

SCHWERE WEINAUSWAHL

WEINKARTE, WEINBUCH ODER WEINWÄLZER? WENN ES UM DEN WEINVERKAUF GEHT, HABEN SOMMELIERS VIELE MÖGLICHKEITEN, IHRE TROPFEN ZU PRÄSENTIEREN. DOCH IN EINEM SCHEINT MAN SICH EINIG ZU SEIN: DIE ZUKUNFT WIRD LEICHT!

Bleiern liegt die Weinkarte in den Händen des Gastes. Liegt? Man könnte sagen, er stemmt die Weinkarte. Schweißperlen laufen ihm die Stirn herunter und tropfen auf die Stoffserviette herab. Natürlich – diese Schilderung ist übertrieben! Aber was früher tatsächlich manchmal einer sportlichen Leistung gleichkam, ist heute bei vielen Sommeliers verpönt. Nur einige setzen sich noch leidenschaftlich – dann aber aus voller Überzeugung – für den Wein-Wälzer ein. Die persönliche Beratung am Tisch wird immer wichtiger, da waren sich alle Befragten einig. Liebhaber der dicken Schmöcker, aufgepasst: Bald stehen viele Monsterbücher beim Antiquitäten-Händler! Sogar die großen Häuser wollen mehr Spezialisierung.

BITTE ABSPECKEN!

„Meine Gäste sollen nicht drei Jahre studieren, bis sie anfangen zu trinken“, sagt Sommelier Thomas Sommer überzeugt. Er verzichtet auf allen Schnickschnack, die die umfangreiche Weinkarte im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach unnötig verlängern und damit im Gewicht schwerer machen würde: lange Weinbeschreibungen, Essensempfehlungen oder gar Bilder. „Bilder sind keine drin und das kommt auch in Zukunft nicht in Frage. Das soll ja kein Weinkatalog werden, sondern eine Weinkarte bleiben.“ Lediglich die Grundinformationen, die auch auf dem Etikett vermerkt sind, dürfen auf der Weinkarte Platz haben. 1.000 Positionen werden auf 75 Seiten verteilt. Die in Kalbsleder

gebundene und handgenähte Weinkarte im gängigen Din-A4-Format ist damit 2,5 Zentimeter dick. Mindestens 24 Mal druckt Sommer neue Karten auf handgeschöpftes Papier – und zwar selbst: „Ist ja nicht so schwer“, flappst der Weinprofi. Auffällig im Lauf der vergangenen Jahre war, dass die Weinpositionen abgenommen haben – zu Ungunsten der Weine aus der Neuen Welt. „Wir sind stärker auf regionale Weine aus Deutschland gegangen“, sagt Thomas Sommer rückblickend, aber insgesamt hat das Schlosshotel die Breite des Weinangebots minimiert.

TEURE BESTANDSPFLEGE

Den wirtschaftlichen Aspekt rückt Sommelière Sybille Herbst in den Vordergrund: „Eine riesige Weinauswahl ist eine große Kapitalbindung und mit hohem Aufwand verbunden. Man benötigt jemanden, der den Bestand pflegt und kontrolliert.“ Die Weinkarte vom Ketschauer Hof in Deidesheim variiert seit Jahren zwischen 500 und 600 Weinpositionen, verteilt auf 40 bis 45 Seiten. Das DIN-A4-Ringbuch mit lila Leder beherbergt vor allem Weine von Pfälzer



FOTO: ISTOCKPHOTO/FOTOLABE

Winzermeistern. Die Weinkarte ist nicht – wie sonst üblich – in Rot-, Weiß-, Roséweine und Sparkling eingeteilt, sondern nach Weingütern gefächert. Bilder oder langwierige Weinbeschreibungen lehnt Herbst ab. „Ich bin eine Sommelière: Natürlich mag ich große Weinkarten! Aber nicht, wenn es unhandlich wird und man damit die Gläser abräumt. Die Formate von Weinkarten mag ich oft nicht.“ Sie prophezeit den Weinwälzern ein baldiges Ende: „Ich finde, es werden immer weniger.“

