

Auszug aus „Genießen auf den Weltmeeren“

## Wenn Weine seekrank werden

Mouton Rothschild, Margaux und Baron de Pichon-Longueville aus Frankreich, Gaja und Antinori aus Italien, Mondavi aus den USA. Das sind Namen, die die Herzen der Weinkenner höher schlagen lassen. Einige der besten Jahrgänge finden sich wie selbstverständlich auf der Weinkarte der EUROPA, auf der 375 Positionen um die Gunst der Gäste buhlen. 375 – auch das ist Weltklasse. „Allerdings“, sagt Matthias Emmert, „meine Favoriten kommen auch aus Deutschland, denn hier ist der Rebsortenreichtum perfekt umgesetzt. Die Winzer sollten stolz sein auf ihre Rebsorten und nicht immer nur ins Ausland schießen.“ Emmert weiß, wovon er spricht, denn er ist Sommelier auf der EUROPA und damit Herr über die rund 18.000 Flaschen, die in den Lagern an Deck 3 auf ihre Entkorkung warten. Alle vier Wochen werden etwa 6000 Flaschen neu eingelagert, um den Bestand zu halten. Dazu kommen noch rund 1500 Flaschen Sekt und 2500 Flaschen Champagner. „Es ist das beste Kreuzfahrtschiff der Welt und deswegen lagert hier an Bord auch das beste Sortiment“, ist der 38-jährige überzeugt, der unter den deutschen Spitzengewächsen an Bord vor allem eine Riesling Spätlese vom Bernkasteler Doctor von der Mosel schätzt, einen weißen Burgunder aus Franken oder auch eine Riesling Auslese aus Graubünden in der Schweiz. Emmerts Liebe zum Wein wurde aber doch durch einen 83er Chateau Yquem geweckt, den er in der Traube Tonbach verkosten durfte: „Da habe ich zum ersten Mal geschmeckt, worüber Sommeliers reden.“ Der gebürtige Franke, der in Koblenz auf die Sommelier-Schule ging, anschließend unter anderen im Eisenhut in Rotenburg, in der Schwarzwaldstube bei Harald Wohlfahrt und im Victorian in Düsseldorf arbeitete, zählt inzwischen selbst zu den großen seiner Zunft. 2005 wählte ihn der renommierte Aral Schlemmer Atlas zum Sommelier des Jahres.

### Sommeliers sind kleine Psychologen

Gute zwei Stunden täglich ist Matthias Emmert damit beschäftigt, die Weine den Menüs von Stefan Wilke zur Seite zu stellen, immer im regelmäßigen Kontakt zum Hotel Inventory Controller, um die Verfügbarkeit mit den Beständen abzugleichen. Die Kunst dabei ist es, die Weinempfehlungen so zu verteilen, dass man nicht während einer Reise – oder bei einer der nächsten Reisen – mit einer Position auf dem Trockenen sitzt. Die nächste Lieferung kommt erst ein paar Wochen später. Bei seinen Weinempfehlungen in den Restaurants versucht der Sommelier, möglichst alle 400 Gäste zu betreuen. Keine leichte Aufgabe. „Als Sommelier muss man ein kleiner Psychologe sein, um die Wünsche der Gäste rechtzeitig zu erkennen.“ Unterstützt wird er dabei von seinen Weinstewardessen und -stewards, sie sind seine Commi-Sommeliers. Emmert wählt zwar die Weine aus und erklärt in einem täglichen Meeting, welche Weine warum empfohlen werden sollen. Es liegt dann aber an den Stewards, diese Empfehlungen gut zu verkaufen. „Das kann man wörtlich nehmen“, erklärt Emmert. „Pro Reise werden zwischen 45.000 und 65.000 Euro an Getränken ausgegeben. Und je mehr Umsatz wir machen, umso besser waren unsere Empfehlungen und unsere Weine.“

