

Naturtalent mit feiner Nase

LEUTE AUS DER NÄHE: Stefan Böttcher ist neuer Sommelier im Dahner Hotel Pfalzblick – Zweimal in der Woche vormittags testet er neue Weine

VON HOLGER KELLER

DAHN. Im August hat Stefan Böttcher vom Dahner Hotel „Pfalzblick“ an der Hotelfachschule in Heidelberg seine Ausbildung zum Sommelier abgeschlossen. Dabei stieß der Hotelfachmann eher durch Zufall auf seine Begabung für den Wein.

Denn eigentlich wollte der gebürtige Thüringer noch nicht einmal in das Hotelgewerbe einsteigen. Industriekaufmann war sein Ziel nach der Berufsfachschule. Doch eine Stellenanzeige in der örtlichen Tageszeitung lenkte seinen Schritt in den Wasgau. Im Nothweilerer Hotel „Zur Wegelburg“ absolvierte er eine Ausbildung zum Hotelfachmann. Nach deren Abschluss im Jahr 2005 wechselte er nach Dahn.

Bei den wöchentlichen Weinproben im Hotel Pfalzblick assistierte Böttcher Hotelchef Manfred Maus. „Der hat mir Löcher in den Bauch gefragt“, erinnert sich der Hotelier. „Ich fand es einfach faszinierend zu entdecken, welche Nuancen die verschiedenen Weine haben“, blickt der heute 27-Jährige zurück. Maus förderte das Interesse seines jungen Mitarbeiters. Bald schon übertrug er ihm die Führung des Weinkellers, wehte ihn in immer neue Geheimnisse des Weines ein und nahm ihn auch mit zu Weinproben. Ein Schlüsselereignis war für Böttcher dabei eine Verkostung einer französischen Domäne in einem Frankfurter Spitzenhotel im Herbst 2008. Dabei konnten auch erlesene Weine, die Flasche ab 600 Euro aufwärts, probiert werden – vorgestellt von deutschen Top-Sommeliers.

Für Böttcher stand spätestens zu



Mit dem Gespür für den richtigen Wein: Sommelier Stefan Böttcher in der Vinothek des Dahner Hotels „Pfalzblick“.

FOTO: KELLER

diesem Zeitpunkt fest: „Das will ich auch machen.“ Doch zunächst stand neben den anderen Voraussetzungen, um für diese Weiterbildungsmaßnahme zugelassen zu werden – nämlich eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie und eine

mehrfachjährige Berufserfahrung – auch ein mehrmonatiges Praktikum in einem Winzerbetrieb. Böttcher absolvierte dies im Weingut Friedrich Becker in Schweigen-Rechtenbach, einem der besten Winzerbetriebe deutschlandweit. Hier bekam er ein

Einblick, welche vielfältigen Faktoren Einfluss auf die Qualität des Weines nehmen – von der Bodenbeschaffenheit über den Schnitt der Rebe bis hin zum Ausbau des Traubenprodukts im Fass. Auch die Weingüter Bernhart (Schweigen-Rechten-

bach), Dr. Wehrheim (Birkweiler), Peter Siener (Birkweiler) und Knipsper (Leimersheim), mit denen das Hotel Pfalzblick enge Geschäftsbeziehungen unterhält, prägten den Nachwuchs-Sommelier.

An der Hotelfachschule Heidelberg, unter der Ägide von Dominik Trick, dem Sommelier des Jahres 2007 in Deutschland, lernte Böttcher dann im vergangenen Jahr die beruflichen Finessen des Sommeliers. Der muss sich nicht nur in Weinen auskennen, sondern – als Getränkekenner – auch in anderen Getränken wie Aperitifs, Digestifs oder Kaffees. Auch betriebswirtschaftliches Wissen, Personalwesen und Fremdsprachen werden vermittelt. Aber natürlich macht das Wissen um die Weine, seine Anbauformen und Technologien den Hauptbestandteil der Vollzeit-Ausbildung aus.

