

Home > München > Süddeutsche Zeitung München > "Master of Wine" - Mehr als nur Lyrik mit Obstsalat

Munich International School | Immobilienmarkt

16. Dezember 2019, 18:37 Uhr "Master of Wine"

Mehr als nur Lyrik mit Obstsalat



Immer im Restaurant stehen oder im Laden Flaschen in Seidenpapier wickeln - das wollte Romana Echensperger dann doch nicht. So entschied sie sich für die Selbständigkeit und ist jetzt als Beraterin, Ausbilderin und Weinautorin tätig. Dem Job als Chefsommelière weint sie nicht nach - "es gibt auch sonst noch Spannendes im Leben". (Foto: Matthias Döring)

Romana Echensperger hat sich nach einer Karriere in der Sternegastronomie als Weinberaterin selbständig gemacht

Von Franz Kotteder

-  Facebook
-  Twitter
-  WhatsApp
-  E-Mail
-  Flipboard
-  Pocket

[Artikel drucken](#)

[Feedback](#)

Wer sich von Weinstrebern leicht beeindruckend lässt, der sollte mal mit Romana Echensperger sprechen. Denn was das Fachwissen angeht, hängt die 42-Jährige wahrscheinlich jeden Klugschwätzer in Sachen Wein locker schon auf den ersten Metern ab. Aber darum macht sie, anders als diese, kein großes Gewese, im Gegenteil. Sie ist ausgesprochen bodenständig geblieben, obwohl sie genug Gelegenheiten hatte, abzuheben - als Sommelière schon in jungen Jahren bei Christian Bau, als der damals noch "nur" zwei Sterne hatte, und später dann bei Joachim Wissler im Drei-Sterne-Restaurant Vendôme auf Schloss Bensberg. Da wurde man schon mal zur Champagnerprobe mit dem Learjet abgeholt und "konnte auch mal die teuersten Weine verkosten, was normalerweise nie drin gewesen wäre. Das war wirklich super!"

Natürlich zehrt sie von dieser Zeit noch, keine Frage. Heute darf sie sich "Master of Wine" nennen, weil sie einen der renommiertesten internationalen Ausbildungswege in dieser Branche hinter sich gebracht hat. Sie ist Weinautorin, Sommelière und selbständige Weinberaterin - dafür war die Zeit in der Spitzengastronomie einfach Gold wert und zahlt sich nach wie vor aus, so anstrengend sie auch gewesen ist. Und wenn Romana Echensperger so zurückblickt, dann staunt sie selbst, wie das alles so gekommen ist. "Ich habe schon echt einen seltsamen Lebenslauf", sagt sie und lacht vernehmlich.

Ja, absehbar war das alles nicht gewesen. Aufgewachsen ist sie in dem kleinen Dorf Alling bei Germering, und die Familie hatte eigentlich nicht vor, in die Ausbildung der Tochter groß zu investieren. "Ich habe halt die Realschule gemacht und wäre schon gern aufs Gymnasium gegangen", erzählt sie, "aber bei mir daheim hieß es: ‚Du heiratst eh moi, dann kannst die Knödel auf Latein ins Wasser drahn.‘" So lief es auf eine Schriftsetzerlehre hinaus, weil der Vater den Visitenkartendrucker im Gilchinger Gewerbegebiet kannte. Immerhin: "Der hatte lustigerweise eine kleine Weinhandlung dabei." Das reichte freilich noch nicht, um die spätere Berufswahl zu inspirieren. Das kam dann nach der Ausbildung, beim ersten richtigen Job in einer Werbeagentur, "da habe ich dann für Mediamarkt Waschmaschinen großgezogen und den Preis dazu geschrieben, sehr anspruchsvoll." Nebenbei kellnerte sie in der Vereinsgaststätte bei den Fußballern, später im Schloss Seefeld, und dessen Pächter vermittelte sie dann in den Königshof nach München, für eine zweite Lehre.

