

Kleine Weinkunde mit der Sommelière

Carla Veenstra erklärt, was der Rebensaft für sie bedeutet, und gibt Tipps für Neulinge. Im Wasserschloss Huguenpoet erzählt die Niederländerin über ihren faszinierenden Beruf

Von David Huth

Kettwig. Carla Veenstra ist Sommelière, zu Deutsch etwa: Weinkellnerin und -kennnerin, im traditionsreichen Wasserschloss Huguenpoet. Mehrere hundert Flaschen lagern im Weinkeller des Schlosses und im Restaurant Laurushaus, wo die gebürtige Niederländerin gleichzeitig Restaurantleiterin ist. Durch ihren Job hat sie ein Gespür dafür, was einen guten Tropfen ausmacht, und worauf Neulinge achten sollten.

Der Weg zur Weinkennnerin

Ihre Leidenschaft für Wein entdeckte die heute 36-Jährige im Restaurant „De Lindenhof“ in der niederländischen Stadt Giethoorn. Ihr Chef dort, der Spitzenkoch Martin Kruihof, hat sie damit „angesteckt“, wie sie selber erklärt. Abends gab es häufiger kleine Weinverkostungen mit der Belegschaft und Kruihof schickte Carla Veenstra auf Seminare und Fortbildungen. „Er hat mir alles beigebracht“, sagt die Sommelière.

Danach ging es nach Deutschland. Im „Schiffchen“ in Kaiserswerth bewies sie auch hierzulande, dass sie ein Gespür dafür hat, Speisen und Weine auszuwählen, die harmonisch zueinander passen. Seit März 2016 ist Carla Veenstra beim Schlosshotel Huguenpoet tätig und begleitet dort unter anderem den Start des neuen Restaurants Laurushaus. Von ihrem Beruf her weiß sie daher genau, dass es den einen Wein nicht gibt. Die Speisen, zu denen er gereicht wird, die Stimmung und Atmosphäre – all das spielt eine Rolle bei der Wahl.



Den edlen Tropfen im Blick: Sommelière Carla Veenstra kennt sich mit guten Weinen aus. Ihr Fachwissen gibt die Niederländerin mittlerweile im Kettwiger Schlosshotel Huguenpoet gern an die Gäste weiter.

Ihre oberste Devise bei Wein lautet deswegen auch: „Er sollte Spaß machen.“ Was letztendlich den Geschmack angeht, da ist Wein ohnehin eine sehr individuelle Sache. Ob jemand schwere oder leichte, junge

oder alte, solche mit viel oder wenig Säure bevorzugt, das hängt vom jeweiligen Gaumen ab. Die klassische Unterteilung „trocken“, „halbtrocken“ oder „lieblich“ gibt bereits erste Anhaltspunkte für den eigenen

Geschmack, deckt aber bei weitem nicht das gesamte Spektrum ab.

Wichtig sei, so Veenstra, dass der Mensch grundsätzlich „gerne Wein trinken“ sollte. Denn für sie geht es auch um die Freude, etwas auszuprobieren und sich von einem neuen Geschmack begeistern zu lassen. „Es ist immer schön“, sagt sie, „wenn ich etwas Neues entdecken kann“.

Beim Weinkauf rät sie dazu, ruhig ein Minimum von sieben bis zehn Euro pro Flasche auszugeben – nach oben sind bei so manchen begehrten und seltenen Flaschen keine Grenzen gesetzt. Ein „Mouton Rothschild 1945“ aus Bordeaux in Frankreich kam beispielsweise beim Auktionshaus Christie's schon mal für rund 22.000 Euro unter den Hammer. „Wenn man einen guten Wein sucht, dann sollte man hier den Mittelweg finden“, sagt Carla Veenstra: „Es muss nicht immer der teure Wein sein, der einem schmeckt.“

Von Punkten, die etwa der Weinexperte Robert Parker oder das Fachmagazin Falstaff für Weine und Jahrgänge vergeben, hält Carla Veenstra nicht viel. „Das ist

Quatsch“, glaubt sie: „Es gibt auch Weine, die wenig Punkte bekommen haben, aber absolut grandios sind.“ Als Richtschnur für Neulinge taugen sie aber allemal. Wer herausgefunden hat, welche Weine einem selbst Freude machen, der sollte sich allerdings auf den eigenen Geschmack verlassen.

„Wein ist nicht nur vergorener Traubensaft, sondern ein Stück Geschichte.“

Carla Veenstra über ein ganz besonderes Getränk

Trainiert man Nase und Gaumen, dann ist es nach einiger Zeit möglich, feinere Nuancen zu riechen und zu schmecken. „Das kommt mit der Übung“, sagt die Sommelière. Ihren eigenen Geruchssinn etwa trainiert sie auch mal gerne bei einem Spaziergang. „Man muss immer an allem schnuppern“, sagt sie. Auch sei es hilfreich, ganz bewusst



Training für die Nase: Carla Veenstra nimmt den Geruch des Weines auf.



Auch Weine aus dem Haus „Louis Roederer“ gibt es im Schlosshotel.



Die Sommelière an ihrem Arbeitsplatz: Seit März 2016 ist Carla Veenstra auch Leiterin des Restaurants Laurushaus.

Edle Weine aus dem Schlosshotel Huguenpoet

■ Im Laurushaus im Schlosshotel Huguenpoet sind gehobene Küche und edle Weine untrennbar miteinander verbunden: Bereits auf der Karte gibt Carla Veenstra zu den Gängen eine Empfehlung. Das Restaurant hat immer donnerstags, freitags und samstags ab 18.30 Uhr geöffnet.

■ Auch die nach eigenen Angaben bislang einzige Vinothek der Champagner-Marke Roederer in Deutschland ist im Laurushaus zu finden. So beherbergt dieses eine Auswahl der aktuell verfügbaren Champagner der bekanntesten Kellerei.

DIREKT AB WERK KAUFEN
und bei der Beratung und dem Preis profitieren!

BORA

BORA KOMPETENZZENTRUM
Erleben Sie BORA Basic, Classic und Professional bei uns in der Ausstellung.

Lassen Sie sich in unserer Werksausstellung von innovativen Planungsideen und hochwertigen Küchenmodellen begeistern. Kaufen Sie bei müller | Küchen direkt ab Werk und profitieren Sie bei Beratung und Preis.

Besuchen Sie unsere Werksausstellung:
Heisinger Straße 485, 45259 Essen-Heisingen
Tel: 0201/81 17 97 90
info@muller-kuechen.com, www.mueller-kuechen-essen.de
Montag bis Freitag: 10:00 – 18:30 Uhr, Samstag: 10:00 – 16:30 Uhr

müller | Küchen
Qualität seit über 100 Jahren