Heute ist die neue Vinothek des „Pfalzblick“ das Reich des frisch gebakenen Sommeliers. Hier berät er Hausgäste und externe Kunden zu den rund 170 Weinsorten, die hier angeboten werden. Auch die Pflege des Bestands, die Fortbildung des Personals in Sachen Wein und der Einkauf der edlen Tropfen gehört zu seinem Aufgabenbereich. Hierzu zieht er sich zweimal pro Woche zurück und testet neue Weine – vormittags, wenn der Gaumen noch „frisch“ und die Nase noch frei ist. Denn gerade das Riechen ist ein sehr wichtiger Bestandteil, was den „Geschmack“ des Weines betrifft. „Der Mensch kann viel komplexer riechen als schmecken“, sagt Böttcher. Und das nicht nur mit der Nase. Im Rachen gibt es noch einen rückwärtigen Riechgang. Das verleiht dem „Abgang“ eines Weines beim Hinunter-

schlucken eine besondere Bedeutung, nachdem sich vorher beim Erwärmen der Flüssigkeit im Mund noch feinste Duftstoffe gelöst haben. Auch die Reaktion des Weins mit der Luft spielt eine Rolle. Deswegen werden gerade Rotweine vor dem Servieren „dekantiert“, das heißt in eine Glaskaraffe mit breitem Bauch gefüllt, damit der Wein besser „atmen“ kann. Hier kann man, ebenso wie mit der falschen Temperatur und dem zu frühen Öffnen der Flasche nach dem Einkauf, auch zu Hause die größten Fehler im Umgang mit dem Wein machen, verrät der Experte.

Die Beratung des Gastes im Restaurant bei der Auswahl des passenden Weines ist allerdings nach wie vor die Hauptaufgabe des Sommeliers. Neben der Vorliebe des Gastes für eine bestimmte Weinsorte und den Rahmenbedingungen – ein leichter Sommerabend auf der Terrasse, ein festlicher Anlass oder etwas Wärmendes für die Zeit vor dem Kamin – spielt hierbei das Zusammenspiel mit den Süßen, Säuren und Aromen der servierten Speisen eine Rolle. „Es darf nicht bitter schmecken“, betont der Sommelier.

Nachdem Böttcher, wie übrigens alle Wein-Einsteiger, früher zunächst liebliche Weine bevorzugte, so ist er inzwischen ein Fan trockener Weine. Sein persönlicher Favorit ist derzeit der 2008er Riesling trocken der Lage Kastanienbusch Taschberg vom Birkweilerer Weingut Siener. „Der hat alles, was einen Riesling ausmacht. Ein opulentes Bouquet und die Säure nur unterstützend“, schwärmt er. Erschwinglich ist der Wein auch: Die 0,75-Liter-Flasche kostet beim Winzer oder in der Pfalzblick-Vinothek 13,50 Euro.

LESERBRIEF AN DIE LOKALREDAKTION

NATIONALPARK

Vorderpfalz macht wieder den Gewinn

Zur Berichterstattung zum Thema Nationalpark im Pfälzerwald:

Nachdem im Dahner Felsenland einem Nationalpark bei einer Infoveranstaltung der Bürger eine kräftige Absage erteilt wurde, kommt jetzt der Gedanke auf, nördlich der B 10, bei der Wieslauterquelle und in den Gemarkungen Merzalben und Leimen, einen Nationalpark zu errichten. Ist dies der Fall, sollten die Politiker durch eine Abstimmung die be-

troffenen Bürger entscheiden lassen. Kürzlich war ich im Nationalpark Bayerischer Wald. Ich konnte mich mit einem Reiseführer und Politiker unterhalten. Ihm erklärte ich, dass man bei uns im Pfälzerwald einen Nationalpark ernennen wollte. Er war der Meinung, dass man sich bei uns mit allen Mitteln dagegen wehren sollte. Er erklärte mir, dass im Herzen des Nationalparks Bayerischer Wald, im Fremdenverkehrsort Bodenmais, mittlerweile Hotels für einen Spottpreis von 500.000 Euro zum Verkauf stehen, weil der Tourismus rückgängig ist. Jetzt setzen die Politiker in Mainz auf Tourismus im Pfälzerwald. Da jedoch in dem betroffenen Gebiet keine Hotels stehen, werden

die wenigen Touristen nur zu Tagesausflügen kommen. Die Gäste übernachten dann in der Vorderpfalz, die wiederum hier den Gewinn macht. Für den Nationalpark sind wir ja gut, der notwendige Ausbau der B 10 wird von ihnen abgelehnt.

