

# Es muss nicht immer unbedingt Weißwein zum Fisch sein

Roland Berlin ist im Hotel »Krone Lamm« der Herr der Korken / Sommelier schwört auf deutsche Qualität

Von Wolf-Ulrich Schnurr

**Bad Teinach-Zavelstein.** In Zavelstein ist Roland Berlin der »Herr der Korken«. Der ausgebildete Sommelier wacht seit September über die Flaschen im Weinkeller des Hotels »Krone Lamm«.

Seine Aufgabe ist es, für den Gast einen passenden Wein zu jedem Gang in der Speisefolge zu empfehlen – immer abgestimmt auf die Gerichte und den individuellen Geschmack. Dabei gehe es nicht unbedingt darum, quasi festgeschriebene »Gesetze« umzusetzen, erklärt Berlin – »es muss zum Fisch also nicht immer unbedingt Weißwein sein.« Vielmehr wolle er immer auch eine »Kick-Variante« anbieten: »Bewusster Regelbruch darf sein.« Denn alte Gepflogenheiten könne man man auch mal ändern, »wenn der Gast Lust darauf hat, mal etwas anderes zu versuchen.«

»Ein Sommelier ist ein Genusmensch«, beschreibt der 25-Jährige sein Metier. Deshalb müsse man mit Herzblut bei der Sache sein. Schon in

der Ausbildung zum Hotelfachmann begeisterte er selbst sich für das Weinwissen. Das vertiefte sich während seiner Anstellung in einem Restaurant auf Sylt, das laut Berlin »eine der besten Weinkarten in Deutschland« hat.

Von März bis September dieses Jahres erhielt er schließlich in Koblenz bei der deutschen Wein- und Sommelierschule die berufsbegleitende Ausbildung zum »geprüften Sommelier (IHK)«. Rund 260 Stunden Unterricht umfasste diese. Themen waren unter anderem verschiedene Böden, Rebsorten oder passende Speisen. In dieser Zeit habe er rund 1000 hochwertige Weine verkostet, schmunkelt Berlin. Aber das ist Voraussetzung, um Gäste kom-



petent beraten zu können: »Viel trinken« sei der Leitsatz eines guten Sommeliers.

Auch hinsichtlich des Hintergrundwissens hält die Entwicklung nicht an. Daher muss Berlin stetig seine Kenntnisse im Weinrecht auffrischen, monatliche Weinproben besuchen, den Austausch mit Kollegen pflegen und Reisen in Weinbauregionen unternehmen. Der direkte Kontakt zu Winzern sei sehr wichtig. Berlin fährt selbst los, führt Gespräche und bringt besondere Tropfen mit nach Zavelstein. So könne er dem Gast auch etwas über den Winzer, dessen Gut und seine Methoden berichten.

Dabei will er die Gäste mit seinem Wissen nicht maßregeln. »Der Gast soll einen schönen Abend haben, das ist die oberste Prämisse.« Ratsuchende erhalten Empfehlungen, aber natürlich hat Berlin nur jene Weine vorrätig, zu denen er auch stehen kann.

Der teuerste Wein muss es dabei gar nicht unbedingt sein, sondern das Preis-/Leistungsverhältnis stimmen.

Roland Berlin ist im Hotel »Krone Lamm« für die feinen Tröpfchen verantwortlich. Flaschen im Wert von rund 20000 Euro lagern in der »Schatzkammer« des Weinkellers. Foto: Schnurr



»Qualität erkennt jeder«, ist der Sommelier überzeugt.

Er selbst bekennt sich zu seiner Vorliebe für deutsche Weine: Im Land gebe es einige charakterlich überzeugende Tröpfchen mit besonderer »Typizität«, das heißt einem für eine bestimmte Region und Sorte typischen Geschmack. »Deutscher Wein ist in der Reinheit immer eine ehrliche Geschichte«, bricht Berlin eine Lanze für hiesige Produkte.

Am liebsten trinkt er Rot-

wein, beispielsweise Lemberger. Die Rhône-Region und Burgund sind ihm aufgrund der langen Tradition die liebsten Gegenden.

Zusammen mit seinem Bruder Franz leitet Roland Berlin mittlerweile die »Krone«. Zur Vorbereitung kocht der Küchenchef neue Gerichte Probe, der Sommelier wählt dann in gemeinsamer Abstimmung einen passenden Wein – entweder korrespondierend oder kitschig, denn »langweilig darf's nicht sein«.