



Fotos: Julie Frommelt / HPI (10)

2013, Poiré authentique, Eric Borgelet im Schneeweiß

Wein: Next Generation

Die Kultur des Weintrinkens wird in Berlin hochgehalten. Und es sind schon lange nicht mehr nur gehobene Restaurants, die sich diesem Thema widmen. Eine neue Generation von Winzern, Sommeliers und Gästen hat Geschmack daran gefunden, diese Tradition des Trinkens aufzufrischen.

Ein Streifzug

Eva-Maria Hilker & Annika Zieske

Am späten Samstagnachmittag scheint die Frühlingssonne auf die Kollwitzstraße. Vor dem Weinladen Schmidt steht ein riesiger Holztisch, an dem sich Nachbarn, Spaziergänger und Kenner zum Weintrinken treffen. „Weinbar Kolle“ nennen die Schmidts ihr Weinbar-Konzept, um das sie ihren Großhandel im letzten Sommer still und heimlich erweitert haben. Für ein Korkgeld von 7,50 Euro können Weine probiert werden, dazu gibt es Vesper, also Brot, Käse, Wurst. „Wir hatten diese Idee von einer Weinbar schon lange im Hinterkopf. Uns fehlte aber einfach die richtige Person“, erklärt Anja Schmidt, die eine Hälfte des Ehepaars Schmidt.

Die richtige Person kam vor rund einem Jahr: Nancy Großmann. Die junge Berliner Sommelière arbeitete in der Gastronomie, bevor sie sich auf Wein spezialisierte. Ihre Ausbildung hat sie bei Feinkost Käfer im Bundestag gemacht. „Dort habe ich einen tollen Sommelier kennengelernt und da kam es dann zu meinem persönlichen magic moment.“ Bei einem Riechspiel sollte das Team verschiedenste

Aromen aus der Küche erkennen. Im Anschluss wurde das Erlernete bei der Präsentation der großen Gewächse intensiviert. „Diesen Augenblick werde ich nie vergessen, als ich zum ersten Mal kapiert habe, wie man die Aromen im Wein riechen kann. Seitdem war klar, dass ich auf die Weinschule wollte.“

Gesagt, getan. Doch gerade auch ihre Gastronomie-Erfahrung haben Anja und Carsten Schmidt dazu bewogen, Großmann das Kolle-Konzept anzuvertrauen. Denn eine gute Weinbar lebt auch von Gastgeberqualitäten, von Service- und Kommunikationstalent. „Viele, die zum ersten Mal kommen, fragen erstmal nach der Karte. Aber es gibt eine Tafel mit Empfehlungen und im Laufe des Gesprächs empfehle ich dem Gast, was ich ausschenke.“

Mit dem gut sortierten Weinhandel im Hintergrund kann Großmann allerdings auch aus dem Vollen schöpfen: „Ich kann auf ein Repertoire zugreifen, was man sonst nicht findet. Carsten Schmidt ist dafür verantwortlich. Von besonders guten Jahrgängen legt er Flaschen



Hauseigener Perlwein Sekoi im Vinaquavin

weg und holt sie erst nach ein paar Jahren wieder raus.“ Das freut gerade auch Kenner, die gerne in die Weinbar kommen, um die großen Gewächse zu probieren.

Südländisches Weinbar-Konzept

„Manchmal will man ja nicht groß essen gehen, sondern etwas Unkompliziertes, einfach draußen sitzen und Wein und Atmosphäre genießen.“ Dieses entspannte Weinbar-Konzept vergleicht Großmann mit den südlichen Ländern, zum Beispiel Portugal „wo am Meer ein paar Stühle stehen und man tolle Weine trinken kann.“ Und Berlin? Nancy Großmann stellt fest, dass ihre Generation das Thema gerade für sich neu entdeckt: „Es gibt immer mehr Weinbars und die Leute, die sich dafür interessieren, werden immer jünger.“

Diese Erfahrung kann Linda Stößer nur bestätigen. In den letzten Monaten war sie als Sommelière im Schneeweiß in Friedrichshain im Einsatz. Dieser Stadtteil ist nun nicht gera-

de für die höchste Dichte an Weinkennern bekannt. Auch Stößers Äußeres entspricht nicht mehr den gängigen Vorstellungen einer Sommelière. Waren es meist Männer, die ihr Fachwissen an die Gäste weitergaben, sind es jetzt mehr und mehr Frauen, die diesen Berufsweg einschlagen. Ursprünglich war es auch nicht diese Laufbahn, die sie im Kopf hatte. „Ich habe es erstmal mit Fußball probiert und war ziemlich erfolgreich.“ Aufgrund einer Verletzung musste sie jedoch aufhören.

