



Wissen | Lieblingsfach: Wein

Wie heißt es so schön: Der Weg zum Weinkenner ist lang und mühsam, dafür macht diese Zeit aber ungeheuren Spaß! **Nikolas Rechenberg** stellt Weinschulen vor.

Jede Schule hat ihren Sinn, egal ob Philosophie oder Algebra, Musik oder Malerei. Warum sollte der Geschmack keine Schule brauchen? Wie in der Musik gibt es faszinierende Harmonien, auf die nicht jeder von alleine kommt. Schmecken kann man lernen! Wir haben das Wissen um diese wunderbaren Kombinationen ja nicht alle mit der Muttermilch aufgesogen, sei es Sauvignon Blanc zum Ziegenkäse, Meursault zum Fisch im Kräutersud. Oder wie gut Spätburgunder zum Lamm und Riesling zur Forelle passen. Wer sich in das Abenteuer Wein stürzt, kann pädagogische Unterstützung gut gebrauchen. Bordeaux ist kein unnahbarer Mythos, sondern entpuppt sich schnell als Cuvée aus Merlot und Cabernet, die es überall auf der Welt gibt, in verschiedenen Mengenverhältnissen und mit verschiedenem Terroir gesegnet.

PÄDAGOGISCHE GESICHTSPUNKTE?

Das ist vonnöten, denn es gibt jede Menge als Weinschulen getarnte Weinläden, mit versteckter Promotion. Die Händler stellen natürlich bevorzugt ihre eigenen Produkte vor und kümmern sich vor allem um die Regionen, aus denen ihre Verkaufsschlager kommen. Das merkt der Kunde nicht sofort. Aber nach dem zweiten Kurs kann das schnell langweilig werden.

Ulrike Banse (Foto oben) hat dieses Prinzip seit langem durchschaut. „Ich mache keine Tupperparties“, sagt die

resolute Gründerin der Weinschule VinoScola, „bei mir hat keiner das klammheimliche Gefühl, etwas kaufen zu müssen“. Ihre VinoScola zählte 1996 zu den ersten unabhängigen Weinschulen Deutschlands. Inzwischen sind es 7.000 Teilnehmer pro Jahr, überwiegend private Weinliebhaber, die rund um das Thema Wein lernen möchten und zwischen 49 bis 65 Euro für einen Kurs ausgeben. Aber auch Firmen, die für ihre Mitarbeiter und Kunden spezielle Events bieten. Und natürlich der Nachwuchs aus dem Weinhandel.

QUALITÄTSSICHERUNG Für mehr Transparenz und Seriosität hat Ulrike Banse 2004 den Fachverband unabhängiger Weinreferenten mitgegründet, sie ist die Vorsitzende. „Wir haben 14 angeschlossene Weinschulen und gemeinsam das erste private Weinkennerdiplom geschaffen.“ Hierbei gehe es um eine systematische Schulung in Bezug auf Weinkenntnisse wie die Wertigkeit eines Weines in Bezug auf seine Herkunft und die damit verbundenen Herstellungsmethoden. Im Sinne von Slow Food wird Wert auf Bioweine, Regionalität und das Thema Genuss an sich gelegt.

TREND Im Moment gibt es so viele Trends wie noch nie an den Schulen. Bio und biodynamische Weine werden verstärkt nachgefragt. Die Klassiker „Wein & Gewürze“ und „Wein & Schokolade“ werden immer beliebter. Gewürze und Schokolade können „wie eine Taschenlampe wirken, sie strahlen den Wein an und lassen ihn leuchten“, so pädagogisch präzise formuliert es Ulrike Banse. Das Genusserlebnis vergrößere sich. Von fertigen Wein-Gewürzmischungen hält sie nichts, die sind ihr zu dominant.

