

Franke auf Freiersfüßen

Selbstbewusst rechnet sich Jürgen Fendt bei der Weltmeisterschaft der Sommeliers in Athen gute Chancen aus

ULLA ROBBE
HANDELSBLATT, 1. 10. 2004

Als Kind hatte er keinen Traumberuf. Eignungstests in der Schule ergaben „keine besonderen Neigungen“. Also kann ich alles machen, schloss Jürgen Fendt und bewarb sich als Polizist, Postbeamter, Zimmermann, Konditor und Restaurantfachmann. Absagen bekam er keine.

Fendt entschied sich für die Ausbildung zum Restaurantfachmann, weil ihm der Servicegedanke gefiel und er „Menschen etwas geben wollte“. Sein erstes Glas Wein hat er im Alter von 17 Jahren getrunken. Aber noch nicht bewusst. Erst ein halbes Jahr später erkannte er im Wein seine Passion.

Inzwischen gehört der in Wettbewerben häufig ausgezeichnete Sommelier zur internationalen Elite. Vom 6. bis 13. Oktober wird der 37-Jährige mit den stahlblauen Augen und dem kurzen Igelsschnitt Deutschland bei der II. Sommelier-Weltmeisterschaft in Athen vertreten, dem „Concours Mondial de la Somellerie Internationale“.

**Völlig ohne Scham:
Weinprofi Jürgen Fendt
bestellt sich
in seiner Freizeit
ganz seelenruhig ein
Weizenbier.**

Fendt arbeitet als Chefsommelier im Zwei-Sterne-Restaurant „Bareiss“ in Baiersbrunn, in dessen Weinkeller 20 000 Flaschen lagern. Von den 1200 verschiedenen Weinen habe er 98 Prozent probiert, erzählt der große, kräftige, „bekenkende Franke“ entspannt auf der Sonnenterrasse des Cafés „Atelier-Benz“ mit Blick auf das Neue Schloss in der historischen Altstadt von Meersburg am Bodensee. Und bestellt seelenruhig ein Weizen. „Ab und zu trinke ich gern mal Bier.“

Es ist Dienstag und sein zweiter freier Tag in Folge. Mittwochs bis sonntags schreitet Fendt im „Bareiss“ gentlemanlike im eleganten schwarzen Wilvorst-Smoking, weißem Eterna-Hemd und schwarzer Fliege die Tische ab. Wenn der Weinkellner frei hat, kommt er sportlicher daher: hellblaue Jeans, kariertes Hemd, braune Schnürschuhe. Ein orangebrauner Pulli hängt lässig über seinen Schultern.

Auf der Nase sitzt eine kleine graubraune Oakley-Brille. Obwohl dem introvertierten, bodenständigen Franken Markenfetischismus zuwider ist. Er kauft nur, was ihm gefällt, hält nichts von „name dropping“ – weder beim Outfit noch beim Wein. Auch trägt er keinen Schmuck und keine Uhr. Letztere brauche er „überhaupt nicht“, betont Fendt und schätzt zum Beweis die Zeit auf drei Minuten genau.

Es vergehen noch 15 Minuten bis zum zweiten Weizenbier und fünf Wochen bis Athen. Dort werden 40 ehergeizige Sommeliers aus ebenso vielen Wein anbauenden Nationen um den Weltmeistertitel wettstreiten. Fendt war bereits im Jahr 2000 in Kanada am Start. „Beim ersten Mal schaff das keiner. Man muss einmal dabei gewesen sein, um zu wissen, was Sache ist“, unterstreicht der von sich überzeugte Weinexperte, der sich bei einem Wettbewerb der Sommelier-Union Deutschlands für die Weltmeisterschaft qualifizierte. Dieses Mal hat Fendt „beschlossen, Weltmeister zu werden“. Seine Zuversicht: „Also werd' ich's auch.“



Das wäre eine „große Überraschung“, sagt Bernd Glauben, Präsident der Sommelier-Union. Der erfahrene, zielstrebige Fendt habe sicher das Potenzial fürs Finale. Aber die Konkurrenz sei „gefährlich stark“. Zudem gebe es zahlreiche Unwägbarkeiten: „Was, wenn Fendt bei der Blindverkostung einen Schnupfen hat?“

In der Theorie werde der ruhige, fachlich äußerst versierte Deutsche vermutlich glänzen, meint Glauben. „Er ist aber kein extrovertierter Strahlemann.“ Und im praktischen Teil habe ein Kandidat, der „ein bisschen Show macht“, meist bessere Karten. Fendts Siegesicherheit zeige aber, dass er sich „stark genug fühlt“.

