



Begeisterung, die ansteckt

kohol sein können.“ Der Umgang mit Gästen, die ihre Kräfte etwas überschätzt haben, gehört denn auch zu den sensiblen Aufgaben eines erfahrenen Gastronomen, „aber das betrifft uns alle, nicht nur die Weinkellner.“

Andererseits bestehe ein großer Reiz der gastronomischen Berufe „gerade auch darin, dass man hier Menschen in den unterschiedlichsten Situationen kennenlernen kann.“ Davon profitiere man bei seiner Menschenkenntnis ungemein – „und das hilft mir wiederum auch bei der Auswahl von Weinen. Es ist schon so, dass unterschiedliche Charaktere oft auch einen unterschiedlichen Weingeschmack haben und dass einem Gast am Tisch derselbe Wein großartig schmeckt, den sein Nachbar kaum runter bekommt. Wir bieten daher zu unseren Menüs gerne abwechselnde Weine aus dem Glas an. So kommt jeder zu dem Wein, der ihm wirklich schmeckt.“

Zudem ist die Sommelière bei ihren Weinpfehlungen auch davon abhängig, welches Gericht ein Gast bestellt: „Der Wein muss mit dem jeweiligen Gericht möglichst perfekt harmonisieren. Aus diesem Grund spreche ich mich auch immer mit meinem Bruder in der Küche ab, gerade bei der Zusammenstellung neuer Menüs. Und von den Saucen muss ich mir immer einen eigenen Eindruck machen, damit ich mit dem Wein später nicht daneben liege. Außer-

Porträt - Iris Wölfelschneider-Daab - Sommelière im Restaurant „Zur Krone“ in Höchst-Hetschbach

VON ANDREAS MÜLLER

Wer sich in der südhessischen Gastronomie auskennt, wird von der „Krone“ in Hetschbach zumindest schon gehört haben. Der seit 1872 in Familienhand befindliche Betrieb hat vor etwa 20 Jahren einen mutigen Schritt gewagt: Unter der Anleitung von Iris' Bruder Karl-Ludwig Wölfelschneider wurde ein separater Teil des Restaurants zu einer exklusiven Feinschmecker-Stube ausgebaut – das übrige Lokal wird in traditionellem Stil für die alten Stammgäste weiter betrieben.

Karl-Ludwig Wölfelschneider hatte seine Ausbildung als Koch bei bekannten Adressen vervollkommen – und jetzt sollten seine dort gesammelten Erfahrungen auch im heimatischen Lokal zur Geltung kommen. Seine Schwester Iris entschied sich derweil, ihm mit einer eigenen Ausbildung zur Restaurantfachfrau zur Seite zu stehen: „Seine Ideen haben mich sofort überzeugt, ja, ich war schnell genauso gepackt wie er selbst. Das hat mir Antrieb gegeben, mich auch selbst einzubringen.“ 1993 schloss sie ihre Ausbildung als Hessesmeisterin ab. In der Praxis zuhause merkte sie aber schnell, dass die Küche ihres Bruders eine weitere Spezialisierung bei der Beratung ihrer Gäste notwendig machte, denn seine feinen Speisen mit ihren ausgefeilten Saucenkreationen machten eine harmonische Begleitung dieser Gerichte durch die passenden Weine erforderlich – und damit eben auch eine fachkundige Beratung der Gäste: „Die Gastronomie liegt bei uns in der Familie und hat auch mir sofort riesigen Spaß gemacht, und spätestens, als ich dann den engen Kontakt zum Wein entwickelt habe, wusste ich: Das ist mein Leben, mein Traumberuf!“

Wenn man in der Nähe der Odenwälder Weininsel (das sind die Weinberge rund um Groß-Umstadt, die vor allem für charakterstarke Weißweine bekannt sind)

groß wird, ist die Begeisterung für die Reben kein Wunder, auch nicht, dass Iris den Kontakt zu Winzern dort und an der Bergstraße knüpfte, das volle Programm der Weinbauern vom Frühjahr bis zur Lese im Herbst aktiv mitmachte und so auch die handwerklichen Seiten des Weines intensiv miterleben konnte. Die schon 1995 folgende Sommelierausbildung an der Weinschule der IHK Koblenz war daher nur ein logischer weiterer Schritt. Bei dem sie allerdings so erfolgreich war, dass sie schon 1997 beim Wettbewerb „Bester Nachwuchssommelier“ der Fachzeitschrift „Feinschmecker“ den zweiten Platz erreichte – denkbar knapp hinter dem Gewinner. „Das war zwar zunächst ein wenig enttäuschend, aber letztendlich doch eine großartige Bestätigung dafür, dass ich auf meinem Weg schon einiges erreicht hatte.“ Mittlerweile ist Iris Wölfelschneider Restaurantmeisterin, prüft selbst den Hotel- und Restaurationsnachwuchs und ist obendrein Jurymitglied beim Deutschen Weinkellnerwettbewerb.

