

Ein Händchen für Wein & Co.

Sommelier-Weltmeister Marc Almert über einen Beruf, bei dem man viel probieren muss, das Herangehen bei Blindverkostungen und die passenden Weine zum Gänsebraten

In der Gastronomie sind sie die Experten für Getränke, vor allem für den Wein: die Sommeliers. Marc Almert zählt zu den besten dieses Fachs. Der gebürtige Kölner hat in diesem Jahr die Weltmeisterschaft der Sommeliers gewonnen und sich dabei gegen 65 Mitbewerber aus 62 Nationen durchgesetzt. Er ist der zweite Deutsche, der das geschafft hat. Jan-Dirk Franke hat sich mit Marc Almert unterhalten.

Freie Presse: Sie haben in diesem Jahr in Belgien die Weltmeisterschaft der Sommeliers gewonnen. Vor Ihnen ist das bisher nur einem Deutschen gelungen – Markus Del Monego vor 21 Jahren. In der Branche dürfte Ihr Name nun wohl rund um den Globus bekannt sein.

Marc Almert: Gut möglich. Ein solcher Titel bringt auf jeden Fall weltweite Kontakte. Während der WM lernt man schon viele Kollegen aus allen möglichen Ländern kennen. Und mit dem Titel kommen neben dem Beruf – der Arbeit im Restaurant – viele Reisen ins Ausland dazu, wo man wiederum Sommeliers aus der ganzen Welt trifft. Das sind sehr bereichernde Begegnungen.

Wo waren Sie schon?

Ich war unlängst zum ersten Mal in China. Auf einer Messe habe ich einen Workshop gehalten, wie man „blind“ verkostet, also Weine nur am Geruch und Geschmack erkennt. Davor war ich in Südafrika, wo ich an einem Sommelierwettbewerb als Juror mitgewirkt habe.

Was muss man tun, um für eine solche Weltmeisterschaft nominiert zu werden?

Ein Sommelier ist in der Regel jemand, der ein Hotel- oder Restaurantfach gelernt, und sich danach mit Fortbildungen entsprechend qualifiziert hat. Wenn man das geschafft hat, kann man an Wettbewerben teilnehmen. In fast jedem Land gibt es einen nationalen Contest. In Deutschland ist das die Sommelier-Trophy, die von unserem nationalen Verband – der Sommelier-Union Deutschland – alle zwei Jahre organisiert wird. Das ist im November passiert. Der Gewinner wird dann zum nächsten internationalen Wettbewerb geschickt. 2020 ist das die Europameisterschaft. Die nächste WM findet 2022 statt.

Was passiert bei so einer WM?

Solche Wettbewerbe basieren immer auf drei Säulen: Das sind ein Theorietest, eine Blindverkostung und ein Servicetest. Bei der Theorie geht es unter anderem um Weinbauregionen, Produzenten und Rebsorten, es wird aber auch Wissen zu anderen Getränken und darüber hinaus bis zu Käse und Zigarren abgefragt. Bei einer Blindverkostung muss man die Getränke – meist sind es Weine, aber auch Biere und Spirituosen – möglichst genau beschreiben und identifizieren. Dazu gehören Rebsorte, Jahrgang, Herkunft, Erzeuger und Qualitätsstufe sowie ein passendes Gericht. Der dritte Punkt ist der Service: Man öffnet einen Champagner und gießt ihn ein, dekantiert einen Rotwein, empfiehlt Weine zum Menü, macht einen Cocktail und geht mit einer Beschwerde um. Man muss dabei aber auf eingebaute Fallen achten.

Was wäre denn eine solche Falle?

Etwas, dass der Gast einen Wein bestellt, der nie produziert wurde. Oder, dass im Hauptgang eine in Rotwein geschmorte Rinderbacke serviert wird, die Gäste aber einen Weißwein dazu wünschen. Es kommt auch immer wieder vor, dass ein schmutziges Glas hingestellt wird. Das sollte man merken. Das alles läuft unter hohem Zeitdruck und hoher Gästezahl ab.

Weine oder Spirituosen „blind“ verkosten, das müssen Sommeliers immer wieder mal. Wie schafft man es, nicht nur den Wein zu erkennen, sondern auch Erzeuger und Jahrgang?

Man muss sehr viel probieren. In der Vorbereitung auf die WM habe ich



Im Finale der Weltmeisterschaft musste Marc Almert unter anderem zehn Spirituosen identifizieren. FOTO: DIRK WAEM/DPA

150 bis 200 Weine pro Woche verkostet, dazu noch einmal 30 bis 50 Spirituosen. Wichtig ist dabei: Verkosten und nicht trinken – also nur in den Mund nehmen und wieder ausspucken. Man probiert zum Beispiel fünf verschiedene Syrah-Weine und versucht sich die Unterschiede zwischen einem Syrah aus Frankreich und einem aus Australien zu merken. Man geht dabei analytisch vor, schaut sich die Farbe des Weines an, prüft mit der Nase die Aromen und am Gaumen, ob der Wein eher viel oder wenig Alkohol hat und ob er im Holzfass ausgebaut wurde oder nicht. So hat man ein festes Schema, das man abarbeiten kann. Bei der Probe versucht man im Ausschussverfahren die Möglichkeiten einzugrenzen.

