



## Namen & Notizen

# Urnerin schafft es in den Final

Am Wein-Präsentations-Wettbewerb in Luzern überzeugte die angehende Sommelière Andrea Müller ihre Gäste.

Christian Tschümperlin

Drei Gänge, sechs Weine und fünfzig Gäste. Beim «Sommelier-Battle» im Restaurant Barbatti in Luzern gelingt Andrea Müller von der Company Lodge in Seedorf der Überraschungssieg. Es ist der 13. November. Die 23-jährige Quereinsteigerin setzt sich im Halbfinal der angehenden Sommeliers gegen Michael Bolliger vom Gault-Millau-Restaurant Wart in Hünenberg durch. Damit qualifiziert sie sich für das grosse Finale in Zürich. «Es ist schön, dass ich mich qualifizieren konnte, vor allem auch für die Company Lodge», sagt sie. Persönlich habe sie dadurch auch an Sicherheit gewonnen.

«Es ist keine Selbstverständlichkeit, dass sich eine 23-jährige an einem Wein-Battle durchsetzt, vor allem als Quereinsteigerin», sagt Lodge-Betriebsleiter und Chefkoch Roger Baumann. Die Altdorferin ist gelernte Fachfrau Gesundheit und seit vier Jahren in der Gastronomie tätig. Dabei hat es ihr vor allem die Faszination des Weines angetan.

### Gäste stimmen per Smartphone ab

Müller hat mit Kursen bereits das Level 3 des «Wine and Spirit Education Trust» (WSET) erreicht. Ihr nächstes Ziel steht also schon fest: «Ich will unbedingt noch den Weinakademiker-Titel absolvieren», sagt sie. Veranstaltet wurde der Wettbe-

werb von der Weinhandlung Bindella mit deren Sortiment, das über 600 Weine beinhaltet. «Wir hatten freie Hand, zu welchem Gang wir den Gästen welchen Wein präsentieren», so Müller. Zur Präsentation gehörten Details über den Geschmack oder die Herkunft des Weines. Die Gäste stimmten per Smartphone ab, wer der beiden angehenden Sommeliers sie stärker überzeugte.

Matchentscheidend ist, dass der Wein zum Menu passt. «Wenn das Gericht und der Wein aus derselben Region stammen, kann man eigentlich nichts falsch machen. Denn die Leute haben sich etwas dabei überlegt, als sie die Kombination zusammenstellten», sagt Müller. Also geniesst man beispielsweise zu einem sizilianischen Schafkäse auch einen sizilianischen Wein. Und Regel Nummer 2: «Man beginnt mit einem leichten Weisswein, geht zum schweren Weisswein über und dann zum Rotwein.» Diese Regeln lassen sich aber bewusst brechen, wenn man gute Gründe dafür hat. Genau das hat Müller getan, mit Erfolg.

Zum ersten Gang, einer Kürbissuppe mit grilliertem Tintenfisch, stellte sie den italienischen Weisswein «Vellodoro» von Umani Ronchi aus der Abruzzo vor. Dieser wird aus der Pecorino-Traube gewonnen (Pecora ist Italienisch für Schaf).

«Den Namen erhielt die Traube, weil sie nahe an Schafswiesen angepflanzt wird.» Der trockene Weisswein mit knackiger Säure in Kombination mit der Kürbissuppe hat den Gästen offenbar gemundet. Zum Zwischengang, Pasta mit Dattel-Tomaten, offerierte sie mit dem Ghiaia Nera einen sizilianischen Rotwein, der nahe am Vulkan Ätna angebaut wird. «In letzter Zeit gibt es einen riesigen Hype um dieses Gebiet, seien es Olivenöle, Pasta oder eben Wein.»

Zum Hauptgang, einem Roast Beef an rosa Pfeffersauce mit Kartoffelstock und Spinat, präsentierte Müller den Summus aus der Toscana, einen schweren Rotwein. «Damit der Wein gegen die Pfeffersauce nicht untergeht, braucht man einen, der auftrumpft», begründet die angehende Sommelière ihren Entscheid. Zum Geheimnis ihres Erfolges sagt Müller: «Ich habe ein tolles Team, das mich antreibt.» Und Roger Baumann ergänzt: «Sie hat eine sympathische Art, die gut bei den Leuten ankommt.»

### Pensionierter Koch hilft noch weiter mit

Die Company Lodge in Seedorf hat diese Tage noch eine zweite Neuigkeit zu verkünden: Manuel Orth aus Morschach ist nach zweieinhalb Jahren zur Company Lodge zurückgekehrt. Der 26-jährige Koch ersetzt Wisi Im-



*Bindella*  
la vita è bella

holz. Seit Ende Oktober genießt Imholz seinen wohlverdienten Ruhestand. «Aufhören kann er glücklicherweise noch nicht ganz und wird uns auch noch in Zukunft bei Grossanstürmen oder Personalengpässen zur

Verfügung stehen», sagt Baumann.

Manuel Orth war während seiner Zeit im Urner Exil für das Fletschhorn in Saasfee, das Castello del Sole in Ascona, den Hangar 7 in Salzburg und das

Ritz Coffier auf dem Bürgenstock tätig. «Zusammen mit ihm haben wir die Silvestermenüs kreiert. Er bringt viel Schwung in unseren Betrieb», sagt Roger Baumann.



Andrea Müller von der Company Lodge in Seedorf ist angehende Sommelière. Bild: Christian Tschümperlin (Seedorf, 10. Dezember 2019)