

(Bernkastel-Kues) Experten und ambitionierte Laien sind in Bernkastel-Kues in die Weinwelt eingetaucht. Ihnen wurde unter anderem vermittelt, dass restsüße ältere Weine ideale Essensbegleiter sein können. Der TV traf dabei auf einige ganz besondere Charaktere.

Bernkastel-Kues. Manche Männer lassen sich den Namen ihrer Liebsten, eine Schlange, einen Tierkopf oder sonst etwas mehr oder weniger Fantasievolles irgendwohin tätowieren.



Antonios Askitis hat auch etwas, was ihn lebenslang begleiten wird: Auf seinem rechten Arm ist die Wehlener Sonnenuhr zu sehen. Dahinter steckt die Liebe zur Region und vor allem zum Moselriesling. Der Deutsche mit griechischen Wurzeln führt in Düsseldorf das Restaurant D'Vine. Der 36 Jahre alte Diplom-Betriebwirt und Sommelier (Weinkellner) ist auch Mitglied im Club der Weinakademiker. Das klingt hochgestochen, ist es aber nicht. Knapp 40 Fachleute aber auch am Wein interessierte Laien haben sich in Bernkastel-Kues getroffen und sich natürlich dem Wein gewidmet.



Organisatorin ist Christina Fischer, mit die bekannteste Sommelière Deutschlands. Was sie macht beziehungsweise gemacht hat, könnte ein Buch füllen. Sie hat auch selbst eines geschrieben: "Wein und Speisen - Leidenschaft mit System". Sie als umtriebig zu bezeichnen, wäre untertrieben. Sie nimmt sich Zeit zum Gespräch. Aus jedem ihrer Worte ist die Liebe zum Wein herauszuhören.

Diese Leidenschaft, zum Beispiel gereifte Weine als Essensbegleiter zu empfehlen, will sie vor allem den jungen Leuten mitgeben - selbst wenn diese schon ausgewiesene Experten sind, allerdings noch ohne die Erfahrung einer auch schon gereiften Persönlichkeit. "Sie sollen das Wissen dann zu den Gästen oder anderen Weininteressenten transportieren", sagt die 54-Jährige, die in Köln wohnt. Unkonventionelle Typen wie Antonios Askitis kommen ihr da gerade recht. Sie bezeichnet ihn liebevoll als "Rocker". Sein Lokal hat zwar 15 Punkte im Gault Millau, doch das erwähnt er nur am Rande. Die Weinkarte umfasst 180 Positionen von der Mosel. "Aber nur drei davon sind trocken", sagt Fischer. Askitis ist wie Fischer ein Verfechter des restsüßen Weines zum Essen. Das vermittele er den Gästen und das komme gut an. Es folgt das größte Kompliment: "Die Mosel ist die wertvollste Weißweinregion auf der Erde."

Das Hotel Sonnora in Dreis gehört seit Jahren zu den besten Restaurants Deutschlands. Drei Michelin-Sterne - mehr geht nicht - und 19,5 Punkte im Gault Millau lassen keine Wünsche offen. Helmut Thielges ist ein Meister seines Faches. Seit 2008 ist Magdalena Brandstätter dort Herrin über den Weinkeller, in dem unter anderem 200 verschiedene Rieslinge lagern. Die gebürtige Österreicherin outet sich ebenfalls als Riesenfan des Moselweines. "Eine solche Vielfalt gibt es sonst nirgends", sagt sie. Die 34-Jährige kann sich einen längeren Aufenthalt vorstellen. "Ich fühle mich sehr wohl", sagt sie. Die eher ländlich strukturierte Region steht dem nicht entgegen. "Ich stamme von einem Bauernhof", erläutert sie.

Noch Mal zurück zu Christina Fischer: Die verfügt über ein großes Netzwerk. Topwinzer aus der Region haben gereifte Weine - bis zurück in die 1980er Jahre - zur Verfügung gestellt und sind teilweise auch selbst vor Ort. "Es ist uns eine Freude", sagt Oliver Haag (Weingut Fritz Haag, Brauneberg). Offene Ohren findet Fischer auch bei der Weinwerbung. Was die Expertin lange nicht wusste. Mit Horst Rudy verfügt das in Bernkastel-Kues ansässige Steillagenzentrum über einen Fachmann für die verschiedenen Verschlüsse. Fischer ist begeistert, was er zu erzählen weiß. "Es war ein toller Tag", sagt sie zum Abschluss.