

GASTRO-GUIDE

Folge 248

In einer Serie stellt BOULEVARD Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars in Bonn und Umgebung vor.

Galestro

Italienische Kaffeespezialitäten in der Bonner City

► Gastgeber

Seit Juni 2008 Wulf Schlichte

► Räumlichkeiten

Geschmackvolle Kombination aus Retro und modernen Design-Elementen, Marmortafel und Backsteinwand. Im Erdgeschoss 40 Plätze, im 1. Stock weitere 40 Plätze



Fotos: Horst Müller

Schickes Design: das Galestro

► Außenbewirtung

Terrasse vor dem Haus. 24 Plätze

► Speiseangebot

Italienische Spuntini und Dolci: Ciabatta mit Parma 3,50 Euro, Ciabatta mit Tomaten und Mozzarella 2,90 Euro. Kuchen (Stück 3 Euro), Tiramisu 3 Euro, Cannoli Siciliani 2,20 Euro

► Getränkekarte

Italienische Kaffeespezialitäten: Espresso 2 Euro, Cappuccino 2,50 Euro, Latte Macchiato und Cioccolata je 2,70 Euro, Kusimi-Teesorten, San Pellegrino (0,25l) 2,70 Euro. Wein und Prosecco (je 0,1l) 2,60 bis 4 Euro



Kaffee-Kunst: Muster im Schaum

► Gäste

Geschmackssensible Kaffeeliebhaber

► Besonderheiten

Live-Musik, Lesungen

► Öffnungszeiten

Mo-Sa 8-21h, So 13-19h. Kein Ruhetag

► Adresse

Am Neutor 8, 53113 Bonn-Innenstadt (gegenüber Kaiser-Passage),

www.galestro.com

► Kontakt

Tel. (0228) 24 33 12 41

WEINPROBE

Stellar Organic ist eines der vorbildlichen südafrikanischen Weingüter, arbeitet biodynamisch und ist Mitglied von Fairtrade. Die Spezialität: schwefelfreie Weine wie der 2009 Merlot. Dabei ist Schwefeldioxid (SO₂) eines der ältesten bekannten Konservierungsmittel und wirkt im Wein als Antioxidant und antiseptisch gegen Bakterien und Hefen. Kann ein Wein auch ohne Zusatz von SO₂ biologisch stabil sein? Stellar Organic füllt seinen Merlot steril ab, setzt dann auf den natürlichen Schutz durch den Gerbstoff und andere Polyphenole. Es funktioniert: Der Wein schmeckt etwas robust, aber sauber und nach süßer Zwetschgenfrucht. Es fehlt ihm allerdings etwas an Frische. Das ist kein Wein zum Lagern, sondern zum Trinken – und auf alle Fälle gut fürs ökologische Gewissen.



Foto: C. Maurer

Caro Maurer

2009 Merlot ohne Schwefelzusatz von Stellar Organic, Südafrika
Preis: 6,20 Euro
Bei Biomarkt Hochreuter, Endericher Str. 367-373, 53121 Bonn-Endenich
www.biomarkt-endenich.de

*Ein Tag als
Sommelière:
Kalkulieren,
entkorken,
dekantieren,
verkosten und
polieren im
Gourmet-
restaurant
Lerbach*

Von Caro Maurer

Der Schriftsteller Robert Gernhardt hat dem Beruf einen Namen verpasst, der ihm bis heute anhaftet wie ein falsches Etikett auf der Flasche: „Der fünfte bringt stumm Wein herein – das wird der Weinreibringer sein“, lautet die Strophe aus einem seiner Gedichte. Diese Bezeichnung mag an diesem Tag nur auf mich zutreffen. Ich durfte tatsächlich einen Abend lang der Weinreibringer sein, und es war mir eine große Ehre. Aber mein Chef-für-einen-Tag, dem ich wie ein Schatten folgte, hat mir das ganze Universum an Fachwissen, Talent, Charme und Können demonstriert, das nötig ist, um wie er einen viel passenderen und würdigeren Titel zu tragen: Sommelier.

GA-SERIE

Ein Tag als...

