



Der Sommelier

In den Niederlanden werden jede Menge Bier und „Jenever“ produziert und ausreichend konsumiert. Überraschenderweise werden die Niederländer im Ausland als „Kaaskop“ bezeichnet, „Jenever Nase“ würde wesentlich passender sein. Mit Wein hat man naturgemäß nicht viel zu tun. Zu meiner Lehrzeit galt es als chic, französische Weine zu konsumieren. Von Preis-Leistung war „Französischer roter Landwein“, ein Hit. Bereits nach einem 1/8 bekamen die Leute für ihr Geld zusätzlich tief lila, fast schwarze Zähne. Der Ahnungslose schweigt und falls sich doch jemand beschwerte, war die barsche Antwort vom Wirt: „Das ist ja ein NATURPRODUKT“. Womit die Weindiskussion zu Ende war. Ascona, Sommer 1964, Hotel „Castello del Sole“. Mein Zimmerkollege „Jo“achim aus Hamburg und ich, wunderten uns über den zugesperren alten Schrank in unserem Personalzimmer. Zugespernte Schränke erzeugen Neugierde und es gelang uns, diesen Schrank auch ohne Schlüssel zu öffnen. Im sonst leeren Schrank fanden wir zwei 6er Kartons St. Émilion 1952 vor! Die Versuchung war groß! Hatten wir doch, berufsbedingt, immer Flaschenöffner dabei. Die Gefahr, deshalb entlassen zu werden, war ebenfalls groß und wir beschlossen, zögernd aber doch, die Geschichte bei der Direktion zu melden. Der Direktor war von unserer Ehrlichkeit überrascht und freute sich total, hatte er doch vom Vorhandensein diesen kleinen Schatz, nichts gewusst!!! Je mehr sich seine Freude steigerte, umso weniger Freude hatten wir. Hätten wir diesen Jahrgang doch gerne probiert und waren die Flaschen offensichtlich nirgendwo registriert. Montreux, Sommer 1965, „Hotel Excelsior“. Der Sommelier fiel aus, da er erst gar nicht zum Saisonstart erschienen war. Nachdem nach einer Woche klar war, dass er gar nicht mehr aufkreuzen würde und unserem Oberkellner andere Tätigkeiten wichtiger waren, bat er mich, ob ich diese Arbeit fachlich bewältigen könnte. Mein spontanes: „Ja, natürlich“ hat ihn wohl

überzeugt und so wurde ich plötzlich von Commis de Rang in der „Sommelier Stand“ erhoben! Mein Glück, dass die Weinkarte bereits vorhanden war und bei Empfehlungen sprach ich das aus, was die Gäste ohnehin selber auch hätten lesen können. Durch Reaktionen der Gäste lernte ich langsam aber sicher immer mehr über die jeweiligen Weine. Nicht ausgetrunkene Flaschen bekamen auf das Etikett die Zimmernummer notiert und wurden bis zum nächsten Service in der dunkle Weinkammer aufbewahrt. Am Besten ist „learning bei doing“ und da hat mir dann, in dieser Weinkammer, die ein oder andere „Flaschenprobe“, mein „know how“ wesentlich verbessert. Direkt beim Eingang des Restaurants hatten wir fast jeden Tag ein neues, frisches Display mit Obst, Gemüse, Schalentieren, Butterfiguren und verschieden Weinen. Es war echt eine Freude das Restaurant zu betreten und das interessante Display zu betrachten. Für unseren einheimischen Oberkellner aus Wallis war es ein Vergnügen seltene unbekannte exotische Sachen - und sich selbst - dorthin zu platzieren und er wartete förmlich auf Fragen der eintretenden Gäste. Er gab bereitwillig Auskunft über das ein oder andere Produkt, war es doch ein Tool den Kontakt zum Gast zu intensivieren, um am Ende ein wenig mehr für unser Tronc zu erhalten. Max, der Commis aus München, bekam den Auftrag, das Display nochmal fein zu sortieren. Nach getaner Arbeit war Max mit sich selber sehr zufrieden. Voller Stolz meldete er unserem Oberkellner, dass er mit der Arbeit fertig war und auch die „ganz verstaubten Weinflaschen“, zwar mit einiger Mühe, aber doch schön sauber poliert hatte. Die zwei Flaschen Château Margaux 1949 und der Magnum Pouilly Fuissé 1938 sahen jetzt viel besser aus, meinte Max. Man sieht: eine klare, leicht verständliche interne Kommunikation ist immer hilfreich! 🍷

best wishes &

drink about it!