

# Krise dämpft Lust am Feiern nicht

Da wirkte Christian Kalinke etwas verblüfft: Beim MTV-Unternehmerstammtisch stand vor dem Moderator eine kleine Karaffe mit Weinschorle – und die eingeladene Weinexpertin Paula Bosch neben ihm kommentierte gnadenlos: Ich weiß gar nicht, wie man so etwas Unnötiges machen kann.“

VON LORENZ GOSLICH

**Starnberg** – Sie wird wissen, wovon sie spricht: Seit 17 Jahren ist sie „Sommelier“ im Münchner Nobelrestaurant Tantris – zuständig dafür, dass die Gäste den richtigen Wein zum Essen bekommen. Von Weinschorle zeigte sie sich eher abgestoßen: „Dann trinken Sie doch lieber Traubensaft!“

Alles in allem aber war es ein Abend so recht für Genießer. Bevor Kalinke mit Paula Bosch in die Geheimnisse des Weins einstieg, plauderte er mit Klaus Froschmaier übers korrekte Feiern. Der 45 Jahre alte Froschmaier hatte 1985 Aufsehen erregt, als er den „Münchner Hochzeitservice“ gründete. Inzwischen organisiert er mit seiner Münchner Firma „Frohe Fes-



Experten für Genuss und Feste sind Klaus Froschmaier und Paula Bosch, die Christian Kalinke (v.l.) im Hotel Vier Jahreszeiten in Starnberg begrüßte.

FOTO: SVI

## Tipps von der Weinexpertin

**Guter Wein muss nicht teuer sein**, sagt Sommelière Paula Bosch. Gerade in Deutschland gebe es viele „wunderbare“ Weine unter zehn Euro. Das Geheimnis des zum Essen passenden Weins ist es für sie, sich eher an den Beilagen und Soßen zu orientieren („Die dringen viel mehr in die Geschmacksnerven“) als an den festen Bestandteilen einer Mahlzeit.

**Rotwein wird meist zu warm**, Weißwein zu kalt getrunken, kritisiert die Expertin. Richtig seien für Weißweine 6 bis 7 Grad oder etwas kühler, für Rotweine 18 bis 20 Grad. „In Restaurants stehen oft die teuersten Weine oben auf den Regalen – völliger Unsinn“, sagt sie verständnislos: „Da herrscht manchmal 24 Grad Raumtemperatur!“

**Selbst Rotwein passt gut zu Fisch.** „Aber man

muss Wert drauf legen, dass der Wein wenig Gerbstoffe hat“, rät die Kennerin. Auch bei dunklem Fleisch könne man problemlos Weißwein trinken, aber sie würde dann einen Grauburgunder oder Chardonnay bevorzugen, nicht einen „säurebetonten“ Wein wie etwa einen Riesling. **Weine, die Jahr für Jahr gleich schmecken**, gibt es nicht, sagt Paula Bosch: „Das kann man nur mit chemischen Zusätzen machen.“ Je größer die Flasche, umso besser der Wein – das hängt nach den Worten der Expertin mit dem Sauerstoffgehalt zusammen. Korkverschlüsse hält sie nach wie vor für ideal, durch andere Methoden ersetzt würden sie keineswegs aus Qualitätsgründen, sondern weil Kork knapp und teuer sei. Aber Glasverschlüsse seien akzeptabel.

nz

te Gaumenfreuden GmbH“ Partys und Feiern jeder Art. Auf der Messe „Cebit“ hat er 44 Messestände betreut, aber auch ein Picknick mit einer tragbaren Cocktailbar auf einer Waldeslichtung hält er für reizvoll.

Ein Besucher wollte wissen, welche Fallen bei Privatpartys lauern können. Das Wichtigste für Froschmaier: „Die Gäste müssen feiern wollen.“ Dass die Krisenstimmung das Interesse am Feiern und am guten Essen und Trinken dämpft, war an diesem Abend nicht zu erkennen. Die Besucher aus dem Raum Starnberg waren sichtlich interessiert und bekamen viele Tipps (siehe Kasten).

Das Thema Alkoholmissbrauch kam nur am Rande zur Sprache. Die wenigsten Weinliebhaber seien Alkoholiker, sagte Paula Bosch. Dennoch rechnet sie mit sinkendem Weinkonsum wegen der allgemeinen Kritik am Alkohol und verschärften Kontrollen. Auch Froschmaier bezeichnete es als Trend, dass weniger Alkohol getrunken werde. An alkoholfreien Weinen kann Paula Bosch schon gar nichts finden, denn Alkohol sei Geschmacksträger: „Da wird ihm alles genommen, was ihn zu Wein gemacht hat – und man kann Tote nicht zum Leben erwecken.“