Weit über 500.000 Flaschen lagern in den Kellern der Weinhandlung Gebr. Volkhardt

SEMPER PROSIT VINUM

Stets möge der Wein nutzen – so das Motto der über 100 Jahre alten Weinhandlung der Gebrüder Volkhardt. Mit ihrem Weitblick schufen die drei Hoteliers des Hotels Bayerischer Hof eine Genusswelt, die damals wie heute den Münchner Weinliebhaber erfreut

VON ANDREAS M. JUCHELKA

Wie vielschichtig heute die Welt des Genießens ist, lässt sich ganz gut an der Flut der ständig neu erscheinenden Kochbücher festmachen. Und alle beschäftigen sich stets mit dem Gleichen: mit der Suche und dem Finden nach dem perfekten, dem einzigartigen Genuss. Die wahre Vollendung aber erfährt ein Essen erst, wenn es einem gelingt, auch eine perfekte Weinbegleitung für sein Gericht zu finden. Das Zusammenspiel der unterschiedlichen Aromen auf dem Teller und im Glas eröffnet nicht nur neue Geschmackswelten, bei richtiger Kombination erfährt diese eine regelrechte Potenz.

Es bedarf also eines verlässlichen Partners. Guten Wein zu erkennen, aus der Flut der Etiketten ein veritables Sortiment zusammenzustellen, um seinen Kunden den richtigen Tropfen zum gewünschten Anlass empfehlen zu können, das ist die hohe Kunst einer jeden Weinhandlung. Nicole Retter, die neue Betriebsleiterin der *Weinhandlung Gebrüder Volkhardt* ist in diesem Sinne mit Fug und Recht als wahre Künstlerin zu bezeichnen.

Zwar lässt sich das erforderliche Fachwissen für ein perfektes *Food and wine paring* aufwendig nachlesen, wem der Sinn aber weniger nach trockener Theorie steht, feuchter und wesentlich fröhlicher sind diesbezüglich die berühmten Weinseminare in der *Weinhandlung der Gebrüder Volkhardt.* Der bekannte Sommelier Stefan Metzner versteht es, charmant und informativ Licht in die rasch wachsende Welt des Weines zu bringen. Für manchen eine regelrechte Erleuchtung oder wie einer der Teilnehmer zum Thema *Italien und seine Weine* stellvertretend bemerkte: „Da haben wir wohl so ziemlich alles falsch gemacht, bisher!"

Wäre es nach den Eltern von Nicole Retter gegangen, hätte sie den familiengeführten Stahlvertrieb in Heilbronn übernommen, eine Banklehre und ein Studium der Betriebswirtschaft hatte sie schon erfolgreich abgeschlossen. Aber wie es im Leben so ist, wahre Leidenschaften lassen sich nicht verleugnen, echte Berufungen schon gar nicht. Gäste zu bewirten und ihnen einen schönen Abend zu bereiten, damit ist die heutige Weinexpertin seitens des Elternhauses groß geworden. Schon früh erkannte sie, dass die Rolle der Gastgeberin ihre Rolle im Leben ist. Als das Studium sie dann auch noch in die fränkische Weinmetropole Würzburg verschlug, hieß es irgendwann einmal: *Ja* zum Wein und *Nein* zum Stahl.

Die Geschichte der *Weinhandlung Gebrüder Volkhardt* ist zu einem großen Teil auch die Weingeschichte Münchens. 1903, vor mehr als 100 Jahren, gründete Hotelier Herrmann Volkhardt die Weinhandlung, seine Söhne, die Brüder Wilhelm, Ernst und Hermann begannen in den darauf folgenden Jahren Fassweine aus den französischen Regionen Burgund und dem Bordelais nach München zu importieren, um diese dann in den Kellern des *Hotels Bayerischer Hof* von Hand auf Flaschen zu ziehen. So erfolgreich, dass Gastronomen aus der Stadt und der Region sie schnell zu ihren Weinlieferanten erkoren, man wollte sich so Anteil an dem Qualitätsbewusstsein des Hauses Volkhardt sichern.

