

Wein-Knigge

Guter Wein und gutes Benehmen sind keine Gegensätze, sondern gehören ganz selbstverständlich zusammen. Wo Wein getrunken wird, geht es normalerweise auch sehr zivilisiert zu. Aber natürlich ist, wenn man sich in den sogenannten „besseren Kreisen“ bewegt, eine Art „Wein-Knigge“ zu beachten. Niemand weiß das besser als eine Frau, die seit etlichen Jahren in Württemberg lebt und bundesweit sowie international als eine besonders gefragte Expertin für gutes Benehmen und das Vermeiden von Fettnäpfchen gilt.

Susanne Helbach-Grosser aus Schwäbisch Gmünd, die Chefin des Instituts Takt & Stil, ist aber noch mehr, nämlich eine große Weinfreundin, die bei vielen ihrer Kurse für Chefs und leitende Mitarbeiter von bedeutenden Unternehmen den Wein mit auf dem Programm hat. Wenn sie darüber informiert, wie Krustentiere verspeist werden, präsentiert sie passende Weine zu den Tierchen. Wenn sie über interessante Gesprächsthemen referiert, gibt sie Tipps, welche Rolle der Wein dabei spielen kann. Und natürlich hat sie im Alltag stets die Augen offen. Wenn sich zum Beispiel im Restaurant jemand danebenbenimmt, greift sie nicht belehrend ein, aber sie hat schon wieder einen Programmpunkt für ihr nächstes von vielen Seminaren – und eine Antwort auf eine unserer Fragen ...



Wer geht im Restaurant voraus, grundsätzlich der Mann?

Nein. Wer zahlt, ist vorn. Auch sie als Gastgeberin. Das Zeichen an das Personal heißt: Der/die Erste bekommt die Weinkarte und hinterher die Rechnung.

Wer bestellt Essen und Wein?

Stilvoll ist es immer noch, dass Gastgeber(innen) für alle bestellen, was in großen Runden nicht unbedingt praktikabel ist. Dann geben die Gäste ihre Bestellung zuerst auf. Geben Sie als Einladender Empfehlungen für bestimmte Speisen und Spezialitäten, sagen Sie, was Sie zu essen gedenken. Für den Wein erkundigen Sie sich nach Vorlieben Ihrer Gäste. Sollte ein absoluter Weinprofi mit am Tisch sitzen, kann man auch ihn/sie hinzuziehen.

Wie verhält man sich, wenn dem Mann Wein zum Verkosten gereicht wurde, obwohl die Frau bestellt hat?

Der Mann sollte dann ganz souverän sagen: „Die Dame ist unsere/meine Gastgeberin und verkostet den Wein.“ Oder sie: „Ich vertraue dem Geschmacksurteil meines Gastes blind.“

Wie reagiert man, wenn der Wein völlig anders schmeckt als erwartet, zum Beispiel, wenn Wein „ohne Holz“ bestellt wur-

de, aber ein deutlicher Barrique-Geschmack erkennbar wird, ein trockener Trollinger deutlich süß ist oder ein reiferer Wein deutliche Oxidation erkennen lässt?

In diesem Fall kann ich den Wein zurückgehen lassen. Wenn ich „nur“ falsch ausgewählt habe, nicht.

Ein Sommelier empfiehlt zu einem Essen einen bestimmten Wein, der aber überhaupt nicht mit der Speise harmoniert. Wie reagiert man?

Das ist sehr ungewöhnlich! Wenn die Geschmacksempfindungen allerdings so sehr auseinandergehen, hilft nur Reden. Sicherlich wird der Wein ausgetauscht.

Es passiert häufiger in der Gastronomie, dass Weingläser vor dem Gebrauch kopfüber auf einem nicht geruchsfreien Untergrund deponiert waren. Dann muffeln sie, wenn der Wein eingegossen wird. Wie verhält man sich gegenüber dem Servicepersonal?

Gastgeberin oder Gast sollten vorher am Glas riechen. Wenn Beeinträchtigungen festgestellt werden, ist es ratsam, frische, geruchsneutrale Gläser zu erbitten oder zu verlangen, dass die Gläser sorgsam „weingrün“ gemacht werden, indem man sie mit Wein sanft vorspült. Der Fachmann sagt dazu avinieren.

Radikaler wäre eine Spülung mit Luft durch Schwenken der Gläser, aber das ist allenfalls im privaten Bereich denkbar.

Dass man in einem Restaurant einen Korkschmecker reklamieren sollte, ist klar. Aber wie verhält man sich im Freundeskreis? Macht man – als Einziger, der das erkennt – darauf aufmerksam oder wendet man sich stillschweigend anderen Getränken zu?

