

Von unserem Redakteur
Kilian Krauth

Der deutsche Wein war noch nie so gut wie heute – auch wenn viele Verbraucher die Etiketten nicht verstehen. Peer F. Holm begrüßt nicht nur das neue Bezeichnungsrecht. Der Präsident der Deutschen Sommelier-Union, also der Top-Kellner im Lande, weiß regionaltypische Sorten zu würdigen und vor allem die Arbeit der Weingärtner.

Was darf ein Wein kosten?

Peer F. Holm: Bei Discounter-Weinen für 1,99 Euro pro Flasche stehen mir die Haare zu Berge. Umgekehrt freue ich mich für jeden Winzer, der 50 bis 100 Euro erzielt. Aber auch für acht bis zehn Euro kann man Qualität bekommen, ein Betrieb kann davon dann auch leben. Man muss einfach den hohen Aufwand sehen und honorieren.

Wir sitzen hier in Baden, hart an der Grenze zu Württemberg. Was halten Sie von den beiden regionalen Alltagsweinen: Gutedel und Trollinger?

Holm: Ich will nicht von Alltagsweinen sprechen. Das würde beide abwerten. Trollinger ist eine Sorte, die keinen schweren Rotwein hervorbringt, aber nicht jeder Rotwein muss schwer und dunkel sein. Ein etwas gekühlter Trollinger passt gerade jetzt im Sommer ideal, auf der Terrasse, als ein leichter Typus mit helleren Früchten und Frische. Toll! Er kann aber auch ein guter Menübegleiter sein. Und der badische Gutedel? Viele Leute haben Probleme mit Riesling, wegen der Säure. Da ist der mildere Gutedel die passende Alternative. In der Schweiz wird die Sorte ja als Chasselas gefeiert.

Haben Sie einen Lieblingswein?

Holm: Ich bin ein Stimmungstrinker und viel zu neugierig. Sagen wir so: Die Suche nach dem einen Lieblingswein darf noch ein bisschen andauern. Die Weinwelt ist schließlich spannend!

Wo wächst der beste Wein?

Holm: Auf Mutter Erde. Ich bin kein Freund von „das Schönste, Beste, Größte“. Was ist schöner? Dunkel, blond, rothaarig? Wein muss Spaß machen, zum Anlass passen. Dann ist er in diesem Moment der „Beste“.

Welchen Wein empfehlen Sie gegen Corona-Frust?

Holm: Einen guten, den man mit dem Partner oder Freunden genießt – mit dem gebührenden Abstand. Ein Wein, mit dem man sich beschäftigen kann, in dem man wie aus einem Buch lesen kann, riecht, hineinhört. Das kann in diesen Zeiten eine schöne Spannungsübung sein.

Wie geht es ihren Kollegen, wie der Gastronomie?

Holm: Sie hat den Shutdown hinter sich. Viele haben in dieser Zeit gelitten, da sie mit Herzblut Gastgeber sind. Manche haben auf Außer-Haus-Service umgestellt, um das Geschäft am Laufen zu halten. Der Re-Start mit Beschränkungen ist ein hartes Brot. Die Hälfte der Gäste bei höherem Aufwand! In der Spitzgastronomie ist es nicht ganz so dramatisch. Da hat man sowieso größere Tischabstände. Wo ich Gänsehaut bekomme: Viele Stammgäste haben ihr Lokal unterstützt, indem sie ins Blaue hinein Gutscheine gekauft haben, damit frisches Geld da ist.

Warum listet die Spitzgastronomie überwiegend ausländische Weine?

