dillon