



Reims, da testen sie die Besten



© Dorothee van Börmel

Von wegen Weinromantik: 15 Minuten haben Christina Hilker und 33 ihrer Kollegen, um zwei Weine und drei Spirituosen blind zu erkennen

Von Daniela Horvath

Welchem Weinkellner kann man trauen? Sommelier nennt sich heute jeder Hans & Franz. Aber nicht jeder gewinnt die Trophée Ruinart, den Preis für Europas härtestes Weinexamen.

Dieses Malheur mit dem rechten Zeigefinger! Keine zwei Wochen vor dem Ereignis klemmte er in einer Taxitür - und tut noch richtig weh. Christina Hilker streckt den schwarzblauen Nagel in die Höhe: "Dekantieren als Behinderte - das kann heiter werden."

Sie sitzt im Bus nach Reims, zu den Kellereien des Champagnerhauses Ruinart. Zum zehnten Mal seit 1988 trägt Ruinart die Europameisterschaft der Sommeliers aus. Kandidaten aus 34 Ländern reisen an. Allesamt haben sie sich bei nationalen Wettbewerben als die Besten eines Berufs qualifiziert, dessen Namen noch vor zehn Jahren hierzulande kaum einer buchstabieren konnte, der nicht zur Gourmet-Elite zählte - Sommelier. Zu Väter Zeiten hieß das bei uns Weinkellner; heute klingt das nach gezuckertem Mosel und Honoratioren-Stammtisch - und so gar nicht nach kultigem Genuss und schickem Winebar-Lifestyle.



© Dorothee van Bömmel

Österreichs Kandidat Gerhard zerkaut den Kugelschreiber, was aber auch keine Erleuchtung bringt: "I bring mi um", wird er am Ende drohen

Ein Sommelier ist jene Fachkraft gehobener Speiselokale, die uns aus dem Angebot seitenlang aufgeführter Weine jenen empfiehlt, der zum Gericht unserer Wahl passt. Der uns die Unsicherheit nimmt, wenn wir zwischen Pouilly Fumé und Pouilly Fuisse wählen sollen, der uns davor bewahrt, versehentlich einen Süßwein zum Lachs zu bestellen und einen falschen Roten zum Käse. Er muss die Geschmacksprofile aller Weine des Kellers im Kopf haben und der Speisekarte zuzuordnen wissen. Er ist eine Art Finanzberater. Er macht das Beste aus der Summe, die wir im Restaurant zu lassen gedenken.

Restaurants machen ihren Gewinn mit Getränken, nicht mit Speisen. Gleichwohl darf der Sommelier nicht versuchen wollen, darum nur die teuren Weine zu empfehlen. Er muss ein ehrlicher Makler sein, ein kundiger Genusskuppeler, der an das Glück seiner Gäste denkt. Denn nur der glückliche Gast kommt wieder.

Der Beruf des Sommelier ist eine Männerdomäne

Christina Hilker schmeckt für Deutschland. Sie ist Allemagnes Hoffnung auf die "Trophée Ruinart Europe", die bisher nur einer über den Rhein holte: 1992 schaffte das Bernd Kreis, heute auch Wein-Autor des *stern*. Die 28-jährige Sommelière aus dem hessischen Bad Camberg hat in nur zehn Jahren die südwestdeutsche Sterne-Gastronomie aufgerollt - vom Chef de rang bei "Bareiss" in Baiersbronn bis zur Chefsommelière in der Stuttgarter "Speisemeisterei", damals noch unter ihrem Mädchennamen Göbel. Gewänne sie, wäre sie die erste Frau, die den europäischen Olymp der Weinnasen eroberte. Die internationale Spitze ist bis heute eine Männerdomäne.