Ausgezeichnete Weine, ausgezeichnete Architektur: Die Neugestaltung der Verkaufsräume wurde 2009 mit dem begehrten Designpreis red-dot-award geehrt

CULINARY GRAIL

All those cookery books are a sure sign that our search for the holy culinary grail is still in progress. Concocting that perfect dish no doubt depends largely on a fine, aromatic blend of ingredients, but finding the right wine to complement the food is equally an essential. Reading up on the facts and figures would be one way of tackling „food and wine pairing". A jollier affair are the viticultural seminars held at the wine merchant's Gebrüder Volkhardt, founded by Herrmann Volkhardt, the Hotel Bayerischer Hof's first owner, over 100 years ago. Sommelier Stefan Metzner

Feine Weine, feine Speisen

Daran hat sich bis heute nichts geändert. Die Weinhandlung, mit ihren 1.000 Etiketten, was sich schätzungsweise auf weit über 500.000 Flaschen belaufen dürfte, beliefert aber nicht nur gastronomische Betriebe im Münchner Umland, die IHK geprüfte Weinfachfrau und Absolventin der *Deutschen Wein- und Sommelier-Schule* steht mit ihrem Fachwissen darüber hinaus bei der Zusammenstellung der Weinkarten und der Fortbildung des Service-Personals

ihrer Kunden mit Rat und Tat zu Seite. In enger Zusammenarbeit mit der Sommelière des *Hotels Bayerischer Hof*, Anna-Maria Widmann, formt und erweitert sie kontinuierlich die Weinkarten der fünf Restaurants und des Bankett-Angebots im Hotel.
Aber auch für den privaten Weinfreund lohnt sich der Weg nach Pasing. 2008 wurde aufwendig renoviert, 2009 erhielten die kunstvoll gestalteten Räume die begehrte Design-Auszeichnung, den *red-dot-award*. Entstanden ist eine zeitgemäße Symbiose aus Fachhandel und Gastronomie. In dem angegliederten Bistro gibt es kleine und feine Gerichte, an einer langen Theke können ausgesuchte Weine verkostet werden, fachkundiges Personal berät individuell und sensibel die Gäste bei der Wahl nach dem richtigen Wein, für jeden Anlass, für jedes Budget.

Herrmann Volkhardt, Gründungsvater der *Hotels Bayerischer Hof* und Begründer der Weintradition der Familie, hätte seine Freude daran.

Das Bistro der Weinhandlung offeriert Mittags und Abends neben einem guten Tropfen auch kleine und feine Gerichte

Eine zeitgemäße *Symbiose aus Fachhandel* und Gastronomie

Gruppenbildnis der Geschwister Volkhardt um 1891: Ernst, Hermann, Wilhelm, Johanna, Theodor und Adolf

had even seasoned connoisseurs rethinking some of their beliefs with his talk „Italy and its wines". Akin to Metzner, the wine store's new managing director Nicole Retter has turned advising customers into an art form. Nicole was due to take over the family steel business in Heilbronn but destiny and her studies pointed her to Würzburg, the hub of the Franconian vineyard region, where wine soon took over from steel as her career focus. At the store in the Pasing district of Munich she continues a tradition shaped by Herrmann Volkhardt's sons Wilhelm, Ernst and Hermann who imported Burgundy and Bordelais wines by the barrel, bottled them in the Hotel Bayerischer Hof's cellars and set the benchmark for Munich wines by selling them to local eateries. Highly qualified Nicole Retter has some 1,000 labels, amounting to over 500,000 bottles, under her auspices. She advises sommelière Anna-Maria Widmann on what to feature on the Hotel Bayerischer Hof's wine menus. The refurbished store, which won it a red-dot design award in 2009, now has a bistro where sampled wine is paired with tasty food.

