

ESSEN UND TRINKEN

Die Feste mit köstlichen Tropfen veredeln



Kräftig, elegant, säurebetont: Ein guter Wein sollte zum Essen harmonieren. Foto: Archiv

Für seine große Leidenschaft hing Klaus-Dieter Weiß nach dreißig Jahren seinen Job in der Datenverarbeitung endgültig an den Nagel. Vor rund vierundhalb Jahren hat der gebürtige Frankfurter sein Hobby zum Beruf gemacht und den kleinen, aber feinen Weinhandel „Villa Vinum“ im NordWestZentrum übernommen.

Holzig, kräftig, fruchtbetont, elegant, harmonisch, zitrusfruchtig, säurebetont: Wein der Herr der Weine über sein Lieblingsgetränk philosophiert, diesen und jenen Tropfen beschreibt, ist der 58-Jährige in seinem Element. Dann sprudeln die Adjektive nur so aus seinem Mund. Im Eckgeschäft

Limescorso 22, gegenüber von Primark und Kastard Sports, bietet der aus einer Kochfamilie stammende Geschäftsinhaber auf rund 66 Quadratmetern etwa 450 verschiedene Weine. Auch wenn sich das Sortiment aus vielen Anbaugebieten dieser Welt zusammensetzt, liegt der Fokus auf dem Verkauf von europäischen Wei-

nen: Deutschland, Italien, Frankreich, Spanien und Österreich. „In der Regel sind mehr als 20 Weine geöffnet, die unsere Kunden auf den rund 50 gemütlichen Außenplätzen vor dem Geschäft probieren können“, erzählt Klaus-Dieter Weiß. „Kostbar“ lautet insofern das Konzept von Villa Vinum. Zur Firmenphilosophie gehört die individuelle Beratung. „Das haben wir uns auf die Fahne geschrieben, das steht bei uns ganz klar im Vordergrund.“

Vor allem Kunden, die ein aufwendiges Essen planen und mit der Suche nach einem passenden Getränk überfordert sind, lassen sich gerne von Klaus-Dieter Weiß oder seinen beiden Angestellten beraten. „Ich empfehle niemals pauschal einen Wein, sondern versuche die Bedürfnisse des Kunden herauszufinden und die grundsätzliche Geschmacksrichtung herauszubekommen.“ Weiß befragt den Kunden, zu welcher Gelegenheit soll ein Wein gereicht werden? Handelt es sich um ein Mehrgangmenü? Wird gegrillt? Mit Freunden oder mit honorierten Gästen?

Wird der Wein ohne Essen gegossen, sollte er intensiv und vielschichtig sein. Bei einer Party werden eher einfachere Weine kredenzt, die dennoch von hoher Qualität sein sollten. Um den Geschmack vieler Gäste zu treffen, empfiehlt sich ein gängiger und leichter Wein, zu einem Picknick passt ein süffiger und gekühlter Rosé oder Weißwein, der ein leichtes Sommergericht begleitet. Mit Blick auf die bevorstehende Weihnachtszeit stellt die Weinauswahl zu einem Festmahl eine echte Herausfor-

derung dar. Spontan gibt Weinkenner Klaus-Dieter Weiß, dessen Herz nicht nur für einen guten Wein, sondern auch für gutes Essen schlägt, eine Kostprobe seines Wissens und seiner Beratung. „Angenommen, Sie beginnen ein Mehrgangmenü mit einer Einterrine, dann würde ich einen Süßwein, einen Sauternes, empfehlen.“ Bei einem Meeresfrüchtesalat fallen dem Fachmann sogleich mehrere passende Weißweine ein: Ein Verdejo, ein Laguner oder ein Entre-

Deus-Merz. Stellt sich der Weinhandlender zum Hauptgericht ein Rumpsteak vor, denkt er sogleich an einen kräftigen Rotwein, etwa einen argentinischen Malbec oder einen südafrikanischen Shiraz/Cabernet Sauvignon. „Sollte aber Ente auf den Tisch kommen, würde ich einen eleganten Bordeaux kredenzen.“ Bei einer Weihnachtsgans empfiehlt er einen Barolo, Chateaufeu-du-Pape oder aber einen kräftigen Shiraz aus Australien. Und auch zum Dessert wird ein feiner Tropfen in die Gläser eingeschickt. „Zum Mandelkuchen passt ein Portwein, zum Eis mit exotischen Früchten harmoniert ein Eiswein. Es gibt so viele Möglichkeiten“, weiß der Fachmann, der aus den Regalen sogleich die passende Flasche zieht. Entweder strebe man geschmacklich die komplette Harmonie an oder suche den absoluten Kontrast. Die Grundregel, dass zu rotem Fleisch und Braten Rotwein gereicht werde und zu Geflügel und Fisch Weißwein, gilt nicht mehr uneingeschränkt. Scharf angebratenes Huhn oder gegrillter Fisch verlangen eher nach den Gerbstoffen eines Rot-



