

Weinprobe bei der Sommelierschule in Heidelberg. Keine einfache Aufgabe, Farbe, Geruch und Geschmack genau zu bestimmen, aber die sieben angehenden Weinexperten geben sich redlich Mühe, unterstützt von Seminarleiter Ota Mikolaschek

*"Wunderbare Geschichte in der Nase... Was haben wir denn da.. Kirsche, Schokolade jawohl, sehr weich. Das ist so ein Wein, der jetzt von der Nase her zu beurteilen, absolut auf der Höhe seiner Qualität steht, also: verkaufen, verkaufen!"*

Die Studenten lernen nicht nur, Weinsorten zu identifizieren und einzuordnen. Auch das richtigen Öffnen und Präsentieren eines edlen Tropfens will erst einmal gelernt sein.

*"Nicht so kräftig! Das ist ja wie Ohren pulen. Also immer locker bleiben. Immer wenn man am Tisch etwas macht, ob Sie kochen, tranchieren... man zeigt nie irgendwelche Art von Anstrengung, es muss immer sehr elegant sein."*

Seit knapp vier Monaten erlernen die sechs jungen Männer an der Fachhochschule in Heidelberg das schwierige Geschäft eines Weinexperten. Berufsanfänger sind sie aber nicht. Sie alle haben schon einige Erfahrungen im Bereich der Gastronomie oder der Weinbaus gesammelt, wie Oliver Bönsch

*"Ich bin im Prinzip in ‚Essen und Trinken‘ groß geworden, weil meine Eltern in dem Bereich selbstständig sind, im Lebensmittelhandel. Und ich habe dann dort zunächst auch eine Ausbildung gemacht, um einen bodenständigen Beruf zu erlernen, wie das so klassisch ist. Und da hat sich das schon rauskristallisiert das Interesse am Wein und ich habe mich dann entschlossen, die Karriere darauf aufzubauen und habe dann Praktika in Südafrika und in Südtirol gemacht und hab mich dann entschlossen, die Schule zu machen, einmal, um den Sommeliertitel zu erwerben und auf der anderen Seite, um mein Wissen zu vertiefen."*

Auch wenn die Studenten aus unterschiedlichen Sparten kommen, alle hat sie eine große Leidenschaft nach Heidelberg getrieben: die Liebe zum Wein. Oliver Bönsch:

*"weil es ein lebendes Produkt ist und weil er so viele Facetten hat, man kann sich ja nur mit Wein beschäftigen, indem man ihn trinkt. Aber man kann eben auch in die Weingeschichte einsteigen, Das hat dann auch mit der Weltgeschichte zu tun, man kann die wissenschaftliche Seite vertiefen, die Weinchemie oder die Weinbereitung als solche, also es gibt so viele Möglichkeiten. Das ist einfach ein sehr weites Spektrum."*

Eine dreimonatige Berufserfahrung in der Gastronomie, im Handel oder im Weinbau sind die Voraussetzung für die Aufnahme an der Heidelberger Sommelierschule, die sich als Aufbaustudium begreift. Neben Seminaren über Weingeschichte, Weingeographie, und Weinanbau werden auch eine Reihe von praktischen Übungen und Exkursionen angeboten. Ein viermonatiges Praktikum, entweder in einem Restaurantbetrieb oder bei einem Winzer, ist Pflicht. Hinzu kommen Sprachunterricht, Rhetorik sowie Marketing und EDV-Kurse. Denn ein erfolgreicher Sommelier muß in der Regel gleichzeitig auch ein erfolgreicher Manager sein.

An diesem Tag geht es im Kurs von Kurt Wolf um die Handhabung eines

EDV-Programms zur Planung von Banketten.

*„Wir haben das letzte Mal eine Veranstaltung konzipiert und diese Veranstaltung die haben wir schon angelegt und die wollen wir heute weiter bearbeiten. Das war eine Mehrvorgangsveranstaltung: einmal morgens eine Aufsichtsratsitzung, mittags ein Arbeitsessen und Abends ein Galabuffet. Und die rufen wir jetzt wieder auf und sind alle im Programm und klicken auf das blaue Bankettbuch..“*

Eifrig planen die Studenten das 8 Gänge-Galamenu, bestellen Hummer, Entenbrust, Radicchio und natürlich auch die passenden Weine. Der Computer berechnet die Kosten für die Verpflegung und den Arbeitsaufwand für Tischdekoration und Service. Weil die Sommeliergruppen immer sehr klein sind, meistens nur 7 bis 8 Leute, besuchen sie viele Kurse gemeinsam mit den angehenden Hotelbetriebswirten und Küchenmeistern an der Hotelfachschule in Heidelberg.

Der Kompaktkurs für Sommeliers wurde 1990 eingerichtet und ist neben der Industrie- und Handelskammer in Koblenz die einzige Möglichkeit in Deutschland, einen staatlichen Abschluß zu erwerben, wie der Direktor der Fachhochschule, Martin Dannemann erklärt

*„Den Anstoß gaben Anregungen aus der Praxis, von der deutschen Sommelierunion und auch von verschiedenen Weinverbänden, die hier eben ein Defizit im Vergleich zu Frankreich, zu der Schweiz und auch zu Österreich in der Ausbildung sahen.“*

In Deutschland führt der Beruf des Sommeliers nach wie vor eine Schattenexistenz. Während der Weinexperte in Frankreich, in Italien, ja auch in England zumindest in den Spitzenrestaurants dazugehört, reagiert der Gast in deutschen Restaurants eher mit Unverständnis.

*„Ich will nicht soweit gehen, zu sagen, daß wir in Deutschland nicht so genußfreudig sind wie in anderen Ländern, aber man stellt doch fest, dass der Sommelier in der Gastronomie noch nicht so etabliert ist, und nicht so selbstverständlich ist, wie in anderen Ländern, weil er eigentlich immer wieder in Frage gestellt wird und oft lautet die provokative Frage: Kann das nicht auch einer guter Oberkellner mitmachen?“*

Doch das soll sich ändern, das haben sich die angehenden Weinexperten der Fachhochschule Heidelberg jedenfalls fest vorgenommen. Im Sommer sind sie mit ihrer Ausbildung fertig, dann wollen sie der deutschen Gastronomie und dem Weinhandel zeigen, daß ein Sommelier ein echter Gewinn ist.