Am meisten Laune mache es, sagt Weinstewardess Nadine, einen Wein verkaufen zu können, den der Gast vorher nicht kannte und für dessen ausgezeichnete Empfehlung sich der Gast anschließend bedankt. „Aber“, räumt der Sommelier ein, „wir haben auch sehr vinophile Gäste

an Bord, die auf ihre Wahl bestehen. Da muss man vorsichtig und sehr diplomatisch mit den Empfehlungen sein. Da ist dann wieder der Psychologe gefragt.“ Und es gibt allgemeine Vorlieben der Gäste, denen man natürlich gerecht werden möchte. So konzentriert man sich beispielsweise in warmen Regionen auf die leichten Weißweine. „Da kommen die deutschen Rieslinge vor allem ins Spiel“, schwärmt Nadine, „mit dem Duft von Weinbergspfirsich, Granny Smith und erfrischender Säure.“

Um den Weinbestand an Bord kümmert sich der Sommelier persönlich, er kauft sämtliche Weine ein. Kommt die EUROPA in besondere Weingebiete, sei es in Spanien, Italien, Frankreich oder auch Australien und Südafrika, macht sich Emmert auf die Suche nach ausgefallenen Tropfen. Auf der Weinkarte sucht man diese natürlich vergeblich. „Wenn wir diese Weine empfehlen können, ist es für die Gäste etwas Besonderes.“ Auch Weinproben und Seminare bietet der Sommelier für Gäste regelmäßig an, unterstützt wird er dabei mehrmals im Jahr von René Lambert, Weinexperte aus dem Bordeaux. „Bei den Degustationen geht es uns weniger um die Technik des Weins“, erklärt Lambert, „es geht mehr um die Geschichten, um die Weingüter. Es muss lebendig sein, so wie der Wein selbst.“ Manchmal bildet sich ein besonders kleiner Kreis von Kennern an Bord heraus, und man trifft sich zu fast familiären Kleindegustationen in der Havanna-Bar. „Wobei ‚klein‘ sich auf den Kreis bezieht, nicht auf die Qualität der Weine“, erzählt Lambert augenzwinkernd. Nur am letzten Abend vor der Abreise gibt es keine Weinproben mehr: „Dann bricht die Kofferkrankheit aus, vor allem bei den Damen“, lacht der Franzose.

### **Edle Tropfen auf Weltreise**

Die Weinkarte der EUROPA bietet einige exklusive Tropfen an, so mancher vinophiler Gast wäre sicher versucht, den einen oder anderen zu kaufen, und zwar nicht dazu, ihn in besonderen Momenten zu genießen. Auch Weine sind zu Kapitalanlagen geworden, eine Entwicklung, die René Lambert bedauert. Da zahlten Leute viel Geld, „obwohl sie keine Ahnung haben, besitzt man einen Wein von 1811 für 100.000 Euro, ist man mit einem Schlag berühmt. Das ist nicht im Sinne der Weinphilosophie.“ Ein Blick auf die Stars der Weinkarte lässt erahnen, womit sich auf der EUROPA ein wenig spekulieren ließe – doch das Schiff ist keine Weinhandlung, die Weine werden „nur“ an Bord serviert: Der 2000er Château Mouton Rothschild 1er Grand Cru Classé ist für 950 Euro zu haben, für den 1982er Château Haut Brion 1er Grand Cru Classé muss man noch etwas tiefer in die Tasche greifen, er wird erst für knapp 1200 Euro entkorkt. Für die Balthazar Flasche, also 12 Liter, des Couvent des Jacobins von 1996 erfrage man bitte den Preis. Und noch ein anderer Wein steht ohne Preisangabe auf der Karte: Ein Château Angelus von 1929 aus dem St.Emilion. Dieser Wein hat schon so manche Weltreise mitgemacht und die ganz Welt mehrfach gesehen. Doch jetzt musste er von Bord, als leere Flasche. Ein Gast hat ihn sich an Bord gegönnt. Der Preis? Pardon, Diskretion hat Priorität auf der EUROPA! „Aber der Wein war für sein Alter in der Farbe wie am Gaumen immer noch sehr präsent“, schwärmt Matthias Emmert, der auf ein Glas eingeladen wurde. „Er hatte Trüffel- und Lakritzaromen mit Nuancen von Zedernholz. Ein Hoch auf die Lagerfähigkeit französischer Rotweine!“ Doch die anderen Stars gehen weiter auf Weltreise. Dabei tut das häufige Schaukeln und Schwanken des Schiffes den Weinen keinen Gefallen: Sie altern deswegen schneller als an Land. Auch Weine können also auf ihre Art seekrank werden.