Das könnte man tun. Ist jedoch schade, wenn ein bestimmter Wein ein gutes Essen abrunden soll. Um nicht den Anschein zu erwecken, sich „aufzuspielen“, könnte man nach einer kleinen Pause zum Gastgeber sagen: „Beim ersten Schluck war das gar nicht so auffallend, nicht wahr, aber nun hast du sicher auch gemerkt, dass der Wein ein Korkproblem hat.“

Der Gastgeber oder Kellner/Sommelier schenkt einen Wein mit Schraubverschluss aus. Einer in der Runde reklamiert, das sei wohl ein billiger Wein. Was tun?

Oh je! Das fällt unter die Kategorie Motzkis und Protzkis! Jetzt heißt es Ruhe bewahren, um den Unkundigen nicht noch dümmlicher aussehen zu lassen. Vielleicht wechselt jemand schnell das Thema, indem er ruft: „Ist das nicht der Heiner Geißler?“

Wie verhält man sich, wenn in einer netten Runde einer den Weinkenner herauskehrt oder mit Begriffen wie „Terroir“ oder „Barrique“ um sich wirft, aber wenig Wissenssubstanz erkennbar ist?

Ja, es ist immer wieder erstaunlich, wie jemand vom Biertrinker in vier Wochen zum Weinkenner mutiert. Am besten ist es, sich die gute Stimmung nicht verderben zu lassen. Mit kleinen Gegenfragen, die ihn an seine Grenzen führen („Was ist denn das?“, „Wie ist Ihre Erfahrung damit?“, „Woher kommt das?“) kann man den „Weinkenner“ meistens stoppen, ohne ihn zu blamieren.

Was tun bei einem genussvollen Abend im Restaurant oder zu Hause mit tollen Weinen, wenn eine Dame vorher die Parfümflasche halb geleert hat? Ist ein dezenter Hinweis erlaubt?

Das ist ganz schrecklich! Machen jedoch leider hin und wieder auch Männer. Bei dieser Tatsache, die nicht zu ändern ist, würde ich erst am Ende verlauten lassen: „Bei unserem nächsten kulinarischen Ausflug sollten wir alle darauf achten, unparfümiert zu erscheinen – es ist doch jammerschade um das Bouquet der Weine.“

Optisch störend sind oft deutliche Lippenstiftspuren auf den Weingläsern der Damen. Was sollte frau tun, um das zu vermeiden?

Hundertprozentig wirkt nichts. Frauen tupfen vor Beginn die Lippen vorsichtig an der Innenseite der gefalteten Serviette ab. Sie feuchten ihr Glas von außen mit der Zunge an und trinken vor allem immer an der gleichen Stelle. Dann haben sie nur dort den leichten Abdruck. Sie können auch in einem unbeobachteten Moment mit dem Daumen kurz über die störende Stelle am Glasrand fahren.

Gibt es beim Wein als Mitbringsel besondere Verhaltensmaßnahmen?

Grundsätzlich ist Wein als Mitbringsel nicht sehr einfallsreich. Es sei denn, die Gastgeber „stehen“ auf eine ganz bestimmte Sorte oder ich habe eine Besonderheit entdeckt. Prickelndes kommt immer noch sehr gut an. Oft wird gefragt, ob Gastgeber mitgebrachten Wein (als Präsent) gleich anbieten müssen. Nein, denn Gastgeber haben für das Essen schon passende Weine ausgesucht.

Kann ich im Restaurant ohne weiteres eine Flasche im Anbruch mitnehmen, auf das Zimmer oder auf den Nachhauseweg?

Nun, um Erlaubnis bitten kommt immer gut. Aber niemand wird wohl die Bitte abschlagen. Generell gilt: Was ich bezahlt habe, darf ich auch mitnehmen. Vorsichtig wäre ich bei Geschäftsessen. Da sieht es schon merkwürdig aus, mit einem Weinrest aus dem Restaurant zu gehen.

Kann ich im Restaurant ein Glas mit Wein vor die Tür mitnehmen, wenn ich rauchen will?

Neue Vorschriften erfordern neue Umgangsformen. Grundsätzlich trägt der Gast keine Gläser, kein Geschirr etc. durch das Restaurant. Stilvoll ist es, die Servicekraft zu bitten, das Glas hinauszutragen – und auch wieder hinein, falls es nicht geleert wurde.

Wenn ich ins Restaurant eine Flasche eigenen Wein mitnehmen möchte, welches Korkgeld ist akzeptabel?

Das ist sehr unterschiedlich. Besternte Häuser nehmen manchmal pro Flasche 40 Euro und mehr, was ich für übertrieben halte, denn das Mitbringen von Wein ist ja nicht Alltag.



ZUR PERSON

Susanne Helbach-Grosser ist eine renommierte und gefragte Expertin für persönliches Image sowie nationale und internationale Umgangsformen – auch in Funk, TV und Printmedien. Seit 1993 vermittelt sie in ihrem Institut Takt & Stil in Schwäbisch Gmünd die gesellschaftlichen Spielregeln für ein Leben mit Stil. Sie ist Buchautorin moderner Etikette-Standardwerke, bildet Trainerinnen aus und ist Präsidentin National im Netzwerk Etikette-Trainer-International (www.takt-und-stil.de).