Stark im Kommen sind regionale Weine aus deutschen Landen, Riesling und Spätburgunder, das freut sie besonders. In den ersten Jahren ging es schließlich vor allem um Frankreich, Italien und Übersee. Ein spezi-

eller Aspekt bleibt die Sensorik. Wie kann ich einen Wein blind erkennen? Ihr Trick: Eine innere Weinkarte mit eigenem Bewertungssystem errichten und mit dem verkosteten Wein abgleichen.

SAISONGESCHÄFT Wer sitzt schon im Sommer im Seminar, wenn er zuhause auf der Terrasse den Wein genießen kann? Die Zukunft der Schulen werde wohl weniger darin liegen, Geschmackswissen einzupacken, unter dem Motto: Das ist Wein X, er muss nach Aroma Y schmecken. Das hat der Weinliebhaber schnell selbst raus. Sondern auch Grundwissen in der Weinherstellung vermitteln. Das hilft zu erkennen, ob ein Wein ein Blender oder ein sauber gemachter Schluck ist. Besondere Bedeutung wird auch die Verbindung aus Wein- und Kochschule gewinnen.

UNABHÄNGIG Aber nicht nur in Kellern mit Kerzen auf den Fässern oder sterilen Seminarräumen finden sich die Schulen. Degustonline ist eine der ersten Weinschulen, die Fernunterricht nur über das Internet

anbieten. Die Weinflaschen werden zugesickt und der Kurs findet in einer Online-Lernumgebung statt. Weininteressierte verkosten interaktiv Weine und nutzen die räumliche und zeitliche Unabhängigkeit. Mit Degustonline bietet Geschäftsführerin Valentine Mühlberger zeitgemäßes e-learning. Nach einigen Berufsjahren in der IT-Branche machte sie ihre Leidenschaft zum Beruf. Zuvor absolvierte sie eine Winzerlehre in Beaune und ein Aufbaustudium zur Degustation von Terroirweinen der Universität Burgund. Für Valentine Mühlberger ist das Internet wegen der Flexibilität und des ungezwungenen Austausches der ideale Ort. Wer zu Hause verkostet hat beliebig viel Zeit für die Weine. Speisen und Weinpaarungen können unmittelbar probiert werden, auch mit den Freunden am Tisch.

Trotzdem wollen wir nicht vergessen anzumerken, dass ausgedehnte Reisen zum Winzer weiterhin zu den unvergesslichen Erlebnissen gehören. Das ist so sicher wie, dass sich französisch am besten in Frankreich lernt. 🍷

Niko Rechenberg ist Weinjournalist (www.nikos-weinwelten.de) und leitet den Wein-Stammtisch des Conviviums Berlin.

INFO

VinoScola Ulrike Banse, Heidelberger Weg 2, 41564 Kaarst, Tel 02131. 60 23 72, www.vinoscola.de

Vinosum Wolfram Römmelt, Hügelstr. 24, 68519 Viernheim, Tel 06204. 37 93, www.vinosum.de

Weinschule Berlin Bernhard Moser, Inselstr. 8A, 10179 Berlin, Tel 030. 23 45 68 47, www.weinschule-berlin.de

Dr. Staudt Weinseminare Brunnenstr. 4a, 64832 Babenhausen, Tel 06073. 74 03 50, www.staudt-weinseminare.de

Über den Fachverband unabhängiger Weinreferenten e.V. finden Sie Weinseminare in ihrer Nähe. Zur Qualifikation der Mitglieder gehören Abschluss eines Diploms beim WSET/Weinfachberater/IHK oder Vergleichbares, Abschluss eines Moderatordiploms, mindestens 5 Jahre Selbstständigkeit, mindestens 6 Jahre Berufserfahrung im Bereich Wein und Referenzen von 50 erfolgreich durchgeführten Veranstaltungen, Tel 02131. 60 23 72, www.weinreferenten.de

Online-Schulen

www.degustonline.com, Valentine Mühlberger, Tel +33. (0)952. 60 54 83

www.europeanwineacademy.org, Tel 02628. 98 44 66