

Genuss-Managerin

längst ist das Metier
des professionellen
Weinkellers
eine Männerdomäne
mehr. Immer mehr
Frauen entscheiden
sich für den Beruf
des Sommeliers.

VON CHRISTIAN DICK

DÜSSELDORF Guter Geschmack ist gefragt. Gerade im Gaststätten-Gewerbe. Kein Wunder, dass mehr und mehr Restaurants den Sommeliers als Wirtschaftsfaktor entdecken. „Sie steigern den Ruf ihres Hauses, wenn sie Weinexperten einstellen“, erläutert die Sprecherin der Sommelier Union Deutschland. Insbesondere in der gehobenen Gastronomie gebe es eine Nachfrage. Die Berufsmöglichkeiten für gut ausgebildete Weinspezialisten seien daher sehr gut.

Der Anteil der Weinfachfrauen in der Gastronomie liegt bei knapp 40 Prozent

Rund 40 bis 50 Sommeliers sind derzeit in deutschen Top-Restaurants im Einsatz. Dabei ist der Beruf des professionellen Weinkellers längst keine Männerdomäne mehr. Nach Angaben der Sommelier Union Deutschland liegt der Anteil der Weinfachfrauen in der Gastronomie bei knapp 40 Prozent. Eine von ihnen ist Susanne Fischer. Sie arbeitet seit fünf Jahren in dem Zwei-Sterne-Restaurant „Hummerstübchen“ in Düsseldorf. Für ihre ausgefeilte Weinkarte ist die Dreißigjährige erst kürzlich vom spanischen Generalkonsulat gelobt worden. Nirgends sonst in Deutschland finde sich so eine umfassende Zusammenstellung spanischer Weine.

Ohnehin zeichnet sich ihre Weinkarte durch ein reichhaltiges Angebot aus: Über 950 Positionen mit Preisen zwischen 30 und 4950 Euro finden



Wein-Expertin Susanne Fischer weiß genau, welches edle Tröpfchen zu welchem Anlass passt.

FOTO: ANDREAS BRETZ

Weinliebhaber hier auf knapp sechzig Seiten.

Kein Wunder, dass bei dieser Vielfalt die Gäste die Dienste der erfahrenen Sommeliers gerne in Anspruch nehmen.

„Die meisten lassen sich von mir beraten“, sagt Susanne Fischer. Ihre Aufgabe versteht die 30-jährige ganz uneitel. Ihr Motto: „Wein soll in erster Linie Spaß machen. Mitunter

vernachlässige ich deshalb die Frage, ob der Wein nun exakt zum Essen passt.“ Vielmehr müsse der Tropfen zum Gast passen – zum Anlass und zum Budget, erklärt die Weinkennerin.

Die Vorlieben und Wünsche der Kunden durch eine gehörige Portion Menschenkenntnis zu erspüren, ist das Erfolgsrezept eines guten Genussmanagers. Für jeden den passenden Tropfen zu finden, ist allerdings nur die eine Seite des Berufes. Körperliche Anstrengung und ein langer Arbeitstag, der mittags beginnt und zu später Abendstunde endet, sind inklusive. „Sich um den Weinkeller kümmern, die Bestände erfassen und nachbestellen, die Weinkarte regelmäßig aktualisieren, wenn etwa bestimmte Jahrgänge nicht mehr vorrätig sind, zählt ebenfalls zu meinen Aufgaben“, sagt Fischer. Hinzu komme jede Menge Bü-

roarbeit. „Tagsüber sehen mich die Kollegen selten, ich bin dann entweder im Keller oder am Telefon im Gespräch mit Weinhändlern“.

Apropos Weinhändler: Berufsperspektiven finden manche Weinexperten auch im Handel oder Vertrieb. Susanne Fischer sieht darin für sich keine Alternative. Ihr macht die Arbeit im renommierten Restaurant Spaß. „Ich bin kein Verkaufstyp, ich möchte beraten“, sagt sie. Dass die Düsseldorferin ihren Job beherrscht, davon ist auch die Metro AG überzeugt. Seit Jahresbeginn lässt sie sich von Susanne Fischer beim Einkauf in Sachen Wein beraten.

Der Tropfen muss zum Gast passen – zum Anlass und zum Budget

Wie man Sommelier wird

(chd) „Wer Sommelier werden will, muss eine Lehre in der Gastronomie oder Hotellerie absolviert haben“, erklärt eine Sprecherin der Sommelier Union Deutschland. Danach gibt es drei Ausbildungswege:

Die Hotelfachschule Heidelberg bietet die einjährige Fortbildung zum staatlich geprüften Sommelier in Vollzeit an. Unterrichtsschwerpunkte sind dort Weinkunde, Betriebsorganisation, Betriebs- und Volkswirtschaft sowie Marketing. Die IHK Koblenz hingegen bildet Sommeliers berufsbegleitend im Blockunterricht

aus. Mittelpunkt der fünfmonatigen Weiterbildung sind Fachpraxis, Weinsensorik, Weinempfehlung, Wein und Speisen sowie die Weinkunde. Hinzu kommt ein zweiwöchiges Praktikum in einem weinerzeugenden Betrieb.

Neuerdings bietet zudem die Sommelier Union Deutschland ein dreijähriges Traineeprogramm zum verbandsgesetzten Junior Sommelier an. Vorausgesetzt werden neben einer abgeschlossenen Ausbildung in der Gastronomie weinfachliche Vorkenntnisse.

INFO Sommelier Union Deutschland e.V.: www.sommelier-union-deutschland.de; Hotelfachschule Heidelberg: www.hotelfachschule-heidelberg.de; Deutsche Wein- und Sommelierschule Koblenz: www.weinschule.com.