Wenn Sie so viele Weine probiert haben, dann stand bei Ihnen

wohl die Wohnung voll mit ange-rissenen Flaschen?

Ja. Aber es gibt ein System namens Coravin, mit dem man Flaschen anzapfen kann, ohne dass der Inhalt in kurzer Zeit oxidiert. Die Entnahme geschieht hierbei über eine Hohlna-del. Der Naturkorken dehnt sich an der durchstochenen Stelle wieder hinreichend aus, sodass kein Wein nach außen und keine Luft nach innen dringt. Und der durch die Wein-entnahme entstehende Raum in der Flasche wird durch Einpumpen eines Gases ausgefüllt.

Den Jahrgang eines Weines heraus-schmecken, ist vermutlich noch einmal eine ganz besondere Herausforderung, oder?

Klar. Und man liegt dabei auch nicht immer richtig.

Wie geht man dabei vor?

Der erste Schritt ist einzuschätzen,

ob der Wein jungendlich ist, sich im Prozess der Reifung befindet oder deutlich gereift ist. Das erkennt man etwa an der Farbe, an den Aromen sowie den Gerbstoffen, die der Wein hat. Und wenn man eine grobe Richtung hat – man also entschieden hat, ob der Wein eher ein bis zwei, drei bis fünf oder 15 Jahre alt ist –, überlegt man, wie die jeweiligen Jahrgänge für die Rebsorte in der Region waren. Waren es eher heiße Jahrgänge, in denen die Weine etwas mehr Alkohol hatten? Oder war es kühler, was tendenziell etwas weniger Alkohol und mehr Säure im Wein bedeutet. Nach diesem Schema versucht man seine Wahl zu treffen.

Das heißt aber, man muss sich vorher schon intensiv damit beschäftigen, um zu wissen, wie ein Wein altert.

Genau. Man muss viel probieren,

reisen und lesen, damit man wirklich in möglichst vielen Gebieten der Welt Stilistiken, Rebsorten und Jahrgänge kennenlernt. Das macht den Beruf für mich so spannend – man lernt nie aus. Schließlich gibt es jedes Jahr einen neuen Jahrgang. Und nicht nur das: Generationswechsel bei Weingütern sorgen für Veränderungen in der Stilistik. Und durch den Klimawandel entstehen immer wieder auch neue Weinregionen. Außerdem gibt es für Sommeliers noch weitere Betätigungsfelder wie Kaffee, Bier, Sake.

Das muss ein Sommelier auch drauf haben?

Ja. Im Prinzip geht es um alles, was der Gast im Restaurant verzehrt, in erster Linie natürlich um Flüssiges. Das heißt also alle Getränke vom Alkoholfreien über Heißgetränke bis zum Wein. Wein macht jedoch den Hauptteil der Arbeit aus. Und um die Gäste korrekt beraten zu können, sollte man auch ein Verständnis von den Speisen haben, wissen, was auf dem Käsewagen liegt. In einigen Restaurants gehört auch noch eine Empfehlung für die Zigarre nach dem Essen dazu.

„Wenn man es fachlich korrekt macht, gibt es beim Öffnen einer Flasche Wein bis zu 30 Schritte, die bewertet werden.“

Eine Frage, vor der Weinfans immer wieder stehen, ist: Welcher Wein passt zu welchem Essen? Was sollte man beachten?

Ich finde wichtig, dass man nicht so dogmatisch an das Thema herangeht, sondern sich erst mal auf seinen eigenen Geschmack verlässt. Wenn man genügend Erfahrungen gesammelt hat mit dem einen Riesling, probiert man noch andere Rieslinge und baut so nach und nach seinen Erfahrungsschatz aus.

Wenn Wein und Gericht perfekt aufeinander abgestimmt sind, können Essen und Getränk geschmacklich davon profitieren.

Ja. Die ideale Kombination kann sich gegenseitig unterstützen. Das heißt, der Wein holt noch eine Nuance aus dem Gericht heraus, die man sonst vielleicht nicht so deutlich schmecken würde. Anders herum kann ein Teil der Speise noch die Fruchtigkeit oder ein strukturelles Element des Weines unterstreichen.

Im Wettbewerb mussten Sie auch praktische Aufgaben lösen. Für einen Sommelier ist es doch aber eine leichte Übung, eine Flasche Sekt auszuschenken.