© Dorothee van Bömmel

Schwedens Kandidat Sören entleert einen Schluck in den Spucknapf, den Stift für die Notizen hält er bereit

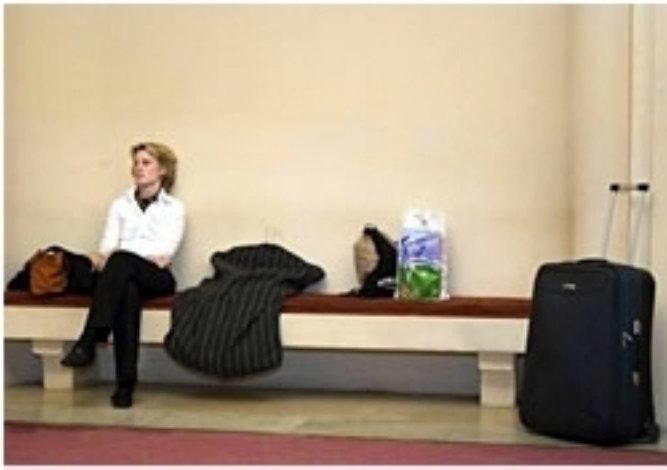
In Reims werden am ersten Tag die Vorrunde und anschließend das Semifinale unter den besten Zwölf ausgetragen. Am Tag darauf in Paris läuft die Endausscheidung unter drei Finalisten.

Drei Monate Training hat Christina Hilker hinter sich. Ende März kündigte sie, heiratete schnell noch einen Mann, der ihr als Gast erlegen war, und warf sich dann ganz aufs Pauken: Theorie, Blindverkostung, Dekantieren, Champagner- und Zigarren-Service, Weinkarten-Korrektur, das alles in den Testsprachen Französisch oder Englisch. Das Turnier von Reims ist Schwerarbeit.

Tagelang büffelte sie in der Stuttgarter Landesbibliothek die Newcomer unter den weltweiten Anbaugebieten - Osteuropa, Griechenland, Kanada. Degustierte Exoten unter den Reben wie den Malbec aus Argentinien, den Tannat aus Uruguay oder den Assyrtiko aus Griechenland, analysierte Glasinhalte, dekantierte auf Zeit und übte tadelloses Auftreten vor schwierigen Gästen, mit grausamer Hingabe gemimt von ihrem Coach.

Das Gewerbe hat sich zum Modeberuf entwickelt

Christina Hilkers Klinsmann ist der Waiblinger Frank Kämmer, einer von nur zwei "Master Sommeliers" in Deutschland, wie die international nur sehr selten vergebene Auszeichnung der britischen Sommelier-Branche heißt. Noch beim Empfangsdiner am Vorabend der ersten Runde drillt Kämmer seine Kandidatin, die kaum auf Jakobsmuscheln und Lammnüsschen achtet, Christinas Nervosität steigt stündlich: "In welchen Weinregionen darf man Liebfraumilch anbauen? - Die Antworten, zack!" "Rheingau, Rheinhessen, Pfalz und Nahe", kommt es wie aus der Pistole. "Welches ist das erste AVA in den USA?" Christina zögert: "Napa?" Gott, nein! Kämmer, eine Weinenzyklopädie auf zwei Beinen, schnappt gnadenlos: "Das erste US-Weinbaugebiet, genannt "American Viticultural Area", war Augusta, Missouri. 1980. Solltest du behalten!" Als hätte es der Coach geahnt: Tags darauf kommt die Frage tatsächlich.



© Dorothee van Bömmel

Erschöpft wartet Christina Hilker auf die Vorentscheidung: Wird sie zur Gruppe der besten zwölf gehören?

Als Kämmer 1994 beim Trophée Ruinart Europe antrat, gab es kaum Vorgänger, die ihn hätten trainieren können. Anfang der Neunziger begann die "golden generation" der deutschen Sommeliers gerade ihren internationalen Siegeszug: Bernd Kreis, Markus Del Monego, der 1998 sogar Sommelier-Weltmeister wurde, und Kämmer. "Wir mussten uns das Wissen selbst beibringen." Seit jener Zeit hat sich ihr Gewerbe zum Modeberuf entwickelt: "Sommelier klang besser als Kellner", erinnert sich der Schwabe, "wenn dich ein Mädle in der Disko fragte, was du so machst." Obwohl die IHK Koblenz inzwischen jährlich rund 40 Fachkellner wie

Christina ausbildet, ist die Berufsbezeichnung Sommelier in Deutschland nicht geschützt: Jeder halbwegs routinierte Weinzahn darf sich so nennen und alles tun, arglosen Gästen moribunde Ladenhüter oder Teuertropfen aufzuschwatzen. So verbreitet ist die Sippe der Verkäufer-Sommeliers, dass der deutsche Slow-Food-Chef und Hotelier Otto Geisel von der "Einführung erster sommelierfreier Zonen" träumt.

