

# „Man bekommt einen Blick dafür, was der Gast ausgeben will“

## Im „Hummerstübchen“ wählt Susanne Fischer zum „Hummer Thermidor“ einen 2001er Pinot blanc von Jurtschitsch

Seit fast drei Jahren arbeitet Susanne Fischer in einem der besten deutschen Restaurants. Ihr Chef Peter Nöthel gehört zu den „Shooting Stars“ der Köchegeneration, die nach den Begründern der Haute Cuisine in Deutschland wie Witzigmann & Co. kam. Mit knapp 30 Jahren hatte er seinen ersten Michelin-Stern, kurz danach gab es den zweiten. Den hält er nun schon seit 12 Jahren und dazu noch 18 Gault-Millau-Punkte. Die junge Sommelière ist Herrin über 850 verschiedene Weine und freut sich darüber, dass die Gäste kaum noch in die Karte schauen.

Susanne Fischer ist auch für den Einkauf der rund 850 Weine im Keller des „Hummerstübchen“ verantwortlich.

Die edelsten Produkte wie Hummer, Austern und Trüffel waren von der ersten Stunde an im „Hummerstübchen“ Basis von Nöthels Küche, sind zu einer Art Markenzeichen geworden. Er ist allen Kritiken und Strömungen zum Trotz bis heute den Edelprodukten treu geblieben, verarbeitet sie mit Küchenchef Peter Liesenfeld in höchster Perfektion. Unangepasst verhält sich Nöthel auch in puncto Kleiderordnung: „Bei mir können die Gäste im Pullover kommen“, meinte er vor Anfang der 90er Jahre und gehörte damit zu den ersten, die Krawattenzwang und steife Atmosphäre aus den Sterne-Restaurants verbannten, aus dem Gourmet-Tempel einen Ort des vergnügten Speisens und Trinkens machten. Susanne Fischer sorgt auch bei der Weinempfehlung dafür, dass „der Gast einen schönen Abend erlebt“.

„Fachliches ist schön und gut, aber in der Praxis ist es wichtiger, dass der Wein zum Gast passt. Der Gast will einen schönen Abend und kein Seminar über Wein“, erfährt die 28-Jährige in ihrer Laufbahn als Sommelière. „Weibliche Sommeliers beschreiben meiner Meinung nach einen Wein viel hedonistischer als männliche, die sich eher auf das Fachliche, auf Zahlen und Fakten stützen, was aber oft zur Stimmung der Gäste nicht passt.“ Das „Wohlfühlprogramm“ sei ihrem Chef aber am wichtigsten, fügt sie hinzu und spricht damit die Philosophie von Peter Nöthel an. Er

hat schon als junger Patron herausgefunden, dass weibliche Servicekräfte mehr für eine positive und vor allem lockere Atmosphäre in einem Restaurant beitragen und stellt nur Damen im Service ein. Da weibliche Sommeliers aber bis dato eher rar waren, hatte er selbst den Posten des Sommeliers eingenommen.

### „WIR HABEN UNS GESUCHT UND GEFUNDEN“

„17 Jahre lang wollte er keinen Sommelier. Wir haben uns quasi gesucht und gefunden“, berichtet Susanne Fischer mit einem verschmitzten Lächeln. Während eines Essens mit einem befreundeten Weinhändler im „Hummerstübchen“ lernten Nöthel und sie sich kennen. Nach einem kurzen Gespräch war sie engagiert. Das erste Jahr war „uff!“, berichtet sie.

Die Stammgäste seien nicht an einen Sommelier gewöhnt gewesen. „Aber mittlerweile schauen die Gäste nicht mehr in die Karte. Das ist ein gutes Gefühl, wenn einem die Gäste vertrauen.“ Peter Nöthel ist auch zufrieden: „Sie ist etwas speziell – ich auch. Wir passen daher gut zusammen. Locker, aber trotzdem perfekt – das mögen die Gäste



Peter Nöthel und seine Sommelière Susanne Fischer: Hummer in jeder Form spielt die Hauptrolle im Wohlfühlprogramm des „Hummerstübchen“ im ländlichen Düsseldorfer Stadtteil Lörick.

bei uns. Und mit meinen zwei Sternen ist das auch okay – da kann man sich mal einen winzigen Fehler erlauben.“

Ihre berufliche Erfahrung half Susanne Fischer von Anfang an, mit den Gästen gut klar

zu kommen und rasch ihr Vertrauen zu erringen. Die Düsseldorferin hat nach dem Abitur im 5-Sterne-Hotel Excelsior Ernst in Köln ihre Lehre als Hotelfachfrau gemacht („Da lernt man was fürs Leben!“). Das Interesse am

Wein entstand, als sie hörte, dass ein 1994er La Chapelle Hermitage von der Rhône auch weiße Traubensorten enthält. „Es hat mich verwundert, und von da an wollte ich alles über Wein wissen, habe Seminare besucht und mich weitergebildet.“ Als Commis Sommelier war sie dann im „La Societé“ und im Gut Lärchenhof in Köln und in Düsseldorf bei Jean-Claude Bourguel im „Im Schiffchen“, ehe sie als stellvertretende Sommelière für ein Jahr in Spanien im 2-Sterne-Restaurant „Tristan“ auf Mallorca arbeitete. „Im Land lernt man viel mehr über den Wein“, erklärt sie. Seitdem hat sie ein Faible für spanische Weine, aber auch die Roten von der Rhône und Weißweine aus Deutschland und Österreich sind ihre Favoriten. Nach einem Abstecher bei Bourguel absolvierte sie die Sommelierschule in Koblenz. „Die psychologische Seite des Weins macht mir am meisten Spaß“, beschreibt sie einen Vorzug ihres Berufs, ohne den sie sich „zu Tode langweilen“ würde.

„Der Wein muss zum Gast passen, ob er 30 oder 900 Euro kostet.“ Der Preis sei allerdings auch in einem 2-Sterne-Restaurant in der heutigen Zeit ein heikles Thema. „Wir haben keine Schickimicki-Gäste, sondern nette Paare, die gerne gut essen und ausgehen, darunter auch Leute, die lange gespart haben,



Der 2001 Weißburgunder Jurtschitsch Sonnhof zum Hummer Thermidor kostet im „Hummerstübchen“ 49 Euro.

um sich hier ein Menü leisten zu können. Es gibt auch Geschäftsleute, die protzen wollen. Man entwickelt aber einen Blick dafür, was die Leute ausgeben wollen und kann dann entsprechende Empfehlungen geben, die nicht das Wohlfühlprogramm stören.“

### VIelfältige Aromen von Artischocke bis Zimt

Zum „Hummer Thermidor“, den Peter Nöthel mit Spargelspitzen, im Herbst aber mit schwarzen Trüffeln zubereitet, empfiehlt Susanne Fischer einen 2001er Jurtschitsch Sonnhof, Kamptal-Terrasse, Pinot blanc mit 12,5 Volumenprozent Alkohol. „Dieser Weißburgunder hat dezente Fruchtnoten von gelben Früchten wie Aprikosen, Pfirsichen, süßen Honigmelonen, besitzt eine bedeckte Süße ähnlich wie Zimt und vegetabile Aromen wie Spargel, Artischocken“, begründet Fischer ihre Wahl. „Am Gaumen dominieren dann Mandeln, Honig, Nusstöne. Er hat einen langen Abgang und eine sehr dezente, gut eingebundene Säure, harmonisiert zum Hummer, weil er über genug Kraft für die Sauce und die Trüffel verfügt, aber nicht das zarte Hummeraroma übertönt.“

Text und Fotos: Gundula Marx