FOTOS LOTHAR REICHEL (3); HOTEL BAYERISCHER HOF; PRIVAT

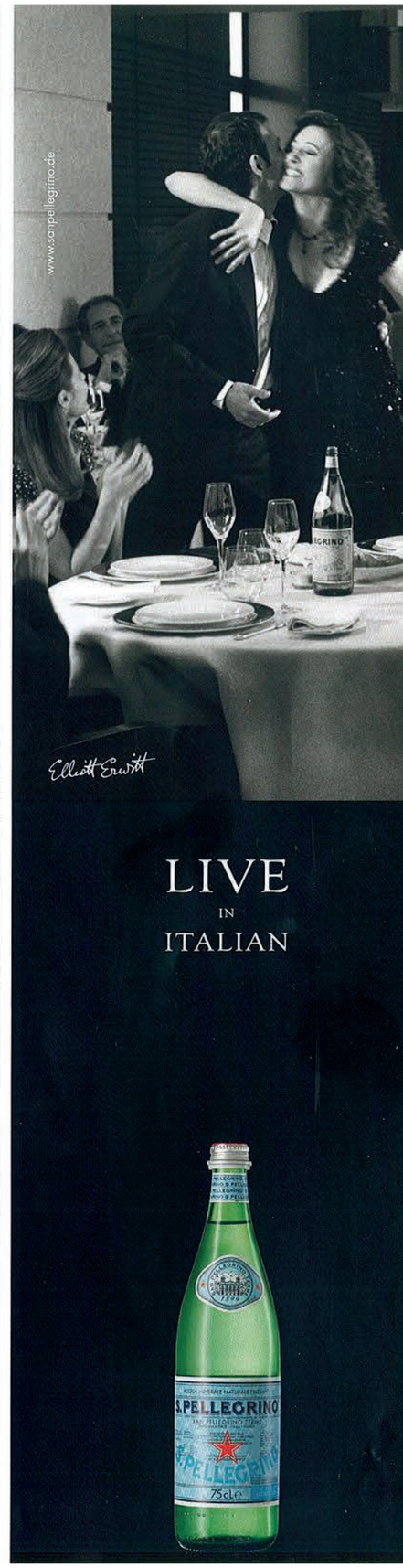
INTERVIEW

Betriebsleiterin Nicole Retter setzt neue Maßstäbe

Die Welt des Weines ist für den Laien schwer überschaubar. Wo setzen Sie die Schwerpunkte?
Diese liegen vorrangig in Europa; besonders die deutschen und österreichischen Weine haben es uns angetan. Aber auch Weine aus Italien, Frankreich, Spanien und Portugal finden sich in unserem umfangreichen Sortiment. Wir freuen uns, unsere Kunden innerhalb dieser Vielfalt individuell auf ihre Wünsche abgestimmt beraten zu können. Gerne stellen wir auch Präsentpakete zusammen.

Biologische und biodynamische Weine sind immer mehr auf dem Vormarsch. Durch welche Aspekte zeichnen sich diese aus?
Seit Jahren beschäftige ich mich mit biologisch und biodynamisch arbeitenden Winzern und deren Weinen. Diese Anbaumethode setzt einen ganzheitlichen Ansatz voraus; die Arbeit im Weinberg und dem Keller erfolgt im Einklang mit der Natur. Die Umstellung auf biologische oder biodynamische Arbeitsweise im Weingut dauert Jahre. Der Winzer setzt dabei auf natürlichen Pflanzenschutz und Düngung mit dem Ziel, die Rebstöcke und damit die Trauben widerstandsfähiger zu machen. Die Weine sind häufig sehr individuell, facettenreich und langlebig und bieten spannende Genuss-Erlebnisse.

INTERVIEW

Wine has become a global affair which is not always easy to assess. Which labels do you pinpoint on behalf of your customers?
We tend to concentrate on Europe. We find the German and Austrian wines particularly impressive. But we can also point our customers to excellent French, Spanish and Portuguese varieties in our comprehensive range.

Organic and biodynamic wines are becoming all the rage. What are their salient features?
The methods employed by organic and biodynamic wine-growers have always fascinated me. A homogenous approach is needed to put their viticultural ideas into practice; work in the vineyard and wine cellars has to be attuned to nature. Changing to an organic workload in a vineyard can take years. In doing so the wine-grower turns to natural plant protection and fertilizers in order to render the vines, and thus grapes, more resilient. The resulting, usually highly individual, diverse and enduring wines convince even the most experienced connoisseurs.