Nach der Ausbildung im Frankfurter Shera-ton kam Stößer nach Berlin. Erst arbeitete sie im Lochner, zwei Jahre später im Hartmanns. „Stefan Hartmann meinte: ‚Du machst jetzt hier den Weinfritten, du bist meine Sommelière.‘ Und das in einem Restaurant, das mit einem Stern ausgezeichnet war!“ Während sie im Hartmanns meist mit Weinkennern zu tun hatte, die, wie sie schmunzelnd erklärt, wahrscheinlich einen größeren Weinkeller besaßen als das Restaurant, hat sie im Schneeweiß in den letzten Monaten das Kontrastprogramm

erlebt, „sowohl vom Geldbeutel her, als auch vom Anspruch“.

Doch das Interesse der jungen Kunden ist da, und so hat Stößer erstmal die Weinkarte umstrukturiert, „mit jungen Weinen, die Spaß machen“. So wie die Scheurebe von Pfeffing, mit der sie sogar Menschen überzeugte, die sich überhaupt nicht an trockene Weine heranwagen wollten. „Ich locke die Gäste manchmal aus der Reserve. Dann kann ich sie auch begeistern.“ Das sei ihre Mission, die sie irgendwann einmal mit einer eigenen kleinen Weinbar verwirklichen will. „Die Weinbauern geben uns die Produkte, aber wir sind an der Front. Es ist unsere Aufgabe, die Geschichten dahinter zu erzählen.“

Geschichten erzählen können auch Gerhart Skuppin und Pierluigi Capozzi. Ihr Weinzimmer in Schöneberg ist allerdings keine Weinbar, sondern dem klassischen Weinhandelskonzept verschrieben. Kommunikation und Austausch ist aber auch hier wichtig. Es soll probiert und entdeckt werden. Außer Wein bieten Capozzi



2010, Quinto Quarto Pinot Grigio im Maxim

und Skuppin ausgesuchte italienische Feinkost wie sizilianische Caponata, die man auch nur hier bekommt. Angefangen haben die beiden mit einem Online-Versandhandel. „Es hat sich als schwierig herausgestellt, Lebensmittel nur über das Internet zu vertreiben“, so Skuppin. „Man braucht den direkten Kontakt zu den Kunden. Dieses sinnliche Element von Essen und Wein überträgt sich einfach nur, wenn man hier auch vor Ort die Atmosphäre spürt.“

Mittlerweile kommen Stammkunden und geben Anregungen fürs Weinsortiment. „Eine Kundin hat lange Jahre im Friaul gelebt und dort einen Rotwein von dem Weingut La Magolia getrunken. Sie hat uns dann durch ihre Erzählungen so neugierig gemacht, dass wir uns sofort mit dem Winzer in Kontakt gesetzt haben.“

Die direkte Kommunikation – fast schon ein freundschaftliches Verhältnis zu seinen Kunden – pflegt auch Jan Kreuzinger. Und so erfüllt auch er den Wunsch einer Stammkundin, die unbedingt den Slavyantsi probieren wollte. Nun lagern ein paar Flaschen von dem bulgarischen Wein in der Weserstraße in Neukölln. Wenn Kreuzinger vor seinem Weinladen sitzt, schüttelt er Hände, wird lauthals von Köchen begrüßt. Er lebt seit rund 15 Jahren in Berlin und hat seinen Weinhandel hier im Kiez bereits seit fast fünf Jahren. Umgezogen ist er in dieser Zeit nur einmal – in der Straße, ein paar Häuser weiter.