Thomas Sommer ist Chef-Sommelier des Restaurants Lerbach in Bergisch Gladbach, das unter Küchenchef Nils Henkel mit drei Michelin-Sternen, 18 Punkten im Gault Millau und fünf F im Feinschmecker Guide zu den besten Deutschlands zählt. Einen Tag lang gewährte er mir Einblick in eine Welt, die ich bisher nur von der anderen Seite kannte: als Gast, der mit großen Ansprüchen am Tisch sitzt und das perfekte Genuss-Erlebnis erwartet. Heute ist alles anders, heute nehme ich den Hintereingang; Dienstantritt ist um elf Uhr vormittags.

Maitre André Thomann begrüßt mich. Er leitet das Service-Team des Restaurants und ist perfekt gekleidet in seinen eleganten Gehrock. Der kritische Blick lässt mich errahnen: Weder meine schwarze Designerjeans, die große silberne Gürtelschnalle, noch die weiße Bluse, die sich unter der mir zugewiesenen graurosa Dienst-Krawatte unschön bauscht, genügen seinen stilistischen Anforderungen. „Die Krawatte“, meint er mit charmantem französischem Akzent, „bitte wieder abnehmen.“ Großzügig macht er für mich eine Ausnahme: Ich darf heute in legerem Look arbeiten.

Nach einer Tour mit meinem direkten Vorgesetzten Sommer trifft sich kurz vor

Die Autorin

Caro Maurer (47) ist Mitarbeiterin im Ressort BOULEVARD. Sie hat das Honored Diplom in Wines and Spirits (WSET) abgelegt und trägt damit den Titel Weinakademiker. Sie schreibt zurzeit ihre Abschlussarbeit am Institute of Masters of Wine (MW) in London.



Übungssache: Chef-Sommelier Thomas Sommer (rechts) bringt BOULEVARD-Mitarbeiterin Caro Maurer fachgerechtes Dekantieren bei

zwölf das sechsköpfige Service-Team mit Maitre Thomann, um die Gästeliste für mittags durchzugehen, die Aufgaben zu verteilen und durchzusprechen. Ich werde von allen herzlich begrüßt und aufgenommen, was mir einigermaßen über meine Unsicherheit hinweghilft. Die Angst, über die eigenen Füße zu stolpern, ein Tablett Gläser zu versenken oder Rotwein quer über den Tisch zu schütten, wird mich zwar unterschwellig durch den Tag begleiten, aber sie stellt sich für den Anfang als überflüssig heraus. Thomas Sommer überlässt den Mittagsservice seinem Commis Sommelier Peter, dem Lehr-Sommelier. Ich soll erstmal die vielen Aufgaben im Hintergrund kennenlernen.

Sommelier Sommer ist Herr über eine Weinkarte mit 900 Positionen, ein beispielhaftes Angebot. Die Bestseller lagern in dem begehbaren Weinklimaschrank mit Glasfront zum Lokal, von den Kollegen liebevoll auch „Forst“ genannt, nach dem bekannten pfälzischen Weinort. Verzweifelt versuche ich mir die Reihenfolge in den Regalen einzuprägen: allen voran die deutschen Großen Gewächse, gefolgt von Italien, Frankreich, Spanien und dem Rest der Welt. Oder war es doch umgekehrt?

Ein solches Arsenal will gut verwaltet sein. Über dem Hof befindet sich der große Lagerkeller. Thomas und ich als Hilfskraft kontrollieren dort die Neuzugänge, räumen die Flaschen in die Regale und bereiten fürs Restaurant den Nachschub vor. Auch die folgenden Arbeiten sind tägliche Routine eines Sommeliers: die Weinkarte aktualisieren, Preise kalkulieren, die Anfrage nach Weinen für ein Bankett beantworten.

Dann ein Höhepunkt: Der Rote der offenen Weinbegleitung geht zur Neige. Es wird ein passender Nachfolger gesucht. Sommelier Sommer hat drei Vorschläge. Um zu testen, welcher am besten harmoniert, bereitet Nils Henkel den Rehrücken mit Pfeffer, Kümmeljus, Rote Bete, Waldpilzen und Rehbeuschel zu. Zu dritt stehen wir in der Küche und kosten, bis sich der Il Bacciale aus dem piemontesischen Weingut Braida als die stimmigste Kombination erweist. Da

ich Weingut und Wein gut kenne, darf ich später den anderen Service-Kollegen die Neuerung vorstellen, ein stolzer Moment.

