

Thomas Sommer ist der beste Sommelier Deutschlands

Härtetest mit Günther Jauch auf Burg Schwarzenstein

Thomas Sommer vom Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach darf ab sofort den Titel „Bester Sommelier Deutschlands“ tragen. Er wurde gemeinsam mit zwei Finalisten live vor einer Jury und großem Publikum auf der Burg Schwarzenstein in Johannisberg im Rheingau geprüft, was die Nervosität drastisch erhöhte.

In die letzte Runde schafften es von insgesamt 33 Teilnehmern aus ganz Deutschland neben Thomas Sommer noch Jürgen Fendt vom Hotel Bareiss in Baiersbronn und Melanie Panitzke vom Restaurant Wein am Rhein in Köln. Eine solche Zitterpartie hatte es bislang nicht gegeben, selbst die Gläser schienen vor Anspannung kurz vor dem Zerspringen zu sein. Die Sommeliers mussten auf einer Weinkarte sehr knifflig eingearbeitete Fehler ausfindig machen – Weinnamen wurden falsch geschrieben, Lagen vertauscht und Klassifizierungen verdreht. Damit aber nicht genug. Einer Tischrunde sollten die passenden Weine zum Essen kredenzt werden, wobei ein Roter zu dekantieren war. Die Tischrunde auf der Bühne bestand aus Fernsehmoderator Günther Jauch, Fernsehkoch Johann Lafer und den Weinberatern Christine Balais und Markus del Monego – wobei noch einige mehr in der Jury saßen, etwa Guy Bonnefoit, der fleißigste aller Weinspezialisten. Es wurde nach dem Sinn des Dekantierens gefragt, aber auch nach Wasserempfehlungen und der Definition für Ristretto. Alles ganz im Begriffssinne von Bernd Glauben,

dem Chef der Deutschen Sommelier-Union, für den dieser Beruf weit mehr als der eines Weinkellners ist und der ihn eher als Genuss-Manager sieht.



Bernd Glauben, Jürgen Fendt,
Melanie Panitzke, Johann
Lafer, Thomas Sommer,
Günther Jauch (v.l.n.r.)

Die Kandidaten hätten unterschiedlicher nicht sein können. Melanie Panitzke wirkte äußerst angespannt und den Test-Gästen gegenüber etwas zu herb. Thomas Sommer redete auf Flaschenteufel komm raus und setzte sich und sein Wissen in einem solchen Übermaß in Szene, wie es jeden Weinfreund im Glasumdrehen zum Biertrinker werden lässt. Einzig Jürgen Fendt erschien angenehm dezent und souverän und ließ auch den Gästen Luft. Überhaupt wurde zuviel Fachwissen abgefragt, während das Wichtigste nicht in die Wertung einfluss: Der Umgang mit Gästen. Keinem der Teilnehmer huschte auch nur der Anflug eines Lächelns übers Gesicht, was in der Gastronomie immerhin die wesentliche Grundregel ist: Lächeln, lächeln, lächeln. Der Gewinner, Thomas Sommer, patzte auch noch gewaltig. Wie der Food Fotograf Johann Wilsberger ins Mikrofon raunte, hätte er ihn niemals gewinnen lassen, weil Sommer einen Barolo im Burgunderglas servierte.



Jürgen Fendt schenkt ein

Der Direktor des Hotels Burg Schwarzenstein, Dirk Teigelkamp, begrüßte zu diesem Ereignis 160 Gäste, was den Saal bis zum Anschlag füllte. Es wurden aber nicht nur der Saal und die Weingläser gut gefüllt, zum Preis von 250 € gab es zudem ein 4-Gänge-Menü von den Sterneköchen Juan Amador (Amador, Langen), Klaus Erfort (Gästehaus, Saarbrücken), Thomas Bühner (La Vie, Osnabrück) und Sven Messerschmidt (Burg Schwarzenstein, Johannisberg). Pavé von der Gänsestopfleber mit Holunderblüten, Quittencreme und Joghurtflocken (Erfort) war hochsolide Klassik, das Dessert aus Rhabarber, Waldbeeren und weißer Schokolade ein feines aromatisches Sommergericht (Messerschmidt). Thomas Bühner irritierte mit dem Gericht (keine) Bouillabaisse aus Calamari, Knurrhahn, Anchovis, Rucolacreme und Safrankartoffel. Der Hinweis auf „keine“ war ebenso unschlüssig wie die ganze Kombination. Höhepunkt des Abends und das mit Abstand beste Gericht war die mitreißend gewürzte Mieral-Taube mit Kokos, Mango und Purple Curry von Juan Amador. Die agierenden Köche arbeiten normalerweise am Abend mit höchstens 40 Gästen, nun hatten sie gleich 160 Portionen über den Pass zu schicken. Eine ganz andere Situation, die insgesamt aber mit Bravour gemeistert wurde. Die aufgetischten Weine waren für sich und auch gemeinsam mit dem Essen suboptimal.



Lafer, Sommer, Jauch in
Feierlaune

Der zum ersten Mal organisierte Wettbewerb „Bester Sommelier Deutschlands“ wird zwar von der Hotelvereinigung Relais & Châteaux ausgeschrieben und gemeinsam mit der Sommelier-Union Deutschland veranstaltet, doch ist die Mitgliedschaft in diesen Gruppen keineswegs eine Grundvoraussetzung für die Teilnahme. Thomas Sommer ist zumindest für zwei Jahre „Bester Sommelier Deutschlands“, dann wird der Wettbewerb erneut ausgeschrieben und ein neuer Sommelier gekrönt. Die bisherigen Teilnehmer sind dabei nicht ausgeschlossen und dürfen auch wieder antreten. Was Lena beim Song Contest darf, soll eben auch in der Gastronomie möglich sein.

LF

Fotos: Markus Hildebrand