Holm: Die Deutschen trinken so viel Wein, dass der heimische gar nicht reicht, wir müssen importieren. Hinzu kommt, dass in den 60er, 70er, 80ern der deutsche Wein durch ein tiefes Tal ging. Der einst weltweit gute Ruf war dahin. Das hat sich glücklicherweise geändert. Zudem sind die Deutschen reiselustig und es gibt bei uns viele italienische Lokale. Frankreich stand immer für die Haute Cousine, klar dass in entsprechenden Lokalen der Wein von dort kommt. In anderen Ländern findet man wenig deutsche Weine, das hängt wohl am Nationalstolz. Da tun mir die Sommeliers leid, denen entgeht das Erlebnis, Vielfalt zu verkosten. In Deutschland kann man



Peer F. Holm ist einer der größten professionellen Feinschmecker Deutschlands. Durch seine Frau, die von einem Metzinger Bauernhof stammt, fühlt er sich Württemberg besonders verbunden. Dieser Tage gastierte er im badischen Teil des Kraichgaus, bei Heitlinger in Tiefenbach. Foto: Jochen Steinmetz

„Wein muss Spaß machen“

INTERVIEW *Präsident der Sommelier-Union*
Peer Holm hat eine feine Nase und eine scharfe Zunge

die ganze Wein-Welt erleben. Das ist schön.

Wie ist es heute um den deutschen Wein bestellt?

Holm: Er hat in letzten 15 Jahren einen enormen Aufschwung erlebt und an Renommée gewonnen. Ich bin gelegentlich für das Deutsche Weininstitut im Ausland aktiv, habe jetzt viele Onlineverkostungen und Schulungen gemacht für Kasachstan, Argentinien, Mexiko, bald Peru: ganz verrückte Länder. Das Interesse ist groß, der Eindruck sehr gut. Ich behaupte: Deutscher Wein war noch nie so gut wie heute.

Woran liegt das?

Holm: Ein Aspekt sind die perfekt ausgebildeten Jungwinzer, gleichzeitig aber Eltern, die bereit sind, ihnen Verantwortung zu übertragen. Die glorreichste Zeit eines Gutes ist immer, wenn zwei Generationen zusammenarbeiten. Früher mussten die Nachfolger oft ins kalte Wasser springen, heute bringen sie von ihren Praktika im Ausland viele Ideen mit. Dies gepaart mit den Erfahrungen der Eltern bringt mitunter Weine hervor, die früher unvorstellbar waren und die das eigene Profil stärken.

Wo liegen für Sie die Stärken von Baden und von Württemberg?

Holm: In der Vielfalt. Baden erstreckt sich über 400 Kilometer, in Württemberg prägen Flusstäler das Profil. Was beide noch verbindet: die große Dichte an hervorragender Gastronomie, das

„Die Suche nach dem einen Lieblingswein darf noch ein bisschen andauern.“

Zur Person

Peer F. Holm (54) ist Präsident der Sommelier-Union Deutschland und gehört zum Führungsausschuss des internationalen Sommelier-Verbandes. Er wohnt in Sankt Augustin und ist in Württemberg durch seine Frau, die vom Auhof bei Metzingen stammt, verbunden. Holm ist im Hauptberuf Sommelier, Dozent und Berater. Er blickt auf berufliche Stationen in Hotellerie und Handel zurück, lehrt an der Deutschen Wein- und Sommelierschule und ist im Prüfungsausschuss für IHK-geprüfte Weinfachberater. *kra*

ergibt ein gutes Zusammenspiel für Genusskultur, aber auch für den Tourismus insgesamt.

Wobei Württemberg nach wie vor Imageproblem hat oder kaum wahrgenommen wird.

Holm: Hier wird viel Wein in der Region getrunken, viele Winzer haben kaum Drang, nach außen zu gehen. Zudem gibt es Genossenschaften, die ihren lieblichen Trollinger-Lemberger irgendwo in Supermarktregalen anbieten. Aber es gibt auch viele Familienbetriebe. Die treiben Weinbau mit Herzblut, da wird nicht auf kurzfristigen Return on Investment geguckt, sondern auf das generationenübergreifende Investieren, das Zusammenbringen der Region. Für dieses soziale Gefüge spielen WGs eine wichtige Rolle. Ich kenne das von meiner Frau, die kommt aus Metzingen. Da ist die Scholle heilig.

Was halten Sie eigentlich vom alten – und was vom neuen deutschen Bezeichnungsrecht?