Am frühen Nachmittag steht Training auf dem Programm – Commis Peter soll das

gefunden. Genauso wie danach der Rote aus Rioja. Wieder draußen schneide ich die Kapsel ab, entkorke die Flasche und koste einen kleinen Schluck aus einem Probierglas. Kork. Panik. Was tun? Mein zweifelnder Blick löst bei Commis Peter nur ein amüsiertes Lächeln aus. Er macht sich auf den Weg in den Keller, um für Nachschub zu sorgen. Alle weiteren Flaschen erweisen sich als einwandfrei.

Ansonsten stehe ich an „meiner“ Station, grüße und verabschiede die Gäste; es kehrt allmählich Ruhe ein – und damit auch wieder das Bewusstsein für die eigene Befindlichkeit. Mir tun die Füße weh, der Rücken schmerzt, und nahe an 23 Uhr meldet sich Müdigkeit an. Aber die Arbeit ist längst noch nicht vorbei. Der Forst muss wieder aufgefüllt werden. Die Spülmaschine rattert, und anschließend müssen alle Gläser auf Hochglanz poliert werden.

Die Stimmung unter der Service-Mannschaft entspannt sich. Während wir mit Trockentüchern hantieren, zitiert einer Sätze aus bekannten Kinofilmen, die anderen müssen raten aus welchen. Thomas Sommer öffnet eine Flasche Sekt, die er für



Fotos: Klaus Daub

Im begehbaren Weinklimaschrank: Sommelier Sommer mit Kurzeit-Kollegin Maurer

Dekantieren und Präsentieren üben, weil er demnächst beim renommierten Sommelier-Wettbewerb Trophée Ruinart mitmachen wird. Für Chef Sommer fast schon Routine: Er hat bereits die Trophée Baron Philippe de Rothschild gewonnen, bei Ruinart den dritten Platz belegt und letztes Jahr den ersten beim deutschen Wettbewerb der Chaîne de Rôtisseurs. Demnächst tritt er bei der Europameisterschaft der Sommeliers an.

Peter Müller löst seine Aufgabe mit einer fast schon entspannten Kunstfertigkeit. Jetzt bin ich dran. Daheim ist mir noch nie aufgefallen, wie schwer ein Dekanter sein kann, konnte ich doch immer herzhaft am Karaffenhals zupacken. Nie habe ich mit der Kerze hantiert, um das Depot zu trennen, sondern immer nur nach Gefühl gearbeitet. Vor meinen beiden geschickten Kurzeit-Kollegen fühle ich mich ungelent, und mit der Serviette in der Hand, die auslaufende Tropfen auffangen soll, scheint mir der Dekanter jeden Moment aus der Hand zu rutschen. Und dabei auch noch liebenswürdig mit den Gästen plaudern?

Beim Abendservice wird mir die Position an der Station zugeteilt, das ist das Sideboard, an dem die Bestellungen registriert und vorbereitet werden. „Van Volxem Alte Reben in der Magnum“, meldet Thomas Sommer den Wunsch eines Gastes, und ich verschwinde im Weinklimaschrank, Abteilung weiß, die 1,5-Liter-Flasche ist schnell

Der Beruf

Für die Ausbildung zum Sommelier braucht man eine abgeschlossene Lehrzeit als Restaurant- oder Hotelfachmann und zweijährige Berufspraxis. Berufsbegleitende Seminare gibt es an der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz (mit Zweigstellen in Berlin, München und Hamburg). Die Hotelfachschule Heidelberg bietet ein einjähriges Vollzeitprogramm an.

Thomas Sommer (32) nutzt internationale Weiterbildungsmöglichkeiten: Er hat das Diplom in Wines and Spirits (WSET) in London abgelegt und bereitet sich derzeit im Advanced Course auf den Master Sommelier (MS) vor.

den offenen Ausschank probieren will. Alle kriegen ein Glas ab. Dann zieht der Großteil der Truppe noch los in eine nahe gelegene Kneipe. Ich nicht. Nach einem Zwölf-Stunden-Tag als Weinreibringer bin ich total geschafft. Und freue mich plötzlich richtig auf meine Arbeit am Schreibtisch.