

# Leidenschaft für Wein

**GASTRONOMIE** Florian Stroschke hat sich über die Industrie- und Handelskammer Koblenz zum Sommelier qualifiziert.

27.7.17

VON HELGA KOCH

**STOLBERG/MZ** - Hand aufs Herz: Würden Sie, wenn Sie Rotwein trinken, herausfinden, um welche Rebsorte und welches Herkunftsgebiet es sich handelt, auf welchem Boden die Reben stehen? Welche Aromen er enthält, von Brombeere, Johannisbeere oder Minze bis zu Rosmarin? Oder eine Vanillenote durch die Lagerung hat? Für Florian Stroschke ist das kein Problem. Der Ballenstedter hat sich anderthalb Jahre über die Industrie- und Handelskammer Koblenz (IHK) qualifiziert und soeben die IHK-Prüfung bestanden. Er darf sich „geprüfter Sommelier“ nennen. „Das ist ein geschützter Begriff“, erklärt Susanne Kiefer, Direktorin im Stolberger Naturresort Schindelbruch. „Wir haben nachgeforscht, er dürfte der Einzige in Sachsen-Anhalt sein.“

Der 36-jährige gebürtige Quedlinburger ist seit 1997 in der Gastronomie tätig. Seine Ausbildung absolvierte er im Gernröder Hotel „Zum Bären“, leitete später das Restaurant im Schlosshotel in Ballenstedt, arbeitete dann im Parkhotel Schloss Meisdorf und nun seit drei Jahren als 1. Oberkellner im Naturresort Schindelbruch.

Für Wein, sagt Stroschke, habe er eine Leidenschaft entwickelt. Es habe sich gut getroffen, dass im Hotel eine Vinothek gebaut werden sollte und ein Sommelier gesucht wurde. „Im Januar 2016 habe ich den Kurs in Berlin angefangen.“ Der fand berufsbegleitend statt. Mal war Stroschke zwei Tage pro Woche in Berlin, dann mal eine Woche im Monat. Er nutzte dafür seine freien Tage, die kompletten Lehrgangskosten trug der Schindelbruch. Doch beim Lehrgang ging es keineswegs nur um Wein, sondern „um alle Getränke, alkoholfreie, Kaffee, Tee, Spirituosen - und alle Rebsorten auf dieser Welt. Wie viele es sind, kann niemand sagen.“ Vielleicht eine Million? Etwa 1 500 Weine aus aller Welt hätten sie probiert.

Zur Abschlussprüfung galt es, bei einer Verkostungsprobe vier Rotweine zu erkennen und zu beschreiben, außerdem vier Spirituosen. „Man kostet und spuckt die Probe aus“, sagt Stroschke und schmunzelt. „Dazwischen gibt es Wasser.“ Beim folgenden Fachgespräch musste er einer fünfköpfigen Jury Rede und Antwort stehen. Innerhalb von fünf Minuten hatte er ein fiktives Fünf-Gänge-Menü samt Weinempfehlung zu planen: „Es ging um das Jubiläum einer



Florian Stroschkes große Leidenschaft sind Weine.

FOTO: MAIK SCHUMANN

„Wir haben nachgeforscht, er dürfte der Einzige in Sachsen-Anhalt sein.“

**Susanne Kiefer**  
Direktorin im Naturresort Schindelbruch

großen Versicherung, Geld hätte keine Rolle gespielt. Ich musste unter anderem fünf verschiedene Weine empfehlen, erklären und dann das Preisgefüge erläutern.“ Für 150 Weine habe er das komplette Wissen parat gehabt, einschließlich Jahrgang, Winzer, Rebsorte und Qualität. Zuletzt folgte der betriebswirtschaftliche Teil der Prüfung. 18 Teilnehmer hätten den Lehrgang begonnen, ein paar aufgehört und fünf nicht bestanden. „Nach der Prüfung haben wir mit den Kollegen zwei schöne Fläschchen Champagner geköpft“, sagt Stroschke. Er selbst sei übrigens ein Fan von Riesling, speziell Mosel-Rieslingen, die in Steillage auf Schieferstein gedeihen. Dass Stroschke mit so viel Leidenschaft bei der Sache ist, sagt Kiefer, spürten die Gäste, speziell auch die Weinkenner, und sie fühlten sich gut beraten. Mittlerweile bilde er nun auch die Mitarbeiter aus.