

Susanne Fischer ist seit fünf Jahren
Sommelière im Hummerstübchen



Weinexperten
im Gespräch:
Susanne Fischer
und Jürgen Mathäus



„Mit spanischen
Weinen können
die Gäste sehr viele
neue Entdeckungen
machen.“

Düsseldorfer Schiffchen folgten. Dann zog es sie in den Süden, den sie früh zu schätzen wusste, denn der Vater lebt auf der Iberischen Halbinsel. Gerne hätte sie in einem der vielen Top-Restaurants Kataloniens Station gemacht, doch schließlich wurde es das „Tristan“ auf Mallorca. „Dort gab es einen Sommelier, der mir beigebracht hat, dass es im Restaurant nicht nur darum geht, Wein zu verkaufen, sondern auch darum, eine Region oder einen Wein zu verstehen. Wir haben viel diskutiert und ich habe dort viel gelernt. Vorher war ich an Wein interessiert, hinterher begeistert, vor allem von spanischen Weinen.“ Dass die selbstbewusste, aber zurückhaltend damenhafte junge Frau, die im Gespräch feinen Witz beweist, schließlich in Düsseldorf landete, war einerseits Zufall, aber doch nicht ganz: „Ich bin ein waschechtes Düsseldorfer Mädchen“, sagt sie. „Insofern bin ich lediglich wieder zurück in meine ursprüngliche Heimat gekommen.“ Aber dass sie ins Hummerstübchen gelangte, war eher ein Zufall: „Ein Weinhändler hat mich 2001 hierher eingeladen. Ich kam mit Herrn Nöthel ins Gespräch und habe anschließend hier angefangen zu arbeiten. 17 Jahre lang hatte es keinen Sommelier gegeben, weil der Chef das selbst gerne gemacht hat und Leuten gegenüber, die den Gästen ihr tolles Wissen vorführen wollen, ziemlich skeptisch war.“ Die Zweifel konnte Susanne Fischer zerstreuen. Jeder im Haus, auch die Gäste, vertrauen auf ihre unaufdringlich-kennntnisreiche Beratung.

„Unsere Gäste sind in diesen fünf Jahren viel offener geworden. Die wichtigste Erkenntnis haben sie schon am Anfang gemacht: Rioja ist toll. Aber es gibt ja nicht nur Rioja, sondern viel mehr interessante Weine in Spanien, sogar ausgezeichnete Weiße. Da hat sich einiges verändert.“ Wo sie früher noch viel reden und erklären musste, bestellen die Leute heute von alleine. „Bei Verdejo und Albariño ist das so. Auch Toro liegt sehr gut im Trend. Und Rioja kommt zurück. Man merkt, dass dort in den vergangenen Jahren viel passiert ist.“ Bescheiden fügt sie hinzu: „Vielleicht profitiert Spanien bei uns ein wenig davon, dass es in Düsseldorf eine alte Spanien-Gruppe und einige Tapas-Restaurants in der Altstadt gibt. Das ist zwar eine andere Art Gastronomie, hat aber doch früh zu Begegnungen mit dem Land geführt.“

Besonders wichtig: Nicht nur die Gäste haben Spaß. Susanne Fischer: „Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist in Spanien noch so, dass man viele Weine auch mal aufmachen und die Gäste glasweise probieren lassen kann, ohne dass es gleich viel Geld kostet, wenn die Weine nicht weiter getrunken werden.“

Was ist der Antrieb für die intensive Beschäftigung mit spanischem Wein? „Anfangs fand ich besonders interessant, dass die meisten großen spanischen Weine auf der Basis von Tempranillo entstehen. Das macht die Weine in sich vergleichbarer, Terroir-Unterschiede werden deutlicher. Aber was viel mehr ausmachte als diese eher sachlichen Dinge und was Spanien von anderen Ländern unterscheidet, ist die Freude, mit der man an Essen und Trinken herangeht, die Seele, die darin steckt. Die rasante Entwicklung scheint gar nicht aufzuhören. Ich würde mir wünschen, dass sich mehr Sommeliers intensiv mit Spanien beschäftigen.“

spanischen Weinen beweist Susanne Fischers erhebliche Detailkenntnis. Die zeigt sich aber auch im Gespräch und im Verständnis der Entwicklung des Landes, seiner Winzer und seines Terroirs. Sie stellt fest, dass ihre Kunden ausgesprochen positiv darauf reagieren. „Mit spanischen Weinen können die Gäste nicht nur sehr viele und enorm vielfältige Neuentdeckungen machen. Die Weine sind auch wirtschaftlich für beide Seiten interessant, denn gute Qualität muss hier nicht sofort sehr teuer sein.“ sagt die Absolventin der Koblenzer Sommelierschule. Natürlich hat der Berufsweg etwas mit den besonderen Vorlieben der jungen Dame zu tun, die bereits zu den bekanntesten Mundschenken Deutschlands zählt. Sie hat prägende Erfahrungen in Spanien gemacht, wie manch anderer, den die Begeisterung für spanische Lebensart und die Selbstverständlichkeit nicht mehr loslässt, mit der gutes Essen und Trinken zum täglichen Leben gehören.

