



Der Salat, der müde macht

Haben Sie genug von müdem Salat aus Spanien? Dann essen Sie jetzt Nüssler. Das Kraut aus der Gattung der Baldriangewächse gedeiht bei Minustemperaturen prächtig – und kann daher auch im Winter in der Region angebaut werden. Guten Nüssler erkennt man an einem satten Grün und einer festen



Markus Wicki (43)
«Hirschen»
Oberkirch

Struktur. Am besten schmeckt er, wenn die Blätter mittelgross sind und die Rosette beim Rüsten erhalten bleibt. Oft wird der Nüssler mit einem French Dressing serviert. Das ist aber eigentlich schade. Denn der nussige Eigengeschmack des Krautes kommt am besten zur Geltung, wenn es bloss «gewürzt» wird. Das heisst, man streut kurz vor dem Servieren Salz und Pfeffer über den Salat und fügt etwas Balsamico und Olivenöl bei. Dabei ist die Reihenfolge ausschlaggebend, denn nur so entfalten sich die Aromen optimal. Auch vermeintlich obligate Zutaten wie Ei und Speck können durch kreativere Kombinationen ersetzt werden – wie zum Beispiel warmen



Nüssler: der Salat, der Minustemperaturen mag.

Ziegenkäse, geröstete Nüsse, marinierte Früchte oder sautierte Pilze. Auch in Butter geröstete Brotwürfel passen gut – das ist zwar sehr einfach, aber einfach bestechend. Und apropos Baldriangewächse: Die Wurzeln des Nüsslers und teilweise auch seine Blätter enthalten tatsächlich vom ätherischen Öl, das als nervenstärkendes Mittel pharmazeutisch genutzt wird. Als Abendessen eingenommen, kann der Nüssler daher sogar beim Einschlafen helfen – oder zumindest eine beruhigende Wirkung haben.

AUFGEZEICHNET:
ANDREA FREIERMUTH

In der Artikelserie «Kochschule» stellen Mitglieder von Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) alle zwei Wochen Produkte aus ihrer Küche vor. Die JRE-Spitzenköche sind alle unter 45 Jahre alt. Lesen Sie die gesammelten Beiträge unter www.espace.ch/kochschule.

ESTHER BUHOLZER, SOMMELIÈRE

Morgens um sieben degustiert es sich am besten

Der Titel «Chef de Rang Wein» passt, wenngleich der Weinchef des Berner Hotels Bellevue Palace eine junge Chefin ist. Seit fünf Jahren unterstützt die charmante Sommelière Esther Buholzer die Gäste des Hauses bei der richtigen Wahl des Weins.

Sie liebt ihren Beruf und kennt den Weinkeller des Berner Fünfsternehotels bis zur letzten Flasche der gut dreihundert Weinpositionen. Fünf Jahre arbeitet Esther Buholzer schon als Sommelière im Hotel Bellevue Palace. Das Fachwissen, der Charme, die Freude am Beraten und Verkaufen zeichnen die 28-Jährige gemäss «Bellevue»-Direktor Urs Bühler besonders aus. Alles Eigenschaften, die ein Top-Sommelier und eine Spitzensommelière heutzutage mitbringen muss.

Die Arbeit in einem zurzeit noch vorwiegend von Männern besetzten Beruf macht Spass, denn mit Vorurteilen hatte Esther Buholzer nie zu kämpfen. Auch fühlte sie sich bisher immer ernst genommen. Eigentlich weckte schon Grossvaters Schnapsbrennerei für den Hausgebrauch ihr Interesse für alkoholische Getränke. Der Prozess von der Frucht zum feinen Destillat faszinierte sie schon als kleines Mädchen. Noch heute erinnern fruchtig-blumige Birnen-, Zwetschgen- und Kräuterdüfte an eine glückliche Jugendzeit auf dem grossväterlichen Bauernhof.

