

»Erlaubt ist, was schmeckt«


» Nur nicht beirren lassen! Seinen eigenen Weinstil mit etwas Geduld und Leidenschaft zu entdecken, zu wissen, was einem zusagt, ist viel besser, als sich einen Stil indoktrinieren zu lassen, immer mit der Mode zu gehen oder nur auf Etiketten zu achten.« Das empfiehlt Melanie Wagner, die »Sommelière des Jahres« vom Sternerestaurant Franz Keller Schwarzer Adler in Vogtsburg-Oberbergen. »Als gelernte Winzerin vom Kaiserstuhl ist sie mit Wein bestens vertraut«, heißt es im Gault Millau 2010. Und woher kommt die besondere Liebe zum Wein? Die Weinconnaissanceurin ist im gastronomischen Betrieb ihrer Eltern groß geworden und damit bereits in ihrer Jugend mit dem Thema Wein in Verbindung gekommen. Nach ihrem Abitur entschied sie sich für eine Winzerlehre. Das Handwerk zu erlernen

war ihr sehr wichtig, um zu erleben, wie viel Mühe, Arbeit und Sorgfalt hinter all dem Genuss steht, den man erst viel später im Glas hat. Anschließend kam sie zum Schwarzen Adler, in dem sie die Gastronomie und den Wein miteinander verbinden konnte. »Eine weise Entscheidung, denn hier im Hause Keller wuchsen und wachsen stetig auch meine Leidenschaft und Hingabe zum Wein.« Melanie Wagner prophezeit allen Weinen, »hinter denen ehrliche und handwerklich »saubere« Arbeit steht, im Weinberg wie im Keller,« eine große Zukunft. Dabei sollten die Weine »nicht zu modern und konzentriert und damit in ihrer Jugend nicht »Everybody's Darling« sein, sondern eine ausgewogene Struktur von Frucht, Tannin, Säure, Extrakt und ausgeprägtem Terroir besitzen.« Infos: www.franz-keller.de



Melanie Wagner, »Sommelière des Jahres«

»Permitted is Everything Which Tastes Good«

 Melanie Wagner, the »Sommelière of the Year« of the star restaurant Schwarzer Adler in Vogtsburg-Oberbergen recommends: »Discover your own wines rather than only minding the labels or trends.« www.franz-keller.de

Der erste deutsche Edelbrand-Sommelier

Die Altenheimer Edelbrennerei Markus Wurth zählt zu den 13 besten Destillieren Europas, was die 10 Medaillen der diesjährigen Internationalen Edelbrand-Meisterschaft DESTILLATA still bezeugen. Doch das war dem »Gault Millau Genussbotschafter Baden-Württembergs« nicht genug. »Ich bin ehrgeizig – und selbst größter Kritiker, wenn es um die Produktqualität geht«, so der Altenheimer, der hunderte Proben zu bewerten weiß und dies auch »dank einer hypersensiblen Nase« kann. Aber es geht ihm um mehr: »In jedem guten Restaurant gibt es eine Weinkarte, aber nur selten eine eigene Spirituosenkarte. Das sollte sich ändern, denn wir haben in Deutschland absolute Spitzenbrenner.« Der nächste Schritt war für den Altenheimer logisch und fast zwingend: Von 2009 auf 2010 trat er die Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier in Österreich an. Anspruch ist ihm wichtig – und so legte er zusätzlich die schwere Prüfung für das international anerkannte WSET® (World Spirit Education Trust) Professional Certificate in Spirits ab. Ergebnis: Bestanden mit 84 von 100 möglichen Punkten und damit erster deutscher Edelbrand-Sommelier mit international anerkanntem Zertifikat, ja sogar einer der ersten europaweit. Weitere Informationen unter www.edelbrennerei-wurth.de



Die Spitzendestillate der Altenheimer Edelbrennerei Wurth erreichten bei der weltgrößten Prämierung für Obstbrände und Liköre in Offenburg 20 Goldmedaillen

The First German Brandy-Sommelier

 The 10 medals from this year's international brandy championship DESTILLATA is proof that the Altenheimer Brandy Distillery Markus Wurth belongs among Europe's 13 best distilleries. And reason enough for Alexander Wurth to become Germany's 1st certified brandy sommelier. www.edelbrennerei-wurth.de