UM DIE HÄLFTE REDUZIEREN

Elisabeth Füngers, Inhaberin des Restaurants Nil in Hamburg, will ihre sechsseitige Weinkarte in nächster Zeit von 130 Positionen auf 60 Positionen „verschlanken“, wie sie selbst sagt. „Ich will mehr spontan kaufen, hier mal einen tollen Winterwein oder einen frühlingshaften Wein auf die Karte nehmen.“ Sommelier und Mitarbeiter René Baumgart findet, dass es schwieriger ist, eine kleine als eine große Weinkarte zu gestalten: „Da muss man mehr Kompetenz zeigen, um zu punkten.“ Doch bevor die neue Weinkarte gestaltet werden kann, muss im Keller aufgeräumt werden. Seit kurzem bietet Füngers auf Ebay gereifte Chardonnays oder ähnliches an: „Ich habe zum allerersten Mal gemerkt, dass wir Leichen im Keller haben.“ Vor allem im Hochpreissegment will sie streichen: „Alle Weine, die über 39 Euro kosten, gehen schwer, obwohl wir sehr moderat kalkulieren.“ Die Weinkarte sei eigentlich überdimensioniert, sagt Füngers. „Aber ich kenne so viele Winzer und bin selbst so eine begeisterte Weintrinkerin“, gibt sie zu. Gerade überlegt sie mit Baumgart, welche Variante des Abspeckens sie wählen wollen: „Entweder wir stellen ein paar teure und besondere



Thomas Sommer, Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach: Gäste sollen trinken, nicht lesen



Billy Wagner, Weinbar Rutz in Berlin: Wir wollen eine Weinkarte mit Tiefe

Dominik Trick, Hotelfachschule Heidelberg: Das Gespräch am Tisch ist wichtiger als die Weinkarte



Silvio Nitzsche setzt in seiner Wein Kultur Bar in Dresden auf Interaktion



Weine, von denen wir dann auch nicht viele Flaschen besitzen, an den Anfang der Karte. Oder wir fertigen eine zweite, spezielle Weinkarte für diese Weine.“ Sie schätzt, dass der Trend generell zu „nicht mehr so dicken und vielleicht ein wenig günstigeren Weinkarten“ geht. Aber die großen Gastronomiehäuser würden weiterhin ihre Weinwälder-Tradition pflegen: „Die Großen werden weiter arbeiten, wie bisher. Zu den Kleineren kommen die gleichen Gäste, aber hier lösen sie mal die Krawatte und haben weniger Auswahl. Alles hat Bestand.“ Ihr Sommelier pflichtet bei: In einem Spitzenrestaurant mit drei Sternen wäre er enttäuscht von einer Weinkarte mit nur 100 Weinen zur Auswahl. „Da erwarte ich schon mehr“, betont er. Das sei wie bei der Speisenauswahl: „In einem Top-Haus kann keine Sterneküche nur drei Speisen anbieten.“

KARTE WENIGER WICHTIG

Restaurantleiter und Sommelier Billy Wagner von der Berliner Weinbar Rutz beobachtet bei seinen Gästen, dass die Weinkarte sogar generell weniger genutzt wird. „Natürlich legen wir sie immer auf den Tisch, am Ende nehmen aber die meisten Kunden die empfohlene Weinbegleitung zu dem Sechs-, Acht- oder Zehngänge-Menü.“ Lediglich total weinaffine Gruppen lesen die 51-seitige und mit 850 Positionen bestückte Weinkarte im Rutz mit einer Eselsgeduld. „Es ist schon eine schwere Karte, aber noch angenehm, mit Haptik und Struktur.“ Drei Mal wöchentlich erneuert er einzelne Blätter der