Tagesgagen von bis zu 5000 Euro

Titel wie die Trophée Ruinart sind deshalb wichtig für den Kunden und wie bares Geld für den Weinkellner: Sie erleichtern den Ausstieg aus dem mäßig bezahlten Job als Mundschenk (ein Sommelier verdient als Anfangsgehalt 1500 Euro) und ermöglichen den Sprung in die Selbstständigkeit. So mancher titelgekrönte Weinguru hat sich inzwischen mit Beraterverträgen, Werbung und Eventhonoraren eine goldene Nase verdient: Weltmeister Del Monego etwa (Spitzname Markus del Moneto), kommt locker auf Tagesgagen von 5000 Euro.

2003 gewann Christina Hilker die nationale Trophée Ruinart für Deutschland, 2005 kürte sie der "Gault Millau"-Weinführer zur besten deutschen Sommelière. Das sollte Sicherheit geben. Und doch macht die Frau in der Nacht vor dem Test kaum ein Auge zu. Noch um ein Uhr früh löchert sie ihren Coach: "Wie heißen die drei französischen Rebschnitte wieder?" **(1 - Auflösung am Ende)**

Reims, da testen sie die Besten



© Dorothee van Bömmel

Juroren beim Abgleich ihrer Aufzeichnungen: Ist der Champagner auch gleichmäßig auf alle Gläser verteilt?

Bleich wie das Tischtuch im Reimser Prüfungssaal beginnt sie um 8.30 Uhr die Blindverkostung - 15 Minuten Zeit. Jedem Kandidaten sein Tischchen: darauf ein Spucknapf, ein Brötchen, ein Glas Weißwein, ein Glas Rotwein, vier Gläschen Spirituosen, daneben Stift und Testbogen. Die Weine müssen erst analysiert und dann verortet werden: Farbe und Aussehen, Nase und Gaumen, Aromen, Säure und Tanningehalt, Serviertemperatur samt Speisekombinationen - dann schließlich Herkunftsland, Anbaugebiet, Rebsorte und Jahrgang. Bei den Bränden reicht die einfache Bezeichnung: Armagnac? Mirabellenschnaps? Litchi-Likör?

Es herrscht Stille - mit Ausnahme des Schnupperns, Schlüpfens, Schmatzens und Spuckens der Mundschenke. Christina lauert mit tief ins Rotweinglas versenkter Nase auf die Eingebung: Kaffeenoten, wie frisch geröstet. Die herbe Süße von Brombeeren. Im Mund weiches Karamell wie von Bonbons aus Kindertagen. Weit über 1000 Weine hat Christina in ihrem Leben schon verkostet, im Kopf Hunderte von Aromen abgespeichert, die sie jetzt über Riechnerv und Geschmackspapillen abzurufen versucht. Fieberhaft, mechanisch, ohne genießerische Sinnlichkeit.

in Skandinavien sitzen die neuen Boomländer des Weinkonsums

In der Pause auf dem Hotelflur schießt es aus ihr heraus: "Der Rote, das war ein spanischer Tempranillo - modernes Navarra, amerikanische Eiche." Eric Zwiebel, Frankreich, schüttelt seinen kantigen Elsässerschädel: "Non! Pas du tout! Das war neue Welt, Argentinien, viel Paprika, ein Cabernet Sauvignon 2001." Der Mann liegt am Ende näher: neue Welt ja, aber Australien - ein Shiraz aus 2004.