"Das war meine Rettung", sagt Echensperger heute, "die Ausbildung dort war super." Der altgediente Restaurantleiter Manfred Friedel, in der Branche bis heute eine Legende, stellte hohe Ansprüche, aber das zahlte sich aus. Und man lernte tolle Menschen kennen, für Echensperger sowieso ein wesentlicher Grund, ihren Beruf zu lieben. Gern erinnert sie sich an den Kellner, der schon in seinen Siebzigern war und nonchalant antwortete, wenn eine Dame mit wohlge-setzten Worten noch um etwas Gemüse-Bouillon bat: "Ja bitte, dann machen wir noch ein Doserl auf!"

Der Königshof-Sommelier Stéphane Thuriot weckte dann ihre Begeisterung für Wein; mit Unterstützung der IHK belegte sie einen Weinkurs in Koblenz, und danach ging es irgendwie ab: erst zwei Jahre bei Christian Bau im Saarland, dann zwei Jahre im Brandenburger Hof in Berlin, schließlich ein Jahr auf Mallorca, im Fünf-Sterne-Luxushotel St. Regis Mardavall der Schörghuber-Gruppe. Diese Zeit bringt sie kurz und knapp auf den Punkt: "Abends um fünf ins Hotel, ein bissl Wein aufmachen, nachts um eins heim und am nächsten Tag wieder an den Strand."

Auf Mallorca erreichte sie dann der Anruf vom Vendôme, Sternekoch Joachim Wissler wollte sie als Chef-Sommelière. "Das war dann der letzte Schliff", sagt sie, "ein Leben auf der Überholspur, sehr anstrengend und sehr intensiv." Fast vier Jahre machte sie diesen Job. Dann fragte sie sich, was nun noch kommen könnte. Ein Studium, das war immer so ein Traum gewesen. "Ich mag auch nicht immer im Restaurant stehen", sagte sie sich, "aber ich will auch nicht in einem Laden stehen und Flaschen in Seidenpapier wickeln."

Schließlich entschied sie sich dafür, "Master of Wine" zu werden. Es handelt sich dabei um eine nichtakademische Weinausbildung, die vom Londoner *Institute of Masters of Wine* angeboten wird und aus drei Teilen besteht: einem theoretischen, einem praktischen und einer schriftlichen Arbeit aus dem Bereich der Forschung. Weltweit haben diese Ausbildung nur knapp 400 Menschen abgeschlossen und dürfen sich deshalb auch "Master of Wine" nennen. Echensperger nahm sich eine längere Auszeit, reiste für die Prüfungen nicht nur immer wieder nach London, sondern auch ins kalifornische Nappa Valley oder ins Anbaugebiet Bordeaux. Nach den Jahren in der Sternegastronomie waren Theorie und Praxis nicht mehr schwer, trotz der anderen Sprache und der verschiedenen Auffassungen, mit welcher Art von Sommelierslyrik Weine zu beschreiben sind. Echensperger erinnert sich noch gut daran, wie sie anfing, vom Geschmack von Johannisbeeren und dem Aroma von Pfirsichen zu erzählen, während ihr Prüfer nur die Stirn in Falten legte und sagte: "We don't talk about fruit salad, don't we?" Wir sprechen nicht von Obstsalat, oder?

Dass ihr Wortschatz nicht beim Obstsalat endet, hat Echensperger hinreichend bewiesen (und den "Master of Wine" 2015 erfolgreich abgeschlossen). Seit ihrer Zeit im Vendôme bei Joachim Wissler ist sie auch als Weinautorin tätig. Der Verleger des *Kölner Stadtanzeigers*, Alfred Neven DuMont, war Stammgast und bot ihr eine eigene Weinkolumne in seiner Zeitung an, als sie beschloss, sich selbstständig zu machen. "Wein und Sein" heißt die, und unter diesem Titel lässt sich allerlei summieren, zum Beispiel auch Gespräche mit berühmten Persönlichkeiten wie dem Schriftsteller Hanns-Josef Ortheil oder dem Moderator Günther Jauch. Das macht ihr einen Riesenspaß, man merkt das schon, wenn sie davon erzählt. "Beim Wein entstehen andere Gespräche als beim Bier", sagt sie.

