

Die der Wein verführt

Christina Göbel geht in Reims bei der Trophée Ruinart „Bester Sommelier Europas“ für Deutschland an den Start

ULLA ROBBE
HANDELSBLATT, 4.6.2004

Es gibt zwei Arten, Weine zu beschreiben: erstens nach Gefühl und zweitens nach Lehrbuch. Christina Göbel beherrscht beides. Ihren Gästen macht die IHK-geprüfte Sommelière den Mund wässrig: „Das ist ein Wein, der so richtig ölig am Glasrand entlangläuft, weil er körperreich und ausdrucksstark ist.“ In einem Wettbewerb würde sie den Tropfen analytisch-pragmatisch charakterisieren: „Auf Grund der Schlierenbildung schließe ich auf einen kräftigen Extrakt.“

Die professionelle Verkostung, so die zierliche Frau mit dem schmalen, aparten Gesicht, ist „Handwerk und nicht Hexenwerk“. Eine Technik, die man lernen kann und trainieren muss. Als Jugendliche hat Göbel eher Fierlikör mit Muttern „geschlotzt“ oder Asti mit Freunden gestüffelt. Schließlich fängt niemand mit Mouton Rothschild an. Sie sei „geradezu genussüchtig“. Die 26-Jährige lehnt sich entspannt in ihrem Sessel zurück. Das müsse nicht Luxus bedeuten: Wenn der „harmoniebedürftige Familiennensch“ ins hessische Bad Camberg fährt, freut er sich auf Mamas Marktlöschen-suppe mit Perlgrauen.

**In der „Speisemeisterei“
hatte die Sommeliere
„einen Führerschein,
aber keine Fahrpraxis“ –
und die Verantwortung
für 900 Weine.**

Unter allen Köstlichkeiten ist Wein ihre größte Passion. Die junge Frau liebt „facettenreiche Tropfen, die nicht satt machen, sondern Lust auf mehr“. Eine Schwäche hat sie für Riesling und Burgunder. „Ein großer Burgunder ist Leidenschaft im Glas – er verführt: mit Duft, Vielfalt der Aromen, Körper, Struktur.“ Trotz aller Leidenschaft: Die charmante Sommelière ist ein ehrgeiziger Profi. An diesem Wochenende geht sie bei der Europameisterschaft in Reims an den Start, der Trophée Ruinart „Bester Sommelier Europas“. Sie agiere sensorisch auf höchstem Niveau, bescheinigt ihr Alexander Kohnen, Direktor der Wein- und Sommelierschule Koblenz, an der Göbel ausgebildet wurde. Die Kandidatin gibt sich bescheidener: Man dürfe mit dem Lernen niemals aufhören, „unmöglich, jemals zur Perfektion zu gelangen“.

Ihr Berufswunsch kristallisierte sich während der Lehre im Hotel Bareiss in Baiersbrunn heraus. Die junge Frau war begeistert von dem „phantastischen Keller“. Ursprünglich hatte sie nach einem Amerika-aufenthalt Abitur machen wollen. Aber dann hätte sie sich wieder mit Chemie beschäftigen müssen. Und die einzige Chemie, die Göbel interessiert, ist die zwischen Menschen: „Die muss stimmen.“

Als Chef de rang im Elsass hat sie später „so gut verdient“, dass sie die Ausbildung zur Sommelière bezahlen konnte. USA, Frankreich – Göbels „sehr gute Englisch- und gute Französischkenntnisse sind ein Vorteil bei internationalen Wettbewerben“, sagt Rolf Klein, Chefredakteur der Zeitschrift „Weinwelt“. Nach der Sommelier-Prüfung ging Göbel ins Zwei-Sterne-Restaurant „Speisemeisterei“ in Stuttgart. Dort hatte die junge Frau „einen Führerschein, aber keine Fahrpraxis“ – und die Verantwortung für 900 Weine. Ihr Chef Martin Öxle ließ ihr freie Hand, auch wenn mancher Gast überzeugt werden musste, „dass eine Frau,



noch dazu eine so junge, hoch qualifizierte Arbeit leistet“.

Was die Interessen der Sommelière außerhalb der Welt des Weines betrifft, geht es ihr ähnlich wie Rilkes Panther im Pariser Jardin des Plantes. „Hobbys? Unmöglich. Ich arbeite fünf Tage im Restaurant, und die restlichen zwei beschäftige ich mich mit Wein.“ Könnte sie sich Freiräume schaffen, würde sie mal im Weinberg arbeiten, „wo das Produkt erzeugt wird, mit dem wir glänzen“.

Stattdessen bereitet sie sich auf den nächsten Wettbewerb vor. Die Fachfrau – sensibel, gefühlsbetont – „zittert“ bei jedem Wettbewerb am ganzen Körper. „Sie hat aber bewiesen, dass sie ihre Nervosität unter Kontrolle hat“, sagt Yvonne Heistermann, Dozentin an der Wein- und Sommelierschule Koblenz. „Teraus-

VITA

Christina Göbel, Jahrgang 1977, geboren in Wiesbaden, ging als 16-Jährige nach Charleston in South Carolina auf die Middleton Highschool. Nach ihrer Rückkehr 1996 zog sie dem Abitur die Ausbildung zur Restaurantfachfrau im „Hotel Bareiss“ in Baiersbrunn vor.

Ab 2000 arbeitete Göbel als Chef de rang im „Hotel du Parc“ in Obernai im Elsass. Nach ihrem Wechsel in den „Landgasthof Paulus“ in Nonweiler-Sitzerath (2001) absolvierte sie die Ausbildung zur Sommelière in Koblenz. Seit 2002 ist sie Sommelière im

Zwei-Sterne-Restaurant „Speisemeisterei“ in Stuttgart-Hohenheim.

Der Bertelsmann Verlag zeichnete sie als „Sommelière des Jahres 2004“ aus. Erfolgreich war sie auch in Wettbewerben: Christina Göbel gewann den 1. Platz „2002 Trophée Baron de Rothschild“, den 1. Platz „2002 Nachwuchs-Sommelière Meininger Verlag“, den 1. Platz „2003 Trophée Ruinart Beste Sommelière Deutschlands“, den 1. Platz „Selektionswettbewerb 2004 Trophée Ruinart Europa“. Jetzt geht es zur Europameisterschaft nach Reims.

ragend“ sei ihr Gespür für perfekte Harmonie von Speisen und Wein.

Sobald ein neues Gericht auf der Karte steht, heißt es Punkt 17 Uhr: Probeteller für Frau Göbel. Wenn der erste Gast bestellt, hat sie ihre Weinempfehlung längst getestet. Kürzlich wurde sie gefragt, ob es nicht schädlich sei, „wenn eine junge Frau jeden Tag so viel Alkohol trinkt“. Dagegen protestiert die Sommelière vehement: „Ich trinke sehr wenig, bin äußerst diszipliniert.“ Das Glas „zum Lockerwerden vor dem Service oder das nach Feierabend verbiete ich mir“. Nur wenn sie privat essen geht, „gibt es das volle Programm: Aperitif, Weiß, Rot, Digestif“. Was genau sie mit Freunden trinkt, entscheidet ein Gefühl im Bauch. Das Lehrbuch im Kopf hat dann Ruhe.