



KOLUMNE

Wein bringt die Leit z'samm!

LEO KIEM Was ist so faszinierend an dem Thema Wein?

THOMAS JURANITSCH Mich fasziniert, dass es immer etwas Neues zu lernen gibt und die Szene einem stetigen Wandel unterliegt. Es wird einem niemals langweilig. Man denke nur an die Vielzahl von unterschiedlichen Rebsorten, Stilistiken, Jahrgangsunterschiede, Ländern usw. Es ist ein schier unerschöpfliches Thema. Außerdem kommen durch den Genuss von Wein die Leit z'samm! (lacht)

Stichwort Kompetenz: Welchen Anspruch haben eure Gäste an euch?

Selbstverständlich mehr, als nur das Etikett abzulesen. Nein, Scherz beiseite. Die Erwartungshaltung ist über die letzten Jahre stetig gestiegen. Die Gäste erwarten eine kompetente Beratung, dass der Sommelier top-informiert ist, sich am Puls der Zeit bewegt und die Gabe hat, sein Gegenüber mit spannenden Getränken, neuen Geschmacksprofilen und Kombinationen zu überraschen.

Nach welchen Kriterien wird das Weinangebot gestaltet? Gibt es momentane Trends? Oftmals ist es eine Kombination aus Zufall und/oder Glück. Sei es durch Gespräche unter Kollegen, Verkostungen oder Weinmessen im In- und Ausland. Ich achte sehr genau darauf, dass ich eine Weinauswahl treffe, dass für jede Vorliebe etwas dabei ist. Am Ende des Tages muss ich ja auch wirtschaften. Momentane Trends sind vielleicht mehr Internationalität, Sake, autochthone Rebsorten und Craft-Biere.

Wie viel finanzielle Verantwortung (Umsatz) hat ein Chef-Sommelier eigentlich?

Gewinnorientiertes Arbeiten, wirtschaftliches Denken und Verständnis sind heute Grundvoraussetzung. Natürlich spielt der Wareneinsatz eine wichtige Rolle. Unabhängig davon habe ich aber weitestgehend freie Hand, solange meine Unternehmungen finanziell tragbar sind.

Welche Kriterien gilt es zu befolgen, um eine gute Weinauswahl zu den Speisen zu treffen?

Ich probiere immer Speisen und Getränke gleichzeitig. Zum Glück bekomme ich von allen neuen Gerichten eine Kostprobe. Das erleichtert es natürlich, die passende Auswahl zu treffen. Lustigerweise harmonisiert oftmals der Wein am besten, von dem man es sich theoretisch und praktisch nicht vorstellen kann. Learning by Doing und viel probieren ist im Endeffekt der Schlüssel zum Erfolg.

Ich kann nicht verstehen, dass ...

... es noch immer so viel Halbwissen und Vorurteile in der Weinszene gibt; Etikettentrinker und dass die meisten Weinkarten seelenlos sind und das Angebot sich oftmals sehr ähnelt.

Dein Motto ist?

Viel Spaß am Genuss für die Gäste und mich. Ich möchte Wein einer weiten Schicht von Menschen näherbringen und den Spaß daran vermitteln. Meine Passion zu teilen und sich selbst und Wein nicht zu ernst zu nehmen.

»Zu viele Worte verderben den besten Wein.«

SARAH KROBATH

Glasverderber

Unsere Gläser bleiben leer. Dafür droht uns der adrette Sommelier in seinem Redeschwall zu ertränken, während er uns allerhand über Lagen mit hohem Lehmanteil und kleine Holzfässer einschenkt. Wie der Esel auf die Karotte starren wir auf die Flasche und lauschen andächtig dem Referat, das der ohne Zweifel Klassenbeste für uns und wohl auch ein wenig für sich selbst hält.

Vom Biowein Hof Bauer-Pörtl bis zu den Weichseln im Finish – er scheint den in Gewahrsam gehaltenen Mittelburgenland DAC Reserve vom Lehm 2011 in und auswendig zu kennen. Uns geht es bald genauso, befürchte ich und rufe: Spoiler-Alarm! Eine anregende Vorschau genügt. Den trocken erzählten Film mit Detailaufnahmen von Kirschen, Cassis und Nougat, im Samtanzug herausgeputzten Tanninen und rosa Pfefferbeeren im Abspann sehen wir lieber selbst.