

GENIESSEN

# „Wein braucht eine Seele“

Melanie Panitzke ist eine der besten Sommelières Deutschlands  
Für Magazin-Leser bietet sie nun zwei weitere Seminare an

VON TANJA WESSENDORF

Es ist die Wissbegierde, die Melanie Panitzke antreibt. Die Frage nach dem Warum, der Wunsch, noch mehr zu erfahren, hat die 29-Jährige so erfolgreich gemacht. Melanie Panitzke gehört zu den besten Sommelières in Deutschland. Vor einem Jahr gewann sie den Sommelier-Cup des Deutschen Weininstituts (DWI) und wurde als beste Sommelière des Landes ausgezeichnet. Beim Wettbewerb „Trophy Relais en Chateau“ hat sie in diesem Jahr als beste Frau abgeschnitten und den dritten Platz gemacht – nach Thomas Sommer, Chefsommelier bei Nils Henkel im Gourmetrestaurant Lerbach und Jürgen Fendt vom Hotel und Restaurant Bareiss in Baiersbrunn. Wie in so vielen Branchen sind auch in der gehobenen Gastronomie Frauen an der Spitze selten – noch. „Führend sind meist Männer, aber es kommen jetzt immer mehr Frauen“, beschreibt Melanie Panitzke ihr Berufsumfeld. Sie muss es wissen, denn sie arbeitet seit mehr als zehn Jahren in der gehobenen Gastronomie. Mit 18 verlässt sie ihre Heimat Nordenham bei Bremerhaven und macht eine Ausbildung zur Hotelfachfrau im Sauerland. Anschließend arbeitet sie in Köln im Dom-Hotel. „Ich wollte unbedingt in die Großstadt und habe hier eine Hei-

mat gefunden“, sagt sie. Die Sehnsucht nach dem Meer, das sie früher vom Wohnzimmerfenster aus sehen konnte, lässt sie trotzdem nicht los. Nach drei Jahren Köln heuert sie auf dem Segelschiff „Sea Cloud II“ an, bedient ein halbes Jahr lang 50 exklusive Passagiere, zumeist Amerikaner, und schippert zugleich an den schönsten Küsten der Karibik entlang. „Ich musste 14 Stunden täglich arbeiten und hatte nie frei. Aber es hat sich trotzdem gelohnt. Es war mein Traum, der sich da erfüllt hat“, erinnert sie sich. Auf dieser Reise wird zugleich der Grundstein für ihre Weinleidenschaft gelegt. „Ich habe verschiedene Anbauebenen gesehen und gemerkt, was Franzosen und Italienern ihr Wein bedeutet“, erzählt sie. Natürlich habe Wein in ihrem Beruf schon immer eine große Rolle gespielt. „Doch die wenigsten Kollegen wissen wirklich darüber Bescheid, was sie den Gästen im Restaurant anbieten. Das hat mich gestört. Ich wollte mehr wissen und mehr aus meinem Beruf machen“, sagt Panitzke. Sie strebt nach Professionalität und liest jedes Buch und jeden Artikel über Wein, den sie finden kann. Dann versucht sie es beim Restaurant „Fischers Weingenuss und Tafelfreuden“ am Hohenzollernring, das Deutschlands bekanntester Sommelière Christina Fischer am Hohenstaufenring ge-

hört. Melanie Panitzke stellt sich vor und sagt: „Ich würde gern bei ihnen anfangen und alles über Wein lernen.“ Sie wird eingestellt. Christina Fischer bringt der wissbegierigen Norddeutschen, die in ihrer Heimat so wenig mit Wein zu tun gehabt hat, alles bei, was es über Wein zu wissen gibt. Sie zeigt ihrer Schülerin auch, welche Wege sie gehen kann, um noch mehr zu lernen. Melanie Panitzke lässt sich von der Industrie und Handelskammer zur Geprüften Sommelière ausbilden, tritt der Sommelier-Union Deutschland bei, schreibt für Magazine engagiert sich in der Nachwuchsförderung und ist mittlerweile Chef-Sommelière im Kölner Restaurant „Wein am Rhein“. Hier bietet sie in Kooperation mit dem Magazin des Kölner Stadt-Anzeiger Weinseminare exklusiv für Leser an. Die Nachfrage ist groß, denn die Welt des Weins ist komplex. Wegen des großen Erfolgs der ersten Seminare wird es nun zwei zusätzliche Termine am 12. und 20. Oktober geben (Weitere Informationen siehe Kasten).