Klare Kommunikation

Im Hotel Bellevue Palace genießt die junge Sommelière die Wertschätzung ihrer fünf engsten Mitarbeiter und des ganzen Personals, auch wenn sie sich im Umgang selbst schmunzelnd als eher «nicht sehr feminin» bezeichnet. «Die optimale Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und dem Kellermeister erfordert eine klare Kommunikation. Denn um den richtigen Wein zum gewünschten Essen komponieren zu können, muss die Sommelière wissen, womit die Gerichte abgeschmeckt, wie sie angerichtet werden und welcher Wein gerade nicht verfügbar ist. An «der Front» überrascht Buholzer ihre Gäste gerne mit unkonventionellen Vorschlägen. Sie liebt es, deren Bedürfnisse und Präferenzen heraus zu spüren um die Mahlzeiten mit dem ausgewählten Wein zum unvergesslichen Erlebnis zu gestalten.

Wirkt sie bei der Beratung auch als Trendsetterin? «Ja», lautet die spontane Antwort. Das Preis-Leistungs-Verhältnis von Weinen aus Südeuropa wie etwa Portugal, Spanien und Sizilien, aber auch die an Beliebtheit gewinnenden österreichischen Weine motivieren sie, diese Tropfen dem zentralen Weineinkauf des Hauses zu empfehlen und ihre Gäste damit zu schnellen Tagesmenüs zu überraschen. Denn Wein in dosierter Menge, zeigt die lebenslustige junge Frau sich überzeugt, hat schon zu Zeiten Paracelsus' nachweislich die Gesundheit gefördert.

Lernen, degustieren, lernen

Zurzeit gibt die sympathische, viersprachige Weinfachfrau ih-



Esther Buholzer posiert stolz im Weinkeller des Berner Nobelhotels Bellevue Palace.

ren Weinkenntnissen mit der berufsbegleitenden Ausbildung zur diplomierten Sommelière den letzten Schliff. «Ausgelernt hat man(n) und frau allerdings nie!», sagt die unkomplizierte Innerschweizerin und lächelt. Sie kennt die unerschöpfliche Vielfalt ihres riesigen Übungsfeldes. Da heisst die Devise lernen, degustieren und nochmals lernen.

Ausbildung als Verkäuferin

So richtig erwacht ist der Berufswunsch der jungen, damals in der Ausbildung zur Servicefachangestellten im Parkhotel Vitznau tätigen Weggiserin bei ihrem ersten Lehrmeister, dem Sommelier und Maître d'Hôtel der romantischen Nobelherber-

ber. Das kann, wenn nötig, auch schon mal ab sieben Uhr sein. Dann nämlich ist ihr Gedächtnis frisch und die Konzentrationsfähigkeit noch hoch. Genau diese beiden Eigenschaften sind fürs Degustieren unerlässlich. Beides wird in hohem Mass verlangt.

Übung macht die Meisterin

Wie, um alles in der Welt, trainiert ein Profi sein Gedächtnis, seine Nase, den Gaumen und die Augen? Übung macht den Meister. Dazu nutzt Esther Buholzer persönliche Notizen, merkt sich Kleinigkeiten, Besonderheiten an Farben, Gerüchen und am Geschmack, die sie untereinander und mit den Etiketten der Weine in Beziehung setzt. Wichtig sind für die junge Frau aber auch moderne Lehrmittel wie DVDs, welche Sorten, Farben und Jahrgänge von Weinen beobachten und vergleichen lassen. Auch Informationen, die sie sich an Weinmessen, bei Lieferanten und Produzenten und an allgemeinen Degustationen holt, gehören zum täglichen Lernstoff.

Denn das Steckenpferd von Esther Buholzer sind Wettbewerbe. Schon trainiert sie für den nächsten ganz grossen Auftritt, dem Degustationswettbewerb 2009 der Association Suisse des Sommeliers Professionnels. Dazu gehört auch die nötige Portion Ehrgeiz: Nur ausgewählte Weinprofis werden zur Teilnahme eingeladen. Esther Buholzer ist dabei. Die drei Besten erreichen das Finale. Da heisst es, sich in den Bereichen Wein und Spirituosen weiterzubilden und den Dienst am Gast stetig zu optimieren. Beides steht auf dem anspruchsvollen Prüfungsprogramm. Vorfreude und Spannung halten sich bei Esther Buholzer die Waage – und Lampenfieber kennen auch die Weinspezialistinnen und -spezialisten.