© Dorothee van Bömmel

Christina hat am Ende nicht gewonnen. Aber zu Europas zwölf besten Sommeliers zu gehören ist mehr als gut

Natürlich gehört Eric als Franzose zu den Favoriten, wie Paolo, der Italiener, Vize-Welt- und Vize-Europameister, der endlich ganz nach oben will. Sie repräsentieren die Stammländer der Weinkultur, doch die Konkurrenz drängt nach, vor allem Skandinavier: Unbelastet vom Öno-Chauvinismus der Mitteleuropäer und in Sommelier-Kaderschmieden bestens getrimmt, vertreten sie die neuen Boomländer des Weinkonsums. Die letzte Trophäe 2004 holte ein Schwede, diesmal gelten sein Landsmann Sören, aber auch Dennis, der Däne, als Finalekandidaten.

9.30 Uhr, schriftliche Prüfung mit 57 Fragen, der 90-Minuten-Horror, vor dem sich alle fürchten. Auszug aus dem "Questionnaire 2006": In welchen Ländern befinden sich die Weingüter Nyetimber, Opitz One, Gaia, Szepsy? **(2)** Aus welchen griechischen Appellationen stammen die Rebsorten Agiorgityko und Xynomavro? **(3)** Wie oft werden in der Bibel Wein oder Reben erwähnt? 973, 441 oder 13 Mal? **(4)** Victor, Portugal, verlässt als Erster den Saal, bekreuzigt sich und strebt zur Hotelbar. Dann taumelt Gerhard, Österreich, ins Foyer: "I bring mi um!" Christina gehört zu den Letzten, die auftauchen, mit rot geränderten Augen, die Stimme brüchig: "Das war's. Ich kann heimfahren!"

"Wo, bitte, bleibt eigentlich das Dionysische an deinem Beruf?"

Drei Stunden später Aufatmen. Der Champagnerservice - "zum Glück Demi-Bouteille statt Magnumflasche, das hat der Sorgenfinger verkraftet" - lief noch ganz ordentlich, dann steht fest: Christina startet mit elf Herren im Semifinale. Tags darauf kommt zum Finale im Pariser Théâtre des Champs-Élysées elegantes Metropolenpublikum. Mit jeder Flasche Schampus schwillt das Sprachgewirr. Alle Kandidaten werden noch mal auf der Bühne bejubelt, die Semifinalisten erhalten Goldplaketten. Erst jetzt ist es raus: Die besten drei sind Eric, der Franzose, Paolo, der Italiener und Robert, der Norweger, sie werden um den Titel kämpfen.

Datenbank mit den besten *stern*-Rezepten

stern.de/rezepte

Von den Rängen hallen Schlachtrufe wie aus der Fankurve: "Forza, Paolo!", "Heja, Robert!" Nur die Franzosen tun gelassen und siegesbewusst. Das nützt ihnen aber

nichts. Am Ende schlägt der blasse Blonde aus dem Norden alle: Tadellos nimmt der 25-Jährige sämtliche Hürden und korrigiert blitzschnell die meisten Fehler auf der Test-Weinkarte wie etwa: "Grüner Veltliner, Smaragd, Honivogl, F. Hirtzberger, Kamptal, Österreich". **(5)**

Mehr zum Thema

Weinseminar "Viniversitaet": **Lernen Sie schmecken!**

Bei Norwegens Hymne kullern Christina die Tränen. Doch dann packt sie das bittere Gefühl weg, das enttäuschter Ehrgeiz hinterlässt. Auch ohne EM-Titel will sie künftig einen lukrativen Job machen, erste

Moderationsangebote, Consulting- und Marketingverträge winken. Auf keinen Fall will sie sich noch mal den Prüfungsstress antun, zum Schmeckroboter werden, wie eine Freundin diagnostizierte: "Wo, bitte, bleibt eigentlich das Dionysische an deinem Beruf?"

Zu Hause will sie mit dem Gatten eine Flasche öffnen. Soll er aussuchen. Soll er servieren. Sie will nur endlich wieder ihre Sinne baden. Ins frische Heu-Bukett eines Riesling tauchen. Und den Finger pflegen.

(Auflösung: 1. Gujot, Cordon, Gobelet; 2. England, Österreich, Griechenland, Ungarn; 3. Nemea, Naousa. 4. 441 Mal; 5. Kamptal ist falsch, Wachau wäre richtig)

<< zurück Seiten 1 | 2

stern-Artikel aus Heft 28/2006