

## Schmecken & spucken

# Eine Ausbildung an der Wein- und Sommelierschule

Von Laura Gitschier 11. Oktober 2008, 10:37 Uhr

In der Hamburger Sommelierschule lernen die Auszubildenden, Wein mit allen Sinnen zu erfassen und ihn richtig zu beschreiben. Die Absolventen sind als Experten in Hotels und Restaurants in aller Welt gefragt.



[#test\\_one\\_contents680907](#)

FOTO: Reto Klar

Marlene Duffy bei einer Verkostung in der Deutschen Wein- und Sommelierschule. Dort fängt die 33-Jährige demnächst als Dozentin an. Nebenbei hat sie auch noch ihren eigenen Weinblog

„Er ist ein bisschen zurückhaltend, ein bisschen schüchtern vielleicht.“ Marlene Duffy spricht über den Wein in ihrem Glas wie über einen guten Bekannten. Die 33-Jährige kann in einem Rebensaft den süßen Duft ganzer Blumenfelder riechen und auch den kalkhaltigen feuchter Kreideminen. Sie entdeckt in Weinen Aromen, die „ins Gemüsige gehen“, die dunkel sind oder auf der Zunge ein Gefühl hinterlassen „wie Würfel mit abgerundeten Ecken“. Dass sie das kann, hat sie zum einen ihrem Talent zu verdanken, zum anderen ihrer Ausbildung an der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Hamburg.

Die Schule ist untergebracht im Designhotel „25 Hours“ in Bahrenfeld. In den Räumen, die mit schweren schwarzen Teppichen ausgelegt sind, sitzen Schüler vor verschiedenen Weinflaschen und bauchigen Gläsern. Die Teilnehmer sind zwischen 21 und 45 Jahre alt sind. Sie alle verbindet die Liebe zum Wein.

## Ein gutes halbes Jahr dauert die Ausbildung zum Sommelier

Nicht jeder kann die Sommelierschule in Bahrenfeld besuchen: Voraussetzung ist neben einer abgeschlossenen Ausbildung zum Hotel- oder Restaurantfachmann auch ein Praktikum bei einem Winzer und zwei Berufsjahre. „Ein gewisses Anfangsniveau müssen wir voraussetzen“, sagt der Leiter der Schule, Andreas März, „aber auch eine feine Nase erleichtert das Arbeiten.“ Der 38-Jährige kommt selbst aus einer weinbegeisterten Familie und ist damit geradezu prädestiniert für den Beruf des Wein-fachberaters. Die Aufgabe eines Sommeliers definiert März so: „Das, was wir im Wein riechen, müssen wir beschreiben können. Und das, was wir beschreiben, müssen wir so ausdrücken, dass es jeder versteht.“

Ein gutes halbes Jahr dauert die Ausbildung zum IHK-geprüften Sommelier. Auf dem Ausbildungsplan stehen die unterschiedlichsten Fächer rund um das Thema Wein, darunter Kellertechnik, Spirituosenkunde oder

europäisches Weinrecht.

Die Ausbildung beschränkt sich aber nicht nur auf das Erlernen der Theorie. Immer wieder wird geschlürft, gerochen und – ganz wichtig – verglichen. Weine aus Südafrika, Weine aus Sizilien, Weine aus Spanien und Chile stehen zur Verkostung bereit. In einem halben Jahr kommen so rund 400 Gewächse zusammen – nach jedem Test wird der Rebensaft von den Teilnehmern ganz fachmännisch ausgespuckt.

Die meisten Auszubildenden kommen aus eigenem Antrieb, kaum ein Betrieb bezahlt die teure Zusatzqualifikation. „Die Gastronomen wollen kein Geld mehr dafür ausgeben“, sagt Schulleiter März und zuckt resigniert die Achseln. Manch einer überlege sich da zweimal, ob er allein die 4500 Euro für die Ausbildung aufbringen könne. Vielleicht war auch deshalb der Kurs im letzten Jahr nicht ganz voll, mutmaßt er. Wer die Schule erfolgreich abschließt, hat dafür beste Aussichten, in seinem Beruf erfolgreich zu sein. Man findet die Jung-Sommeliers unter anderem im „Adlon“ in Berlin, im „Royal Meridien“ in Hamburg und im „Four Seasons“ in Dublin. Auch Marlene Duffy zählt zu den Absolventen der Schule, in Kürze wird sie dort als jüngste Dozentin beginnen.

## **Ein besonderes Gespür für Wein**

Das hat sie ihren guten Noten in den Abschlussprüfungen zu verdanken und ihrem besonderen Gespür für Wein. Ihr ehemaliger Lehrer und jetziger Chef Andreas März lobt Duffy: „Sommeliers wie sie, die Persönlichkeit und Fachwissen mitbringen, brauchen wir.“

Die Mutter eines Sohnes ist nicht nur Neu-Dozentin, sondern auch Betreiberin des Weinvideoblogs „bottleplot.com“. Dort stellt sie in regelmäßigen Abständen Weine in zehnmütigen Beiträgen vor – und das macht sie so professionell, dass sie schon mit Gary Vaynerchuk, dem bekannten Weinguru aus Amerika, verglichen wurde. Marlene Duffy will keine Sommelière für eine elitäre Gruppe sein, für gut situierte Forty-Somethings.

Sie spricht vom „Weinselbstbewusstsein“, dass sie fördern will. Ihr Credo lautet: „Jeder kann etwas von Wein verstehen.“ Blogs, die sich um das Thema Wein drehen, gibt es im Internet viele. Dass dieser anders ist, liegt vor allem an Marlene Duffy selbst. Die junge Frau mit den kurzen schwarzen Haaren ist kreativ, ein bisschen überdreht, eine Art Sarah Kuttner der Weintester.

Im Blog sieht man, wie sie sich einen Roten einschenkt, das Glas schwenkt, den Wein schmeckt, schlürft und am Ende ausspuckt. Und das alles in einem rasenden Tempo. „Ich kann über Weinverkostung reden, wie an-dere übers Schuhekaufen“, sagt sie und lacht.

## **Bezahlbare Tropfen**

Aber Marlene Duffy bietet nicht nur eine One-Woman-Show, sondern auch fundiertes Fachwissen. So empfiehlt die Sommelière im Moment Weine aus Portugal. Das seien oft gute, aber auch bezahlbare Tropfen. Auch den „Stintfang“ kennt sie. Der liegt direkt an den Hamburger Landungsbrücken und ist Deutschlands nördlichster Weinberg. Wie der Tropfen aus der Hansestadt schmeckt, weiß Marlene Duffy aber nicht – der Wein ist nur dem Bürgermeister und einigen seiner Gäste vorbehalten.

Die Wahlhamburgerin Marlene Duffy hat keinen geradlinigen Lebensweg: Zunächst volontierte sie bei einer TV-Produktionsfirma, später besuchte sie eine Londoner Schauspielschule und arbeitete für einige Jahre in einem Restaurant in Australien. Dort entdeckte sie auch die Faszination für den Wein. Nach der Rückkehr nach Hamburg entschied sie sich, aus der Liebe zum Rebensaft einen Beruf zu machen, und begann eine Ausbildung als Sommelière an der Hamburger Weinschule. „Alle beruflichen Erfahrungen, die ich gemacht habe, verbinden sich heute in meinem Beruf als Sommelière“, sagt Duffy.

---