

# Mehr Spaß im Glas mit Hendrik Thoma

Weinhändler,

Master-Sommelier,

kulinarischer Conférencier

Hendrik Thoma will mehr Spaß im Glas. Dafür muss er viel arbeiten, wenn es sein muss, auch ganz spaßfrei. Wer glaubt, ein Weinhändler kann sich mit dicken Lippen durch die Welt süffeln, kennt nur die halbe Wahrheit und sollte mal mit auf Tour gehen. Wenn Hendrik Thoma auf den Kanaren unterwegs ist, dann liegt er nicht am Strand, sondern will Entdeckungen machen und Winzer aufspüren, deren Weine gut sind und eine Geschichte zu erzählen haben. Gerade ist er wieder auf Gran Canaria fündig geworden.

Hendrik Thoma ist immer ziemlich forsch und lausbübis. Dass er nicht auf den Mund gefallen ist zeigt er in unzähligen Videos oder als kulinarischer Conférencier beim Rheingau Gourmet & Wein-Festival. Bei den von ihm moderierten Events hat man garantiert mehr Spaß im Glas. Schon als Sommelier im Hamburger Louis C. Jacob war Hendrik Thoma ein offensiver Berater. Das renommierte Hotel war sicher ein Karrieresprung, doch Thoma erinnert sich auch an andere wichtige Berufsabschnitte: „Jede Station war wichtig, selbst mein Praktikum in meiner Heimatstadt im Parkhotel Gütersloh, das in der Spülküche begann. Am meisten inspirierend war meine Zeit in der Auberge du Soleil in Kalifornien, die prägendste und auch längste im Hamburger Hotel Louis C. Jacob.“ Thoma ist

gelernter Koch und war unter anderem Saucier im Landhaus Scherrer, was seinen Geschmack schärfte.



Mit dem Titel „Master Sommelier“ spielt man geschmacklich in der Champions League, wobei uns selbst in diesem elitären Kreis Menschen bekannt sind, die durch gelerntes Wissen, nicht aber unbedingt durch Genussfreude, erhöhtes Wahrnehmungsempfinden und Emotionalität auffallen, durch die man das Thema Wein überhaupt erst wirklich begreifen kann. Weltweit gibt es derzeit 267 Master Sommeliers, in Deutschland nur sechs, die diesen Titel tragen dürfen. In der Branche gilt diese Prüfung im Ergebnis jedenfalls als das anspruchsvollste Prädikat. Für Hendrik Thoma ist klar: „Es ist eine hammerharte Prüfung, aber nicht die Berechtigung stehen zu bleiben. Ich bin schon lange

kein aktiver Sommelier mehr, fühle mich aber dem Beruf verpflichtet.“

Nach all diesen Karrieresprüngen hätte Hendrik Thoma die Welt offen gestanden, einen solchen Mitstreiter und Berater wünschen sich viele. Warum nur wurde er dann ausgerechnet ein Weinhändler, bei dem es nicht nur um geschmackliche, sondern auch kaufmännische Fragen geht? Für Thoma ist der Weinhandel einfach die Königsklasse. „Der deutsche Weinmarkt ist stark umkämpft und hat den Focus auf Massenware.“ Dass es sein Unternehmen „Wein am Limit“ nach zehn Jahren immer noch gibt, macht ihn stolz und glücklich. „Anscheinend hat unsere Botschaft Relevanz. Denn einen Wein im Handel zu verkaufen, ist wesentlich schwieriger als im Restaurant mit einem guten Küchenchef und liebem Serviceteam im Rücken.“



Hendrik Thoma & Bianca Ganson

Wie entstand das Sortiment von „Wein am Limit“, jeder fängt ja mal klein, aber mit einer großen Idee an. „Viele dieser Weingüter wollte damals niemand nach Deutschland importieren. Der erste Partner war 2001 Eben Sadie aus Südafrika, er ist ein leuchtender Stern am internationalen Weinhimmel geworden. Das gilt für viele Winzer und Winzerinnen aus unserem Sortiment“, meint Hendrik Thoma. Er arbeitet gemeinsam am Sortiment mit seiner Partnerin Bianca Ganson. Oberstes Kriterium: „Wir nehmen nur Weine auf die uns gefallen und die wir verkostet haben.“ Doch ein Weinsortiment entsteht durch viele Feinabstimmungen, ständiges Monitoring über soziale

Netzwerke, Fachliteratur, Empfehlungen von Sommeliers und Winzern. „ Die Weinwelt entwickelt sich. Deswegen gilt es die Nase vorne zu haben, offen zu bleiben sich nicht von negativer Stimmungsmache ablenken zu lassen. All das und Exklusivität auf dem deutschen Markt sind für uns wichtige Kriterien.“

Zu einem Leben wie dem von Hendrik Thoma gehört sehr viel Disziplin, sonst wacht man eines morgens im Weinfass auf und findet den Ausgang nicht mehr. Früher gab es für den inzwischen 55 Jahre alten Thoma neben „Spaß im Glas“ viel Sport, er lief sogar einige Marathons. Heute sucht er den Ausgleich eher im Kontemplativen. Er kommt bei der Gartenarbeit zur Ruhe, hat durch seinen Hund Auslauf und erdet sich bei Waldspaziergängen und Pilzesuchen. Dass er zu Pilzgerichten den passenden Wein parat hat, versteht sich von selbst.

Ludwig Fienhold

**Zur Webseite von Hendrik Thoma geht es hier lang:**