Für Kreuzinger ist Weintrinken keine Frage der Kennerschaft. „Es geht um einen ehrlichen neutralen Umgang bei diesem Thema.“ In seiner Vinothek sollen sich die Kunden an Weine herantrauen, sich eine Flasche aussuchen – Kreuzinger nimmt acht Euro Korkgeld – und dazu etwas essen können. Wiederum hat die Resonanz der Gäste Auswirkungen auf das Angebot von rund 1000 Positionen, die in der Weserstraße zu bekommen beziehungsweise zu trinken sind. Meist sind es deutsche Weine von jungen Winzern, aber auch ein Großteil aus europäischen Weinanbaugebieten. „60 bis 70 Flaschen haben wir immer offen. So können die Gäste sich auch glasweise einem Wein nähern.“



2012, Chardonnay, Lisa Bunn im Weinzimmer

Und was macht Berlin nun für den gebürtigen Hamburger als Weinstadt so einmalig? „Es ist die Liebe zur Lebensqualität. Ich habe hier meinen Weg zum Wein gefunden.“ Kreuzinger beliefert auch die hiesige Gastronomie wie Clärchens Ballhaus und berät sie bei der Auswahl. Er erklärt sich den derzeitigen Trend des Weintrinkens damit, dass sich immer mehr Individualisten absplitten und so immer mehr kleinere Weinhändler und Importeure dazu kommen. Das führt dazu, dass immer mehr unterschiedliche Weinqualitäten in der Stadt angeboten werden.

Naturweine passen zur Hauptstadt

Einer, der für eine ganz neue Weinqualität in Berlin steht, ist Maxime Boillat. Er schenkt in seiner Weinbar sogenannte Naturweine aus. Liegt er damit voll im Trend der Hauptstadt? „Ich halte überhaupt nichts von dieser Diskussion Weinbar oder Restaurant. Für mich geht Wein ohne Essen gar nicht und umgekehrt auch nicht. Nach dem Essen trinke ich Bier. Deshalb gibt es auch Gezapftes bei mir.“ Beim Thema Speisenangebot arbeitet der gebürtige Schweizer, Chef und Sommelier des Maxim eng mit Koch Hugo de Carvahlo zusammen. „Wir probieren die Weine gemeinsam und entwickeln die Speisen dazu.“ Nach drei Monaten der Eröffnungsphase strotzt Boillat vor Energie und Ideen. „Ich will zum Beispiel mit Käse viel präziser arbeiten oder Naturwein-Reisen anbieten.“

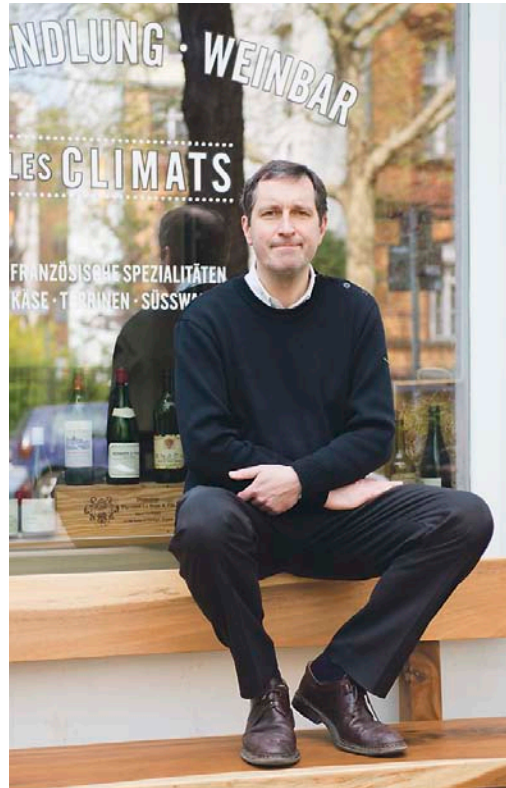
Mit seinem Angebot an Naturweinen hat er scheinbar den Nerv und den richtigen Zeitpunkt erwischt. „Vins Naturels sind genau die richtigen Weine für Berlin. Sie sind überraschend, rau, unberechenbar und geil. Wenn eine Stadt zu dieser Art von Weinen passt, dann Berlin.“ Doch leider sei Berlin ziemlich weit hinten, wenn man die Stadt mit Paris, Barcelona, London oder Kopenhagen vergleicht.