Liebe zum Schweizer Wein

Besonders stolz zeigt sich Esther Buholzer über ihr phänomenales Namensgedächtnis und die Liebe zum Schweizer Wein. Das, meint die Luzernerin ohne Allüren, trägt ihr die Sympathie der Gäste zu und öffnet Tür und Tor zu neuen Welten. Besonders motivierend erachtet sie dabei die Konversation mit den vielen Persönlichkeiten, die im Bellevue Palace «zu Hause» sind. Am Herz liegt der Weinfachfrau auch die Promotion des Schweizer Weins. Schon manch ein herrlicher Tropfen hat sie für ihre Kunden neu entdeckt und damit erfolgreich gepunktet. Zu den eigenen Lieblingsweinen zählt sie etwa einen Cornalin und Humagne rouge aus dem Wallis, einen saftigen Merlot aus dem Tessin oder erlesene Gewächse aus der Innerschweiz.

Trendsetterin auf Reisen

Im Frühling 2009 schliesst Esther Buholzer ihre zweijährige

Ausbildung zur Sommelière ab. Das Diplom wird von über 40 Ländern anerkannt und öffnet viele Möglichkeiten. So möchte sich die Botschafterin des Schweizer Weins und Trendsetterin im «Bellevue Palace» Bern ihre Zukunftspläne national festigen, bevor sie sich auf nach Neuseeland macht, wo Verwandte ein Weingut führen. Auch träumt sie von der Bodega Colome in Argentinien, dem höchstgelegenen Weinbetrieb der Welt. Das zur schweizerischen Hess Collection gehörende Gut unterhält Rebberge auf 2500 bis 3000 Metern über Meer. Einfach atemberaubend.

Doch die Devise heisst: Schritt für Schritt. Auf jeden Fall will sie ihre persönliche Philosophie hochhalten: das Leben genießen, die Lebensfreude behalten und den engen Kontakt zur Familie mit ihren zwei Schwestern und dem Bruder pflegen – und natürlich der geliebten Arbeit frönen.

ANGELA KREIS-MUZZULINI

INFOS

Moderner Mundschenk

Der Beruf: Der Beruf des Sommeliers entsprang dem mittelalterlichen Amt des Mundschenks. Die Bezeichnung leitet sich vom altfranzösischen Wort «somme» (Amtspflicht) ab. In einem Gastronomiebetrieb mit einem gut bestückten Weinkeller ist der Sommelier in der Regel für den Einkauf, die Lagerung, die Pflege der Weine und für die Beratung der Gäste zuständig.

Die Ausbildung: In der Schweiz hat in den letzten Jahren ein eigentlicher Sommelier-Boom eingesetzt. Heute sind in den drei regionalen schweizerischen Sommelier-Verbänden Ostschweiz/Zürich, Jura/Neuenburg/Waadtl und Tessin über 1000 Mitglieder eingeschrieben. Die schweizerische Ausbildung zum diplomierten Sommelier ist nach einer Berufslern- und Gastronomiepraxis in Tageskursen, mit Selbststudium möglich. Das Studium dauert zwei Jahre. Die Diplomabschlussprüfungen führt der Dachverband «Association Suisse des Sommeliers Professionnels» (ASSP) mit Sitz in Veziro-Lugano in den drei Sprachregionen durch. Seit der Einführung des deutschen Studienlehrgangs im Jahr 2003 durch die Schweizerische Fachschule für Sommeliers und Weinkenner SFS in Zürich haben 200 Sommelier-Profis die Diplomprüfung absolviert. Der Anteil Frauen betrug jeweils 50 Prozent und weist steigende Tendenzen auf.

Weitere Informationen finden sich auf den Websites www.sommeliers.ch und www.wein-plus.de. **akm**