Kann zu jeder Gelegenheit und zu jedem Menügang ein passendes Getränk empfehlen: Klaus-Dieter Weiß, Geschäftsinhaber von Villa Vinum im NWZ. Foto: Rich

weines. Und gekochtes Rindfleisch oder Schweinefleisch harmoniert durchaus sehr gut mit der Säure eines Weißweines.

Gewiss ist jedenfalls: Ein guter Wein muss keinesfalls teuer sein. Die Flaschenpreise beginnen im Villa Vinum bei 4,50 Euro. Nach oben sind die Grenzen offen. Klaus-Dieter Weiß führt in seinem Sortiment Weine aus den berühmtesten Weinregionen in Bordeaux, beispielsweise einen Château Pichon Longueville. Ein Château Mouton Rothschild beginnt bei 350 Euro, ein Château Margaux liegt bei knapp 400 Euro. Da ist aber noch lange nicht Schluss, es geht auch noch teurer und exklusiver: Eine Flasche von dem guten Château Lafite Rothschild kostet über 1000 Euro. Solch teure Edelweine laufen bei Weiß allerdings unter der Kategorie „Raritäten“.

Der Weinkenner hat außer den 450 Weinen noch 450 weitere Artikel im Sortiment. Zu seinen Schätzen zählt beispielsweise eine Flasche Ron-

zacapa XO, ein 25 Jahre alter Rum aus Guatemala, die Flasche zu etwa 100 Euro. Stolz ist Weiß auch auf seinen Armagnac, ein in der Gascogne hergestellter Weinbrand. Zu welcher Gelegenheit er diesen Rum trinken würde? „Am besten nach dem Dessert, passt perfekt zu einer guten Zigarre, natürlich auch abends.“

Villa Vinum führt rund 200 Spirituosen wie Grappa, Calvados, Cognac, Sherry und Portwein, darunter auch 60 Sorten Whisky. Prickelndes wie Cham-

pagner und Prosecco ist ebenfalls zu haben, aber auch Feinkostprodukte wie Essig, Öl, Pasta und Gewürze von Sternkoch Ingo Holland sowie exquisite Schokolade aus Österreich. Nicht umsonst lautet das Motto von Villa Vinum: „Feine Weine, kleine Sünden“.

Villa Vinum
Limescorso 22
Telefon: (069) 58 09 24 48
Internet: www.villavinum.de/de/vinotehek/frankfurt.php

INFO

Hausmesse bei Villa Vinum

Villa Vinum lädt am Sonntag, 13. November, in Wiesbaden zur ersten Hausmesse „Wein Spectaculum“ ein. Von 11 bis 18.30 Uhr stehen die Türen der Messe im Schwarzen Bock Radisson blu am Kranzplatz nicht nur den Villa-Vinum-Kunden, sondern auch allen anderen Weininteressierten offen. 30 Gewinner stellen den Gästen über 120 Weine und Sekte aus ihrer Produktion vor. Unter fachkundiger Anleitung werden Champagner, edelene Spirituosen und ein außergewöhnliches Angebot an Weinraritäten aus den vergangenen 40 Jahren verkostet.

Erleben Sie unsere neue Markenvielfalt in der Herren-Wäscheabteilung

Verkaufsoffener Sonntag
am 06.11.2011 von 13.00 bis 19.00 Uhr

mey

Pant Unlimited,
Gr. 5-7

24,95

Gewinnspiel mit Mey
in Ihrer Filiale.
Zu gewinnen:
Eine Carrera-Bahn!



JOCKEY

Shirts, 2er Pack, in den Farben
Schwarz und Weiß 59,90 je 29,95



JOCKEY

Pants, 2er Pack, in den Farben Schwarz,
Weiß und Rot 39,90 je 19,95

BOSS
HUGO BOSS
bodywear



3er-Pack Slips, Pants oder Shirts
Gr.: M-XXL je 39,95

Ich freu' mich drauf

www.galeria-kaufhof.de

GALERIA
KAUFHOF

Frankfurt-NordWestZentrum