

Das 1x1 der edlen Tropfen

Weinschulungen mit Ulrike Banse sind immer ein besonderer Genuss

Wer einen interessanten und kurzweiligen Abend verbringen will, sollte an einer Weinprobe teilnehmen. Zum Beispiel bei Ulrike Banse. Bei der Gründerin der VinoScola lernt man eine Menge über den Geschmack edler Tropfen.

St. Maria Regina zum Rosenkranz im Belgischen Viertel in Köln ist eine Kapelle a.D. Längst ist der Altar einer langen Theke gewichen, das stille Gebet munterem Geplauder, Gelächter und Geklapper der Teller. Das ehemalige Gotteshaus gehört heute zum Hotel Hopper und zu den Szene-Restaurants der Stadt, bekannt für gute Küche und ebensolche Weine.

Doch manchmal kommt's noch besser. So an einem Freitag im August 2008. Zwanzig Gäste sind zu einer ganz besonderen Weinprobe geladen: Ulrike Banse, Gründerin der Weinschule VinoScola und Vorsitzende des Fachverbands unabhängiger Weinreferenten, stellt an diesem Abend edle Tropfen des Weinguts Castell Miquel vor. „Wein mit Beipackzettel“ nennen Kenner diese Spitzenweine aus Mallorca und das hat seinen guten Grund. Der Besitzer des Weinguts ist nämlich nicht nur Winzer, er ist auch Pharmazeut und Chef von Bionorica in Personalunion: Prof. Michael Popp.

Wein und Phytopharmaka seien schließlich seelenverwandt, sagt Popp. „Wie bei pflanzlichen Arzneimitteln ist auch beim Wein die Qualität der Zubereitung entscheidend. Das heißt, nur die Herstellung von 'Spezialextrakten' erschließt die Schätze der Na-

tur und macht Weine zu einem wertvollen Genussmittel.“ Gerade Rotwein ist gesundheitsfördernd. Vor allem Resveratrol aus der Wirkstoffgruppe der Polyphenole schützt gegen freie Radikale und hat somit eine Wirkung auf das Herz-Kreislaufsystem.

Und „lecker“ ist er auch – zumindest solange dem Seminarteilnehmer die richtigen Worte fehlen, um seine Sinesseindrücke genauer zu beschreiben. Doch spätestens wenn die Gäste nach Hause gehen, werden sie nicht mehr nur von leckeren Tropfen reden. Wein-Kennerin Banse hat ihnen in den wenigen Stunden die Geschmacksknospen auch verbal ein wenig geöffnet.

Mit meist geschlossenen Augen haben sie das feine Aroma aus Biskuit, Orangen, Feigen und Walnuss des Sekts „Pearls from Heaven“ erschmeckt; haben erlebt wie der Sauvignon Blanc „Stairway to Heaven“ mit



Damit die Grundlage stimmt: zur Weinprobe gehört ein Feinschmecker-Menü. Ulrike Banse zeigt ihr pädagogisches Geschick nicht nur bei Weinseminaren; sie arbeitet auch als Sportlehrerin



Zitrusnoten, Cassis und Anklängen von Grapefruit der Nase schmeichelt und den Duft des Süßweins „Stars from Heaven“ in sich aufgenommen – ein Duft mit deutlichen Honignoten, gepaart mit exotischen Früchten wie Mango oder Litschi.

Ulrike Banse ist seit 1996 im Seminar-Geschäft. Damals gründete sie ihre VinoScola, eine der ersten unabhängigen Weinschulen in Deutschland. Mittlerweile bringt sie rund 800 Teilnehmern pro Jahr in Kursen das Einmaleins des Weingeschmacks bei. „Die meisten sind Weinliebhaber, die mehr über das Thema lernen wollen“, sagt die quirlige 50-Jährige. Oft wird sie auch von Firmen-Chefs gebucht, die Mitarbeitern oder Kunden mit Wein-Events eine Freude machen wollen. 2004 gründete Ulrike Banse den Fachverband unabhängiger Weinreferenten. „Dazu gehören mittlerweile 16 Weinschulen, die gemeinsam das erste private Weinkennerdiplom geschaffen haben“, sagt Banse.

Mit einem Diplom gehen die Gäste der Weinprobe in Köln an diesem Abend zwar nicht nach Hause, dafür aber mit einem sehr wohligen Gefühl. Und mit einer Information, die sie so schnell nicht vergessen werden und mit der sie garantiert beim nächsten Sektempfang punkten können. Ulrike Banse hat sie gelehrt, wie das Drahtkörbchen heißt, das Sektkorken in Zaum hält: Agraffe.

WEITERE INFORMATIONEN: www.castellmiquel.de; www.vinoscola.de; www.weinreferenten.de (hier finden Sie Weinseminare in Ihrer Nähe)