Panitzke ist eine Perfektionistin. Ihr reicht es nicht, sich nur mit Wein auszukennen. Ihren Beruf als „Mundschenk“, wie Sommelier in der Übersetzung aus dem Französischen heißt, definiert sie so: „Zuständig für alles, was mit Genuss zu tun hat.“ Ein Sommelier müsse sich auch mit Essen, Kochen, Cocktails, Kaffee und Spirituosen auskennen. Leider sei die Berufsbezeichnung nicht geschützt und werde oft falsch verwendet. „Es gibt keinen Sommelier nur für Wasser, Fleisch oder Käse. Wenn ich so etwas höre, ärgert es mich“, sagt sie. Wissbegierig wie sie ist, kennt sich in all diesen Gebieten gut aus. Aber der Wein ist und bleibt ihre Leidenschaft. „Wenn man Wein verstehen will, lernt man so viel, auch über Geologie, Biologie und Geschichte“, sagt sie. Wie beeinflusst der Boden den Geschmack? Wie und wo schmecken wir überhaupt? Womit haben Winzer heutzutage zu kämpfen? Und warum kostet der Wein aus dem Supermarkt zwei und der aus dem Restaurant 20 Euro? Ihre Antwort auf die letzte Frage fällt mehr als eindeutig aus: „Supermarktweine haben keine Seele. Es sind die Winzer, die ihren Weinen Leben und Charakter einhauchen.“ Melanie Panitzke lebt und liebt ihren Job. Sie bewegt sich mit den typisch zackigen Bewegungen einer sehr erfahrenen Kellnerin



„Vergessen Sie Ihre Augen, konzentrieren Sie sich auf die anderen Sinne“, erklärt Melanie Panitzke beim Weinseminar.

BILDER: FRANZ SCHWARZ

durch das Restaurant, zieht leere Kaffee- und Untertassen mit zwei spitzen Fingern vom Tisch und stellt sie weg. Auch beim Seminar ist sie ganz Profi und lässt sich durch nichts aus der Ruhe bringen. Ihre Körperhaltung ist aufrecht und strahlt Disziplin aus, als sie Wein in ein bauchiges Glas gießt. Die linke Hand ruht in der Tasche ihres schwarzen Blazers. „Sie müssen das Glas schwenken“, er-

klärt sie den Teilnehmern. So gelange Sauerstoff in den Wein und die Aromen könnten sich besser entfalten. „Sensorik ist das wichtigste beim Wein. Vergessen Sie ihre Augen und konzentrieren Sie sich ganz auf ihre anderen Sinne“, rät sie den Gästen. Das Gekreische hat aber noch einen anderen Vorteil: „Mit einem gekonntem Schwenken und einem tiefen Blick in die Augen können Sie jeden

Kellner beeindrucken“, verrät Panitzke augenzwinkernd. Die drei Stunden des Seminars reichen längst nicht aus, um alles, was diese Frau über Wein weiß, zu vermitteln. Trotzdem lernen die Gäste eine Menge. Sie erzählt zum Beispiel, dass junge Weine ungestümer als die älteren seien, „ganz wie bei den Menschen.“ Und dass jeder Wein seinen Höhepunkt und sein Sterbedatum habe. Die zwölf

Teilnehmer verkosten und besprechen sieben verschiedene Weiß-, Rosé- und Rotweine aus Deutschland, Österreich und Spanien und erhalten dazu Brot, Oliven, Flammkuchen und Käse. Melanie Panitzke selbst bevorzugt übrigens Riesling-Weine. Und hat noch andere Vorlieben: „Privat trinke ich auch sehr gerne Bier. Schließlich komme ich aus dem Norden.“



Langsames Schwenken im Glas löst die Aromen besser.



Die meisten Aromen im Wein nimmt die Nase wahr.



Zu den verschiedenen Weinen wird Brot gereicht.



## Weinseminar mit Melanie Panitzke

Deutschlands beste Sommelière führt die Leser des Kölner Stadt-Anzeiger an zwei Sonderterminen im Oktober ganz exklusiv in die Welt des Weins ein. Was bedeutet Flaschengärung? Ist Bio-Wein besser? Wieso macht Cabernet Sauvignon Durst? Warum wird Rotwein mit dem Alter immer heller, Weißwein aber immer dunkler? Warum gibt es manchmal „Kirchenfenster“ im Weinglas? Wann ist ein Wein gut? Und was bedeutet eigentlich Cuvée?