Hier an der Burg Gräfenstein (Kernzone) liegen Bäume und Stämme jahrelang herum, bis sie verfaulen, weil sie als Wert- und Brennholz nicht genutzt werden dürfen, obwohl es für viele Familien Luxus ist, mit Öl oder Gas zu heizen. Jetzt soll dieses Gebiet noch vervierfacht werden. Ich frage mich: Woher nimmt so mancher Politiker sich das Recht, die Landschaft zu verändern?

Werner Klein, Merzalben

„Nicht ohne Holzeinschlag“

EPPEBRUNN: JU Südwestpfalz fordert sachliche Diskussion um Nationalpark

„Aufklärung erwünscht“, formuliert die Junge Union (JU) Südwestpfalz bei ihrer Jahresabschlussveranstaltung in Eppenbrunn zum Thema Nationalpark im Pfälzerwald.

Laut JU-Kreisvorsitzendem Timo Hornung ist sich die Junge Union einig, dass das Thema Nationalpark ausführlich, aber vor allem sachlich in der Öffentlichkeit diskutiert werden muss. Bislang fehlten viele Informationen, um sich tatsächlich ein abschließendes Bild machen zu können. „Es schwirren lediglich Behauptungen umher, die teilweise weit an

der Sache vorbeigehen“ so Hornung. Bislang sei etwa noch nicht entschieden, ob der Holzeinschlag untersagt ist, das Wegerecht beschnitten oder Pilze suchen verboten wird. „Der Nationalpark kann auch eine Chance für unsere Region sein. Einen Nationalpark darf es aber nur mit uns Bürgern und nicht gegen uns geben.“ Eine abschließende Entscheidung sollte man erst treffen, wenn man wirklich alle Argumente kennt und alle Informationen vorliegen. Hornung: „Sicher ist, ohne Holzeinschlag wird es auch keinen Nationalpark geben.“

Der stellvertretende JU-Kreisvorsitzende, Kreistagsmitglied Markus Bruchbach, der an der Infoveranstaltung in Fischbach teilgenommen habe, erklärte: „Wir sollten das Thema Nationalpark nicht von vornherein verteufeln und als üble Sache abstampeln. Wir sollten uns die Argumente aller anhören. In einer Demokratie ist es üblich, dass man alle sprechen lässt, Gegner, aber auch die Befürworter und insbesondere Erfahrungsberichte anderer hört. Von voreingenommenen Äußerungen, die weit an den Tatsachen vorbeigehen, halte ich absolut nichts.“ (ugo)

LANDKREIS AKTUELL

Dahn: Gymnasium lädt ein

Das Otfried-von-Weißenburg-Gymnasium bietet Eltern und Schülern der vierten Klassen die Möglichkeit, sich am Donnerstag, 8. Dezember, 18 Uhr, in der Bibliothek des Schulzentrums umfassend über Bildungsangebot, die Schwerpunkte des Gymnasiums und über Schullaufbahnfragen zu informieren. Zeitgleich können die künftigen Schüler an einer Informationsveranstaltung mit dem Schülersprecher-Team teilnehmen und Einblick in das naturwissenschaftliche Arbeiten am Gymnasium erhalten; weitere Infos auf der Homepage www.owg-dahn.de. Darüber hinaus steht die Schulleitung für Auskünfte zur Verfügung; Terminvereinbarung unter 06391/914150. (ugo)