Nicht nur geballtes Fachwissen

Beim Gespräch mit ihr wird sofort deutlich, dass einem nicht nur geballtes Fachwissen gegenüber sitzt – sondern vor allem ein humorvoller Mensch, der die Offenheit mitbringt, die im Umgang mit den unterschiedlichsten Gästen so wichtig ist. „Sicher gibt es auch Gäste, die es einem nicht so leicht machen, aber“ – und hier ist ein fröhliches Lächeln nicht zu unterdrücken – „letztendlich waren noch fast alle mit mir zufrieden, und dann bin ich es am Ende eines Tages auch.“ Zu dieser Zufriedenheit trägt sicher auch bei, dass Iris Wölfelschneider mittlerweile verheiratet ist, zwei Kinder hat, die ihre Mama gerne öfter zuhause hätten. „Aber wenn ich dann tatsächlich an einem freien Tag mal bei den Kindern bin, werde ich immer wieder mal telefonisch um

„Zur Krone“

Familie Wölfelschneider,
Rondellstraße 20,
64739 Höchst-Hetschbach
Tel. 06163/93100-0
E-Mail: krone-hetschbach@web.de

Der Weg in diese Gourmet-Oase mitten im Odenwald führt aus dem Darmstädter Raum über die B 26 bis zur Ausfahrt Groß-Umstadt, an dem man vorbei fährt, ebenso an Wiebelsbach-Heubach. Wenn es dann Richtung Höchst aufwärts geht, sollte man darauf achten, dass nach einer der zahlreichen Kurven kurz vor Höchst ein Abzweig links nach Hetschbach führt. Dort angekommen, biegt man bei der ersten Möglichkeit wieder nach links – und steht nach weiteren 100 Metern vor Hotel und Restaurant. Aus dem Zentrum Darmstadts hat man 35 Kilometer hinter sich gebracht, und wenn man einen ausgiebigen Weinabend vor sich hat, sollte man neben dem Platz im Restaurant auch eines der preiswerten Hotelzimmer der „Krone“ reservieren – oder einen Antialkoholiker dabei haben.



[Infobox]



Iris Wölfelschneider-Daab mit Gast und Autor Andreas Müller.

FOTOS: GUIDO SCHIEK

Rat gefragt, und dann komme ich halt auch gerne schnell mal rüber. Aber ich bin ohnehin fast immer da. Natürlich ist es wunderbar, Mutter und mit den Kindern zusammen zu sein, aber das schmälert meine Begeisterung für die Arbeit als Sommelière überhaupt nicht.“ Ihre Sensorik-Seminare, bei denen Gäste ihr Geschmacksempfinden erkunden und trainieren konnten, hat sie aber vorübergehend zugunsten der Zeit mit den Kindern eingestellt.

Wenn man Iris Wölfelschneider-Daab bei ihrer Arbeit sieht, erkennt man nicht nur sofort, mit welcher Sorgfalt sie ihr Handwerk beherrscht, man lässt sich noch lieber von eben dieser Begeisterung anstecken, mit der sie das Lokal beseelt und so ihre erwartungsfrohen Gästen überzeugt. Die haben es sogar besser als ihre Weinkellnerin, denn sie dürfen den von ihr empfohlenen Wein selbstverständlich in seiner vollen Entfaltung genießen, und das heißt eben auch: runterschlucken und den „Abgang“ auskosten. Einer Sommelière ist das nicht nur im Lokal versagt. Selbst bei den vielen Weinproben dürfen die Sommeliers und Sommelières das nicht riskieren: „Wir würden ja weder den Abend im Lokal noch solch eine Probe überstehen, wenn wir alles trinken würden, was wir zu beurteilen haben oder empfehlen.“ Allerdings stimmt sie auch der Feststellung zu, dass man richtiger Weinkenner doch nur durch eine geregelte Trinkerrfahrung, also durch die Genusspraxis werden kann. „Aber neben den Geschmackseindrücken, die man bei einer Probe im Mund und Rachenraum erfährt, müssen wir eben mit den weiteren Geschmackserfahrungen im tieferen Rachen und Hals auf unsere Freizeit warten. Ich denke übrigens, dass wir durch diese Praxis auch ein Vorbild für den verantwortungsbewussten Genuss von Al-

dem kommt es für die Harmonie mit dem Wein zum Beispiel durchaus auch darauf an, ob ein Fleisch gesotten oder kräftig gebraten wird. Und dass es zu Fisch einen anderen Wein gibt als zu Fleisch oder Geflügel ist ohnehin klar, selbst wenn man zu beidem Weißen und auch Roten empfehlen kann, wenn der Gast das möchte.“

400 verschiedene Weine in den Regalen

Vor allem aber müsse man den eigenen Weinkeller über Jahre aufbauen und weiter pflegen, um aus einer genügend großen Auswahl einen Wein anbieten zu können: „Ich habe seit Jahren meine festen Einkaufsquellen aus den unterschiedlichsten Regionen, bei denen ich auch an Weine komme, die man privat nur schwer kaufen kann.“ Dazu gehörten sowohl Winzer, bei denen direkt eingekauft werde wie auch Händler, gerade aus Österreich und Frankreich, mit denen man gute Kontakte pflege. „Bei uns liegen mehr als 400 verschiedene Positionen in den Regalen, das ist schon eine tolle Auswahl, aus der ich schöpfen kann – natürlich immer auch angepasst daran, was der Gast ausgeben möchte.“ In der „Krone“ gibt es Flaschen ab rund 20 Euro bis hinauf zu etwa 600 Euro, „aber die ganz teuren werden zur Zeit praktisch gar nicht bestellt, selbst von denen nicht, die es sich auch in Krisenzeiten leisten könnten.“ Ein etwas verkniffenes Lächeln huscht über das Gesicht der Sommelière, macht aber sofort wieder einer optimistischen Miene Platz: „Glücklicherweise sind es ja gerade auch die ganz teuren Weine wie Chateau Latour, die sich am längsten halten und daher entspannt auf ihre Käufer warten können. Und die werden bestimmt schon bald zu ihren Lieblingstropfen zurück finden.“