In Athen wird er es mit einem „Riesenspektrum an Supersomme-

liers“ zu tun haben, prophezeit Evangelos Pappas. Offensichtlich bewundert der Vizepräsident der Sommelier-Union Fendts Heroismus. „Die Weltmeisterschaft ist eine große Lotterie, da spielen die Nerven eine entscheidende Rolle.“

Den Einzugs ins Finale und auch den Sieg traut der Grieche seinem deutschen Kollegen zu – wenn dieser „im entscheidenden Moment in Top-Form“ ist. Manche Fragen seien ungeheuer schwierig, da gehe es nicht nur um Weine, sondern um Spirituosen, Kaffee, Tee, Zigarren. Historie. Es könne Fallen geben, so Pappas. „Etwa, wenn eine vermeintlich zu korrigierende Weinkarte keinen einzigen Fehler enthält.“

Seit der letzten Weltmeisterschaft hat Fendt sein Englisch geschult. In Kanada habe er manche

Frage nicht richtig verstanden, „also konnte ich sie nicht beantworten“. Im Sommerurlaub 2004 hat er als Sommelier in England gearbeitet: „Lediglich ein paar Vokabeln dürften es noch mehr sein.“

Der 37-Jährige wirkt unbeirrbar und entschlossen. Er ist etwas blass – die etwa dreijährige, zunehmend intensive Vorbereitung auf den Wettkampf in Theorie und Praxis fordert ihren Tribut. Des Franken Vorteil: Er habe „ein Gedächtnis wie ein Elefant“.

Noch strahlt der Weltmeister-Aspirant stoische Ruhe aus. Fendt hat „nicht die Absicht, früher als zwei Tage vor Athen nervös zu werden – wenn überhaupt“. Dreimal pro Woche schwimmt er 1 000 Meter, um abzuschalten, fit zu bleiben und „den Haufen Kalorien“ abzubauen. den

Vita

Jürgen Fendt, Jahrgang 1967, ist in Aschaffenburg geboren und wuchs im fränkischen Feuchtungen auf. Während seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann kristallisierte sich schnell seine Vorliebe für Wein heraus. Und gleich bei seiner ersten Stelle – im „Colombi“ in Freiburg – entdeckte der dortige Chef-Weinkellner dann Fendts Degustationstalent.

Da es jedoch in Deutschland noch keine Sommelier-Ausbildung gab, lernte Fendt sein Metier in der Praxis und im Selbststudium. Er bewarb sich gezielt in Restaurants, wo die Weinkarte und damit die Größe und Qualität der Weinkeller stimmten. Stationen waren die „Erte“ in Wiesbaden, das „Sonora“ in Dreis/Wittlich und der „Deidesheimer Hof“ in Deidesheim. Jetzt arbeitet er als Sommelier im Restaurant „Bareiss“ in Baiersbrunn sowie ehrenamtlich im Fachbeirat der Deutschen Wein- und Sommelierschule Koblenz.

Der deutsche Gault Millau kürte Jürgen Fendt zum „Sommelier des Jahres 2000“. Der 37-Jährige bewies sein Können in Wettbewerben sehr erfolgreich: Finalist bei der Trophée Ruinart Europe (1998); bester Sommelier Deutschlands, bester Jungsommelier Europas für die Trophée Ruinart, Gewinner der Moët-Hennessy Team Trophy (1999); Finalist Selektionswettbewerb Trophée Ruinart Europe (2004).

er – zum Teil – beruflich zu sich nehmen muss. Auch privat geht der Weinkellner gern essen oder brutzelt selbst, am liebsten Fisch. Fertiggerichte sind „absolut tabu“ für den Mann, über den Weinberater Markus Del Monego sagt, er agiere „sensorisch auf höchstem Niveau“. Del Monego gewann 1998 als bisher einziger Deutscher die Sommelier-Weltmeisterschaft.

Den Beruf Sommelier müsse man „leben“, sinniert Fendt in der angenehmen warmen Meersburger Mittagssonne. „Das ist kein Bürojob von 8 bis 17 Uhr.“ Sein privater Weinkellner zählt 1 500 Flaschen. Vor drei Jahren hat er einen Weinberg in Klüßerath an der Mosel gekauft – „nicht als Prestigeobjekt, sondern als Hobby zum Entspannen“.

Der 37-Jährige kann sich gut vorstellen, irgendwann auszusteigen und Winzer zu werden. In seinem Metier lebe man „schnell und intensiv“, die Arbeit im Service – zehn, zwölf Stunden am Tag und darüber hinaus – sei physisch und psychisch anstrengend. „Irgendwann ist man ausgebrannt. Mit 60 will ich nicht mehr den Sommelier machen.“

Der Franke kann sich auch vorstellen, Familie zu gründen. Mit der „richtigen Partnerin“ würde er gar Milchshake trinken statt Wein. Welche Qualitäten die Frau an seiner Seite haben muss, kann er „deziidiert nicht sagen“. Er träume nicht vom Idealbild eines Menschen, „der noch gebacken werden muss“.

Auch auf die Frage, wie sie nicht sein sollte, postuliert er dickköpfig keinerlei Einschränkungen. Und wenn sie gar zickig ist? Selbst das ficht Fendt nicht an. Der Berufsgourmet gelassen: „Ein bisschen Salz gehört immer dazu.“ Im Übrigen habe er keine Torschlusspanik. „Ich gehöre nicht zu denen, die das klassische System bedienen möchten – ein Haus bauen, einen Baum pflanzen, ein Kind zeugen.“ Viele Menschen sähen das viel zu verkrampft. Seine Devise bei Weib und Wein: „Locker bleiben“.