



## Augen auf beim Weinkauf

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Der perfekte Genuss ist nicht nur reine Geschmackssache: Wichtig ist auch, wie und wo man seinen Lieblings-Wein findet

**W**ie soll der normale Weintrinker da eigentlich noch den Überblick behalten? Ständig kommen Jahrgänge hinzu, zahlreiche Qualitätsmerkmale sind zu beachten, es gibt Tausende Erzeuger, Hunderte Herkünfte und Sorten. Ganz abgesehen von neuen Erkenntnissen oder Entwicklungen in Weinbau und Kellerwirtschaft. Insgesamt äußerst verwirrend. Andererseits aber auch höchst interessant, weil es beim Weinkauf immer etwas Neues zu entdecken gibt. Deshalb lautet mein Tipp: Sammeln Sie Erfahrungen und trauen Sie sich ruhig, Fragen zu stellen. Kein Mensch kann alle Winzer und Weine dieser Welt kennen. Der Fachhändler um die Ecke kann Ihnen sicher Auskunft geben. Problematisch wird es allerdings dann, wenn Wein im Kaufhaus, beim Discounter oder im Supermarkt erstanden wird. Und das nicht nur, weil so die mystische Aura um das Produkt verschwindet. Man steht vor einer neonbeleuchteten Batterie unzähliger Sorten aus aller Welt. Auf den ersten Blick mögen die Preise stimmen. Allerdings gibt es meist niemanden, der Sie beraten kann. Deshalb drei kleine Regeln für den Selbstbedienungs-Einkauf: 1. Gute Vorbereitung: Merken Sie sich einen Wein, über den Sie etwas gelesen haben, oder – noch besser – nehmen Sie den Artikel gleich mit. 2. Der Telefonjoker: Rufen Sie bei Fragen einfach einen weinkun-

digen Freund an. 3. Das Glücksspiel: Kaufen Sie den Wein mit dem Etikett, das Ihnen am besten gefällt. Was haben Sie schon zu verlieren? Das Risiko eines Fehlgriffs ist meist zu verschmerzen. Supermärkte bieten einfache, günstige Weine an, die in der Regel in großen Mengen hergestellt werden. Dennoch sollten gerade Anfängerinnen eher auf liebevollen Service und eine verständliche Anleitung setzen, statt den günstigen Angeboten den Vorzug zu geben. Ein kompetenter Händler wird Ihnen nicht nur den passenden Tropfen fürs Abendessen, sondern auch die Begeisterung für Wein vermitteln können. Sie werden schnell feststellen, ob die Empfehlungen gut waren und seine Beschreibung mit Ihrem Geschmackseindruck übereinstimmt. Der Preis von zwei bis drei Flaschen ist im Zweifel immer noch ein relativ geringes Lehrgeld. Natürlich sind Weine aus dem Fachhandel etwas teurer, sie stammen aber dafür von sorgfältig ausgewählten, meist kleineren Weingütern. Vorsicht bei verstaubten Flaschen, „Ringeltäubchen“ oder Ladenhütern, Lagerung bei offensichtlich zu hohen Temperaturen, im Sonnen- oder Neonlicht sowie bei falscher Schreibweise auf der Preisliste. Wenn Sie den Winzer Ihres Vertrauens gefunden haben, können Sie auch direkt beim Weingut bestellen. Viele Erzeuger liefern regelmäßig im Bundesgebiet aus. ●

FOTO: Jan C. Brettschneider