hölzernen Karte. Mit dem Grafik-Programm Adobe InDesign kommt er gut zurecht. „Wir wollen nicht größer werden, sondern genauer“, sagt er in Bezug auf die Weinauswahl. Vor allem deutsche Rieslinge finden bei ihm eine Showbühne: „Wir setzen knallhart auf Riesling. Früher hieß es, man müsse alles haben“, winkt der Sommelier ab. „Was? Sie haben keinen Robert Weil? Wie bitte? Und auch keinen Rosé?“, mimt er amüsiert einen Gast nach. „Das machen wir heute nicht mehr: Weniger ist mehr. Wir wollen Tiefe!“ Allein wegen des kleinen Lagers können sie nicht breiter werden und auch nicht sehr viele alte Weine lagern. Vor einem Jahr haben Wagner und sein Team, welches vor allem zarte Speisen mit Fisch und viel Gemüse kreiert, alles „rausgeschmissen, was uns nicht mehr schmeckt oder nicht zu unserem Geschmacksbild und der Küche passt“. Die Karte wirke nun „sauber, aufgeräumt und übersichtlich“, sagt Wagner zufrieden.

MEHR SPEZIALISIERUNG

Eine Mittelposition nimmt Sommelier Evangelos Pattas ein: Er prophezeit, dass die Weinbücher der großen Restaurants immer bleiben werden, „weil es Tradition ist“; würde einem jungen Sommelier aber zu einer kleineren Weinkarte raten. „Einem sehr guten Sommelier in einem großen Haus kann man eine riesige Weinkarte in die Hände legen. Ein Thomas Sommer beispielsweise kennt tatsächlich alle Weine und steht auch dahinter.“ Pattas selbst führt in seiner mit Leder gebundenen

und sehr klassischen Weinkarte 900 Positionen auf 90 Seiten – „also auch sehr groß“, wie er selbst sagt. Auf Kommentare oder Verkostungsnotizen in der Weinkarte verzichtet er völlig: „Ich sage es lieber selbst. Sonst bräuchte ich ja zwei Bücher!“ und „Der Sommelier soll ja seine Arbeit machen!“. Außerdem sei es sehr zeit- und damit kostenaufwändig, die Beschreibungen ständig aufzufrischen: „Ein Wein entwickelt sich ja. Jedes Jahr die Kommentare erneuern? Ich bin nicht faul. Aber das ist eine Mammutaufgabe!“ Schön findet er den Trend zu einer „bewussten Weinkarte“: „Ob dicke oder dünne Weinkarte, die Weinkarten werden bewusster. Bewusst mehr Deutschland oder bewusst mehr Weine mit Geschichte, mit Seele, mit Charakter, weniger Etikett.“

KOEXISTENZ

Auch Dominik Trick, Sommelier und Lehrer im Hotelfach, schlägt sich nicht auf eine Seite: „Es ist schwer zu sagen, ob Weinkarten dicker oder dünner werden“, sagt er. „Das kommt immer auf die Betriebsstruktur an.“ Er glaubt, dass in den großen Häusern der Gastronomie die üppigen Weinkarten bestehen bleiben. „Aber in den Kellerbeständen wird abgespeckt.“ Ein Trend hin zu ausführlichen Weinbeschreibungen auf der Weinkarte kann er nicht erkennen: „Wenn sich ein Betrieb einen Sommelier leistet, sind eigentlich keine Weinbeschreibungen notwendig.“ Das private Gespräch am Tisch sei eh viel besser, mit Fingerspitzengefühl könne der Weinprofi viel

Sybillе Herbst, Ketschauer Hof in Deidesheim: Ja zur großen Weinkarte, aber in Grenzen