Das ist sicher etwas, was an der täglichen Arbeit eines Sommeliers am nächsten dran ist. Allerdings: Wenn man es fachlich korrekt macht, gibt es etwa beim Öffnen einer Flasche Wein bis zu 30 Schritte, die bewertet werden. Dazu gehört zum Beispiel, dass man die Flasche in einer bestimmten Form hält, sodass der Gast auch das Etikett sehen kann. Dass man nur von bestimmten Seiten serviert, um den Gast möglichst wenig zu stören. Und dass man keine Tropfen auf die Tischdecke macht. Dass man, wenn man den Wein dekantiert, auch den richtigen Winkel zur Kerze hat und so genau den Moment

abpassen kann, bevor das Depot, also die Trübstoffe, in die Karaffe gelangt. Wichtig ist auch, dass man den Damen vor den Herren serviert.

Kennen Sie eigentlich auch die sächsischen Weine?

Im Ausland sieht man sie eher selten. Ich war aber unlängst bei einer Weinverkostung für ein internationales Weinmagazin in London. Dort wurde ein sehr guter Spätburgunder aus Sachsen eingeschenkt, der auch einen der Preise der Blindverkostung gewonnen hat. Ich selbst war bereits einige Male im Elbtal und habe dort natürlich auch Weine und Sekte probiert.

Was zeichnet einen guten Sommelier aus?

Ein guter Sommelier muss zunächst einmal ein guter Teamplayer sein, weil er ja immer auch Teil eines Restaurant- oder Hotelteams ist. Das heißt, man kümmert sich auch um Dinge wie Einkauf und Lagerwirtschaft, um Schulungen der Mitarbeiter, um Angebotsgestaltung. Im Restaurant sollte er zudem relativ schnell ein Gefühl dafür entwickeln, wer vor ihm am Tisch sitzt und welche Erwartung die Gäste haben. Es kommen ja ganz unterschiedliche Personen: ein Pärchen, das zum romantischen Dinner da ist, aber auch Geschäftsleute und Reisende, die zum ersten Mal in der Stadt sind und etwas entdecken möchten. Eine der wichtigsten Eigenschaften eines Sommeliers ist daher, dass er empathisch ist.

Sie beschäftigen sich auch mit anderen Getränken. Was halten Sie aktuell für spannend?

Ich bin kein großer Biertrinker, auch wenn ich aus Köln komme. Ich habe aber während der WM-Vorbereitungen viele Bierstile aus Belgien, aber auch aus der internationalen Craft-Bier-Szene kennengelernt. Da passiert gerade viel. Im vorigen Jahr war ich in Japan, wo man eine Vielzahl von Sake probieren kann – viel mehr als man hierzulande sieht. In Restaurants in London oder San Francisco findet man Sake inzwischen als festen Bestandteil des Getränkeangebots. In Deutschland wird das noch ein wenig stiefmütterlich behandelt, einfach weil die Nachfrage noch nicht so hoch ist.

Sake ist ja nicht gleich Sake.

Es gibt verschiedene Anbauregionen, Reissorten und Herstellungsmethoden – das ist ein hochkomplexes und spannendes Feld.

Zu Weihnachten kommt in Sachsen häufig Gänsebraten auf den Tisch. Haben Sie eine Weinempfehlung?

Ein klassischer Gänsebraten lässt sich mit vielen Rotweinen ideal begleiten. Aus Deutschland würde ich hier einen kräftigeren Spätburgunder, zum Beispiel aus Baden oder aus der Pfalz empfehlen. Wenn man es etwas würziger mag, passen viele Weine aus dem südlichen Rhône-Tal Frankreichs hervorragend, vor allem ein Gigondas oder Vacqueyras.

Was wird bei Ihnen zu Hause Weihnachten serviert?

Es gibt bei uns dieses Jahr ein Rinderfilet mit Morchelsauce, dazu einen gereiften Bordeaux vom linken Ufer, also mehrheitlich aus Cabernet-Trauben gekeltert. An Weihnachten schätze ich vor allem gereifte, klassische Wein-Speise-Kombinationen.

EINE LANGVERSION des Interviews mit weiteren Fragen und Antworten finden Sie online: » www.freiepresse.de/sommelier

Marc Almert

Der 28-Jährige ist in Köln aufgewachsen und hat dort seine Ausbildung zum Hotelfachmann im Excelsior-Hotel Ernst absolviert. Er besitzt zudem eine Ausbildung als Barmixer. Es folgten Arbeitsaufenthalte in mehreren deutschen Hotels. Seit drei Jahren heißt sein Arbeitsort Zürich (Schweiz), wo er als Sommelier für das Hotel Baur au Lac tätig ist. Er ist dort unter anderem für die Getränkeauswahl im Zwei-Sterne-Restaurant Pavillon verantwortlich. |jdf