Dahn: Weihnachtsbäume schlagen

Am Samstag, 10. Dezember, können beim Forstamt Wasgau wieder Christbäume selbst geschlagen werden. Treffpunkt ist um 10 Uhr an der Einfahrt zum Gewerbepark Neudahn 1 zwischen Dahn und Hinterweidenthal. Mitzubringen sind Arbeitshandschuhe und eine Säge. Die Berechnung der Bäume erfolgt nach Größe und Baumart: Fichten kostet fünf Euro, Blaufichten zehn Euro und Nordmannfichten 15 Euro je laufenden Meter. Das Forstamt Wasgau bittet um Pünktlichkeit am Treffpunkt, weil eine Weiterfahrt in den Wald erfolgt. Weitere Informationen erteilt der Förster des Reviere Moosbach, Hans-Peter Naab, Telefon 06391/3350 oder 0172/6216409. (hl)

Waldfishbach-Burgalben: Konzert der Musikschüler

Die Ortsgemeinde Waldfishbach-Burgalben und die Kreismusikschule Südwestpfalz laden für den morgigen Donnerstag um 16 Uhr in den oberen Saal des Bürgerhauses „Schulfabrik“ zu einem „Nachmittag im Advent“ ein. Kinder und Jugendliche der Kreismusikschule präsentieren ihr Können in einem vorweihnachtlichen Konzert. Der Eintritt ist frei. (ugo)

Schulen: Es wird weiter investiert

PIRMASENS. Weitere, im Vergleich zu bereits getätigten Ausgaben kleine Beträge fließen nach der Sitzung des Kreis Ausschusses am Montag in den Schulbau des Landkreises.

Fast zwölf Millionen Euro kostet die Sanierung des Schulzentrums Dahn, die im nächsten Jahr abgeschlossen wird. Für die noch ausstehende Modernisierung des integrierten Otfried-von-Weißenburg-Theaters vergab der Ausschuss Aufträge für Sanitärarbeiten an die Karl Bath KG Pirmasens (46.000 Euro), für die Lüftung an die Gundermann GmbH Hauenstein (56.000 Euro) und für die Heizung an die Scherer KG (57.000 Euro). Für die Fachplanung Lüftung und Heizung wurde der Vertrag mit dem Büro Mager, Hinterweidenthal, um 20.000 Euro erweitert.

Mehrkosten von 26.000 Euro verursachen die Motoren für die Bedienung der Lamellenfenster im Erweiterungsbau der Integrierten Gesamtschule (IGS) Thaleschweiler-Fröschen (UPB GmbH, Berlin).

Laut Landrat Hans Jörg Duppré im Vorfeld „nicht ersichtliche“ zusätzliche Arbeiten fallen bei der Sanierung der Sporthalle der IGS Contwig an, die insgesamt 1,65 Millionen Euro kostet. Den Nachschlag für die Betonarbeiten erledigt die Firma Torket aus Klausen für 21.000 Euro. Weitere Arbeiten im Trockenbau übernimmt die Firma Hofmann & Holderbaum für 45.000 Euro.

Obwohl die Sparkasse Südwestpfalz zur Mitfinanzierung der Schuldnerberatung gesetzlich verpflichtet ist, deklariert das Finanzministerium den Beitrag nicht als Betriebsausgabe, sondern als Spende. Die Spende von 41.000 Euro nahm der Kreis Ausschuss nun entgegen. 15.000 Euro davon werden an die Stadt Pirmasens weitergeleitet, obwohl die an der Sparkasse nicht beteiligt ist. (ow)

— ANZEIGE —

ANZEIGE

Sparkassen-Finanzgruppe

Jetzt Riester-Förderung sichern:
Über **51%** sind möglich!*

Mit der Sparkassen-RiesterRente.

Alt werden lohnt sich.

Mit der Sparkassen-Altersvorsorge.

Sparkasse Südwestpfalz

Sie können zwar nicht ewig jung bleiben – aber sich aufs Alter freuen. Mit der Sparkassen-Altersvorsorge entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Konzept für Ihre private Vorsorge und zeigen Ihnen, wie Sie alle staatlichen Fördermöglichkeiten optimal für sich nutzen. Vereinbaren Sie jetzt ein Beratungsgespräch in Ihrer Geschäftsstelle oder informieren Sie sich unter www.sparkasse.de. **Wann's um Geld geht – Sparkasse.**

* Die Höhe der staatlichen Förderung für Ihre Vorsorge ist abhängig von Ihrer Lebenssituation.