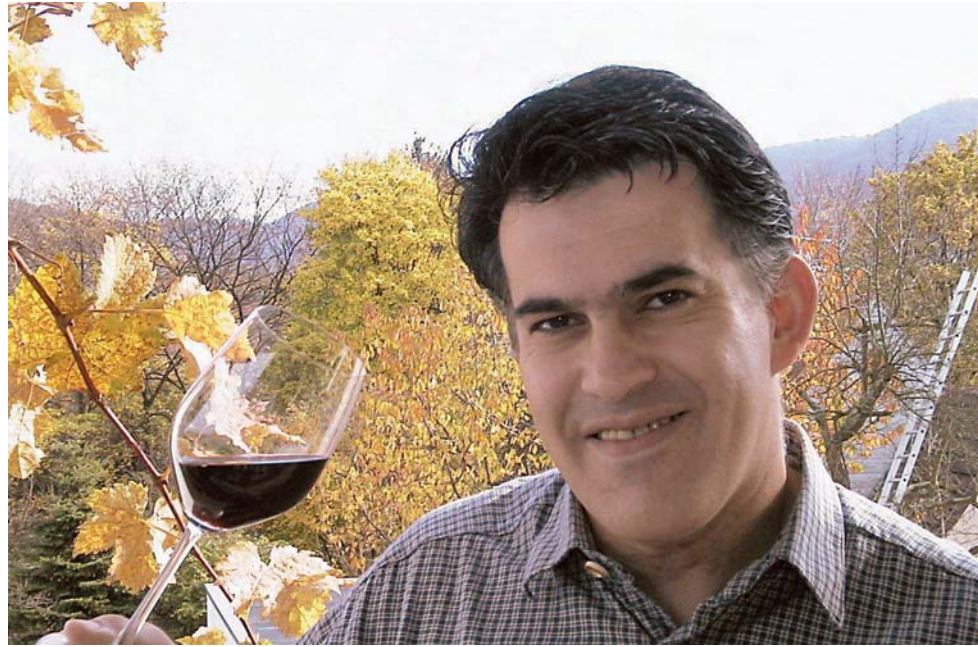


schneller und gezielter ausloten, wo die Vorlieben des Gastes liegen. Und der Gast wünsche in den vergangenen Jahren zunehmend deutschen Wein. Regionalität liegt im Trend, da ist sich Dominik Trick sicher.

LESEVERGNÜGEN

Ganz anders Silvio Nitzsche, der absolut ein Faible für Literatur und Sprache hat: „Wir haben keine Weinkarte, sondern bieten ein Weinleseerlebnis!“ So heißt es beispielsweise unter einem 2003er Shiraz: „Ein Wein voller Muskeln – herrlich intensiv und doch nicht überladen. Ein Wein zum Entdecken, Erobern und Bewundern. Einfach perfekt, wie hier der Boden als Struktur- und die Rebsorten als

Evangelos Pattas vom Délice in Stuttgart: Die Weinbücher der großen Restaurants werden bleiben



körpergebende Komponente ineinander fließen. Selten findet man einen so reifen, saftigen und doch eleganten Australier.“ Wer allerdings glaubt, in der Wein Kultur Bar Dresden komme ein altherwürdiges Buch mit Samteinband um die Ecke, welches nur mit erhobenem Zeigefinger ausgeteilt wird und nachts im Safe schläft, der irrt gewaltig: „In dieses Buch kann jeder Gast seine Anmerkungen und Weingedanken reinkritzeln. Wir wollen dem Wein die Ernsthaftigkeit nehmen.“ Eigentlich – findet es der Sommelier schade – nutzen die Gäste die freien Zeilen hinter jeder Weinlistung viel zu wenig, die Art wird er trotzdem beibehalten, auch wenn die Karte dadurch massiger wird. Nitzsche packt den Klops – den er wahrscheinlich nie selbst so

betitulieren würde – auf die Briefwaage: „1200 Gramm ist er schwer“, sagt er amüsiert. In 250 Seiten tummeln sich 1200 bis 1300 Weinpositionen. In der Bar können lediglich 20 Mann Platz nehmen, da reichen acht Karten völlig aus. Nach einem dreiviertel Jahr wird die Karte komplett neu gestaltet. „Wir haben noch etwa 400 Weine so im Regal stehen. Einzelstücke, ältere Rieslinge ... die kommen gar nicht erst auf die Karte. Das ist nur eine kurzweilige Leidenschaft.“ Wie er – abgesehen von seinem eigenen Lokal – den Weinkarten-Trend in der Gastronomie bewertet? „Ich glaube schon, dass die Weinkarten konzentrierter, pointierter und fokussierter werden. Man merkt, dass das Interesse der Deutschen am Wein steigt.“ < SINA LISTMANN