Vor zwei Jahren ist ihr erstes Weinbuch erschienen: "Von wegen leicht und lieblich - Das ultimative Weinbuch für Frauen" (Christian Verlag, 192 Seiten, 25

Euro). Es handelt sich um einen Grundkurs, enthält aber auch Porträts und Interviews mit Frauen aus der Weinbranche. "Frauen gehen anders mit Wein um, sind weniger imageorientiert, gehen mehr nach Geschmack, kaufen auch anders ein", sagt Echensperger. Und, was sie betrifft, offenbar auch nachhaltiger. Gerade schreibt sie an einem neuen Buch über biodynamisch arbeitende Winzer. Zwölf von ihnen porträtiert sie darin, begleitet sie bei ihrer Arbeit über zwölf Monate hinweg.

Projekte stehen also genug an, und nicht nur die. Da gibt es zum Beispiel noch Korbinian. Ihr Sohn ist jetzt eineinhalb Jahre alt, ein zweites Kind gerade unterwegs. Was natürlich bedeutet: Mit Weintrinken ist's momentan Essig, aber darum geht es in ihrem Job ja auch nur am Rande. Und überhaupt: "Es gibt noch andere Dinge in meinem Leben, die ich ganz spannend finde." Und wenn etwas für Spannung sorgt im Leben, dann sind das Kinder.

[Zur SZ-Startseite](#)

Teilen Sie unseren Artikel

      [Artikel drucken](#) [Feedback](#)

Themen in diesem Artikel: [Süddeutsche Zeitung München](#) [Gastronews](#)

©SZ vom 17.12.2019

ANZEIGE

Diese 2 erfinden den Hausverkauf neu

**“Allein das Design ist der
Wahnsinn! Diese Armbänder...**

Abnehmen im Alter - So geht's leichter

Around München-Gesundheit.de

Mehr zum Thema

München

Georg-Elser-Preis für Michael Buschheuer

Achter Regierungsbezirk
Wie groß möchte Markus Söder München machen?

Brief an OB Dieter Reiter

Friedenskonferenz findet nicht statt

Kommunalwahl

Genug von der Opposition

Ermittlungen

CSU-Büro mit Hakenkreuz beschmiert

VERLAGSANGEBOTE

Stellenmarkt

IT Architekt (m/w/d) Groupware - IBM / Microsoft

BWI GmbH
53340 Meckenheim (Nordrhein-Westfalen), 53340 Meckenheim, 80331 München

Einrichtungsleitung für Kinderkrippe

AWO München-Stadt
80331 München

Mitarbeiter m/w/d EDV- und Labortechnik

BIOSCIENTIA Institut für Medizinische Diagnostik GmbH
80331 München - Altstadt, 80331 Münch...

Alle Angebote

Leser empfehlen im Ressort München

- 1** S-Bahn-München **Mehr Schubkraft in Richtung Airport**
- 2** Freizeit in München **Alle Stadtbibliotheken öffnen nun auch samstags**
- 3** Upcycling **Vom Herrenhemd zum Kinderkleid**

Meistgelesene Artikel

- 1** Negativzinsen **Mit 10 000 Euro in den Miesen**
- 2** Russland **Macht für die Ewigkeit**
- 3** "Maybrit Illner" zu Iran **Naiv? Gutgläubig? Nicht mit Heiko Maas!**

ANZEIGE

ANZEIGE

GUTSCHEINE

GUTSCHEIN

€

100€

OTTO Gutscheine

GUTSCHEIN

%

20%

eBay Gutscheine

GUTSCHEIN

%

ABOUT YOU Gutscheine

GUTSCHEIN

€

970€

IKEA Gutscheincodes

GUTSCHEIN

20%

Am

[Neue Gutscheine](#) [Alle Shops](#)

ANZEIGE

VERGLEICHSPORTAL

Stromvergleich

→

Baufinanzierung

→

Kreditkarten Vergleich

→

Tagesgeld Vergleich

→

Har

Gasvergleich

→

Autokredit

→

Girokonto Vergleich

→

Depot Vergleich

→

Har

[Produktvergleich](#) [Kreditvergleich](#)

Zur SZ-Startseite

[Datenschutz](#) [Nutzungsbasierte Onlinewerbung](#) [Mediadaten](#) [Newsletter](#) [Eilmeldungen](#) [RSS](#) [Apps](#) [AGB](#) [Jobs bei der SZ Digitale Medien](#)
[Kontakt und Impressum](#)

Copyright © Süddeutsche Zeitung Digitale Medien GmbH / Süddeutsche Zeitung GmbH