

Klare Sache für den Weinmeister

Deutsche Wein- und Sommelierschule vermittelt in Hamburg Fachkenntnisse

Hamburg/loo – „Wollen Sie einen roten oder weißen trinken“? Diese simple Kellner-Frage an einen Weintrinker könnte schon bald der Vergangenheit angehören. Denn die Deutsche Wein- und Sommelierschule hat in der Hansestadt Hamburg eine Niederlassung eröffnet. Dort können Gastronomie-Mitarbeiter ihren „Weinmeister“ machen, aber auch andere Genussmenschen ihre Sinne schärfen und den edlen Tropfen vom Billigprodukt unterscheiden lernen.

„Zu 99 Prozent schmecken sie mit der Nase“, berichtet Dozent und Schulleiter Johannes Lüddens. Lediglich die Empfindungen von süß, sauer, salzig, bitter und „Umami“ (japanisch: „wohlschmeckend“) verarbeitet die Zunge. Im zweitägigen „Sensorik-Seminar“ kann der Weinfreund Geruchssinn und Gaumenkitzel verbessern – und Erfahrungen mit Gleichgesinnten austauschen.

Weinaromen werden erkannt, Weinfehler analysiert. Das bis zu viertägige „Wein-Intensiv-Seminar“ bringt die Freunde des guten Geschmacks noch weiter: Sie lernen Etiketten verstehen und die Qualitätsstufen kennen sowie Weinbauländer und Regionen, vor allem in Frankreich, Deutschland und Spanien. Während der Veranstaltungen bleibt natürlich niemand auf dem Trockenen sitzen. Während die „Semi-professionals“ (so nennt Schulleiter Lüddens qualifizierte Laien-Trinker) mit trainierter Spürnase und neuen Einsichten die Kurse verlassen, bereiten sich angehende Sommeliers auf die Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) vor.

„Voraussetzung ist eine abgeschlossene Berufsaus-



Sommelier Johannes Lüddens leitet die neu eröffnete Hamburger Wein- und Sommelierschule. Foto: Korte

bildung in Gastronomie oder Hotelgewerbe“, referiert Johannes Lüddens, „sowie anschließende einschlägige Berufspraxis“. Die Profis erwartet ein 500 Stunden-Programm, einschließlich Weinbergpraktika.

„Hamburg ist eine Genießermetropole“, meint Johannes Lüddens. Dazu gehört traditionell nicht nur das Bier, sondern auch der Rebensaft. Lüddens nennt ein Beispiel: „Es heißt, dass in Hamburg bereits im 13. Jahrhundert Rotwein gehandelt wurde. Kaufleute ließen sich fassweise rote Bordeauxweine liefern, die sie dann in Eichenfässern reifen ließen. Der so gewonnene „Hamburger Rotspon“ war bekannt und beliebt“.

Über 200 000 Erwerbstätige sind nach Berechnungen der IHK in Hotels, Restau-

rants und im Weinhandel beschäftigt. Auch Norddeutschlands nördlichster Weinberg befindet sich an den Landungsbrücken und wirft jährlich 50 Flaschen ab. Johannes Lüddens – selbst IHK-geprüfter Sommelier – hat sein Handwerk an der zentralen Weinschule in Koblenz gelernt. Nun zieht es den gebürtigen Kieler zurück in den Norden – nicht nur wegen der Liebe zum Wein. Und wenn oben genannter Kellner bei Lüddens ein Seminar absolviert hat, könnte er künftig fragen: „Darf ich zu ihrem Sommersalat einen frischen Riesling empfehlen – oder lieber einen fruchtigen Weißburgunder?“

MANFRED KORTE

■ Mehr Information auch im Internet unter: www.weinschule.com