Ursprünglich war das so nicht geplant. Susanne Fischer wollte eigentlich Psychologie studieren - zwar auch keine schlechte Voraussetzung für den Dienst am Gast, doch daran dachte sie damals nicht. Im Wartesemester begann sie vor acht Jahren eine Lehre als Hotelfachfrau und arbeitete noch zusätzlich in einem Restaurant. Es gefiel ihr, erstes Weininteresse erwachte, und sie schloss die Lehre ab. ComMISS-Sommelier-Anstellungen im Gut Lärchenhof bei Köln und im

Verzicht auf die reine Anhäufung bekannter Edelprodukte. Nur geht es uns um Sommelière Susanne Fischer und ihre Weinkarte. Auch hier gelten die genannten Vorzüge. Die elegante junge Dame ist die Weinfachfrau im ausschließlich weiblichen Service des Hummerstübchens und Herrin über ein riesiges Repertoire von über 900 Weinen und fast 80 Schaumweinen. Sie ist weit davon entfernt, sich mit Exotik zu profilieren oder gar eine Revolution im Restaurantkeller anzuzetteln. Die in der Gastronomie traditionell wichtigen Weinregionen Europas sind hinlänglich und mit ausgezeichneten Namen vertreten. Doch ein Land fällt deutlich aus dem üblichen Rahmen: Spanien. Hier ist das Angebot erheblich größer als bei vielen Kollegen. Ein halbes Dutzend Cavas bereichern die Schaumweinkarte. Auf zwei Seiten mit Weißweinen finden sich Spezialitäten wie Emilio Rojo (Ribeiro), Miguel Gelabert (Mallorca) oder Clos Antonio (Penedés). Die drei Top-Regionen für Rotwein, Rioja, Ribera del Duero und Priorat sind mit drei Dutzend Weinen bestens sortiert, wobei neben vielen Stars auch Entdeckungen, beispielsweise Dominio de Atauta, Celler Cecilio oder Tritium dazugehören. Mit Weinen wie Traslanzas (Cigales), Dido (Montsant), Cambrico (Sierra de Francia) oder Bembibre (Bierzo) zeigt die Sommelière, dass sie auch in den „neuen“, aufstrebenden Regionen sehr gute Flaschen zielsicher aufstöbert hat. Diese Weinkarte mit über 100 verschiedenen

Hummerstübchen, Düsseldorf

Aus Liebe zu Spanien

Neue Serie: Spanischer Wein in der Top-Gastronomie

Wie die Gourmetküche vor 20 Jahren eigentlich fast identisch mit französischer Küche war, konzentrierte sich die Top-Gastronomie viele Jahre lang ausschließlich auf wenige, festgelegte Weinregionen. Spanien ist deshalb in der Top-Gastronomie oft noch nicht so repräsentiert wie im Fachhandel oder am Gesamtmarkt. An der Weinqualität liegt es sicher nicht. Wir stellen deshalb künftig regelmäßig Restaurants vor, die mit einer sehr guten Spanienausswahl ihren Gästen eine innovative und vielfältige Auswahl bieten und damit Erfolg haben.

Das Düsseldorfer Hummerstübchen, so viel steht fest, gehört zu den besten Restaurants Deutschlands. Daran lassen weder der Guide Michelin (seit 12 Jahren 2 Sterne) noch der Gault-Millau (18 Punkte) irgend einen Zweifel. Küchenchef Peter Nöthel, ein ungewöhnlich kreativer und feinfühlig Koch, serviert zwar auch ein fünfgängiges Hummermenü, doch beschränkt er sich keineswegs auf die Anhäufung von Edelprodukten, sondern kann auch schlichtem Wirsing, Kohlrabi oder gebratenen Pfifferlingen beachtliche Finesse verleihen. Seine große Stärke liegt in Finesse bis ins Detail sowie in der Grundharmonie seiner Kompositionen. Klassische französische Wurzeln sind unverkennbar, doch baut er exotische Gewürze bei Bedarf nahtlos und unaufdringlich ein. Darüber wollen wir sprechen: Liebe zum Detail,