Derselben Meinung ist auch Weingroßhändler Georg Mauer, Chef von Wein & Glas, einer Institution im alten Westen. „Es hat mich verwundert, dass die Weinbars so spät in Berlin angekommen sind. Abgesehen vom gleichna-

migen Restaurant unseres so früh verstorbenen Kollegen Lars Rutz, dem Weinstein, Hammer's und Ottorink gab es nicht viel Nennenswertes. Wenn man von den Kurpfalz-Weinstuben absteigt, die es immer schon gab – die sind Kult!“ Ebenso wundert es ihn nicht, dass sich die Cordobar an die Spitze dieses Trends gesetzt hat. „Große und kompetente Weinauswahl, die auch in die Tiefe geht, leckere Snacks, fixer und charmanter Service, verbunden mit gutem Networking und professioneller Promotion sind die Garantien dieses Erfolgs“, so Mauer.

Für ihn haben sich die Formen der Kommunikation und das Zusammenkommen beim Wein verändert. Es gäbe keine Schwellenangst und Belehrungen müsste man heute überhaupt nicht mehr fürchten. „In lockerer Atmosphäre und einfachem Interieur ein enormes Angebot an Weinen kennenlernen zu können – das ist Weinbar.“

Aber eben auch mutige Individualisten gehören dazu. Denn tatsächlich gibt es eine Weinbar bereits zwei Jahre im Kiez rund um die Potsdamer Straße. Auch keine Gegend, in der man Trinkkultur in Sachen Wein vermuten würde. Im Les Climats von Roland Kretschmer stapeln sich an den Wänden Weinflaschen aus Frankreich, im Speziellen aus dem Burgund. Vorher hatte er einen ausschließlichen Weinhandel und sein Lager in Mitte. „Burgunder müssen lagern.“ Zu diesem Wein ist der ehemalige Cutter durch persönliche Reiseerfahrungen gekommen. „Ich schätze die Ehrlichkeit und Direktheit der französischen Winzer.“ Es gäbe rund 4000 unabhängige Winzer und entsprechend unterschiedliche Weine. Nicht nur abwechslungsreich sei das Angebot. „Für mich gehören einige darunter zu den besten, die ich kenne.“ Und warum ist er gerade hierher gezogen? Freunde seien es gewesen, die in der Kurfürstenstraße wohnen und ihm die Gegend nähergebracht hätten, und die Lage des Kiezes als Übergang zu Schöneberg. „Ich nehme Moden und Hypes nicht so ernst. Mir ist wichtig, dass viele Leute guten Wein trinken, und nicht nur diejenigen, die Geld übrig haben.“



Roland Kretschmer vom Les Climats



Maxime Boillat vom Maxim



Linda Stößer vom Schneeweiß



Gerhart Skuppin und Pierluigi Capozzi vom Weinzimmer



Nancy Großmann von der Weinbar Kolle



Georg Mauer von Wein & Glas



Jan Kreuzinger von Vinaquavin

Cordobar
Große Hamburger Straße 32, Mitte,
Tel. 030 27 58 12 15, www.cordobar.net

Kurpfalz-Weinstuben
Wilmsdorfer Straße 93, Wilmsdorf,
Tel. 030 883 66 64, www.kurpfalz-weinstuben.de

Les Climats
Pohlstraße 75, Tiergarten,
Tel. 030 29 00 12 12, www.lesclimats.com

Maxim
Gormannstraße 25, Mitte,
Tel. 030 65 83 09 62, www.vins-cochonneries.com

Schneeweiß
Simplonstraße 16, Friedrichshain,
Tel. 030 29 04 97 04, www.schneeweiss-berlin.de

Vinaquavin
Weserstraße 204, Neukölln, Tel. 030 94 05 28 86
oder 0176 24 15 09 71, www.vinaquavin.de

Weinzimmer
Grünwaldstraße 9A, Schöneberg,
Tel. 030 40 39 32 48, www.weinzimmer.net

Weinbar Kolle
Kollwitzstraße 50, Prenzlauer Berg,
Tel. 030 200 03 95 55, www.weinladen.com

Wein & Glas
Prinzregentenstraße 2, Wilmsdorf,
Tel. 030 235 15 20, www.weinundglas.com