Holm: Begriffe wie Kabinett und Spätlese haben sich überlebt, auch wegen des Klimawandels. Verstanden haben das ohnehin die wenigsten Verbraucher, etwa dass eine Spätlese auch trocken sein kann. Oder: Wo gibt es heute noch einen leichten Kabinett? Oder die Großlagen, die sind doch Betrug am Verbraucher.

Danke für das klare Wort. Was ist der Betrug?

Holm: Dass ein Begriff wie „Oberbergener Vulkanfelsen“ für den kompletten Kaiserstuhl verwendet werden darf, obwohl es sich nur um ein kleines Gewann handelt. Das neue Recht räumt damit Gott sei Dank auf. Wenn künftig die Lage draufsteht, geht damit ein Qualitätsversprechen einher. Aber wenn jeder sein eigenes Gewinn zur Spitze erklärt, ist das auch nicht gut. Da ist es wichtig, die Qualitätsanforderungen eng zu fassen. Natürlich muss es ein Gesetz geben. Es wird immer Winzer geben, die das Beste daraus machen. Es wird auch weiter Discounter geben, die sich was rauspicken. Ich verlasse mich lieber auf den Erzeuger, der hinter seinem Produkt steht: mit Empathie für seine Arbeit, seine Lage, seinen Boden, den er nachhaltig bewirtschaftet.

Top-Kellner helfen in Weinberg und Keller

Sommeliers krönen ihr freiwilliges Engagement im Weingut Heitlinger und auf Burg Ravensburg mit einer Cuvée

ÖSTRINGEN „Bevor uns zu Hause die Decke auf den Kopf fällt, aber auch um etwas Gutes zu tun“, hat sich Christoph Gerischer aus Hafling in Südtirol dieses Frühjahr in ein Aktionsbündnis von Sommelier-Union Deutschland und dem Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) eingeklinkt. Unter dem Motto „Seite an Seite im Weinberg“ halfen seit dem Corona-Shutdown Mitte März arbeitslose Top-Kellner Winzern bei der Arbeit – und schlossen damit Lücken, die in der Landwirtschaft durch zunächst fehlende Saisonarbeitskräfte aus Osteuropa gerissen wurden. Gleichzeitig wollte man ein Signal der Solidarität weit über die Branche hinaus setzen.

Fortbildung Zum Beispiel in den 116 Hektar umfassenden Kraichgau-Gütern Heitlinger (Tiefenbach) und Burg Ravensburg (Sulzfeld). Das freiwillige Engagement hatte für die Helfer nützliche Nebeneffekte – nicht nur wegen der gut bestückten Weinregale. Christoph Gerischer und seine Kollegen nutzten die Zeit als Fortbildung.



Thorsten Brück (links) vom „La Villa“ am Starnberger See und Marco Feger vom Restaurant „Maki: dan“ im „Ritter“ in Durbach mit der Burgunder-Cuvée aus dem Kraichgau. Foto: privat

Ihre Praxisübungen gekrönt haben die Sommeliers im Kraichgau durch eine zusammen mit Betriebsleiter Claus Burmeister kreierte Cuvée namens „Gemeinsam“. Sie besteht aus vier weißen Burgundersorten Chardonnay, Grauburgunder, Auxerrois und Weißburgunder.

In Zeichen der Vier Die biodynamisch erzeugten Grundweine wurden direkt aus dem Holz kommend vermählt und als Cuvée zwei Monate auf der Hefe im Stahltank belassen. Die 0,75-Liter-Flasche kostet 44,44 Euro. Es wurden zudem Magnums, Doppelmagnums und Sechsliterflaschen gefüllt. Ein Teil des Erlöses aus dem Verkauf der insgesamt 1176 Flaschen kommt Nachwuchskellnern zugute. Und das sagen die Experten dazu: Der Wein besticht durch einen intensiven Aromencocktail aus Pfirsich, Aprikose und etwas Birne, einer leichten Karamellnote und Eichenholz. Am Gaumen: Runde weiche Phenole, animierende Säure, viel Druck, kraftvolle Mineralik, langer komplexer Nachhall. *kra*