

HOTEL *Restaurant*

WELT DER GASTLICHKEIT



Portrait

**Armin Karrer kocht
am höchsten Herd
von Stuttgart**



International

**75 Jahre private
Atmosphäre im
Washingtoner
Hotel St. Regis**

Fachthemen

**Foyer & Halle
Fisch & Meeresfrüchte
Kaffeemaschinen
Rote Rhôneweine**



Der Sommelier empfiehlt (5)



*Sommelier und Restaurantleiter
Thomas Bergk hat einen Weiß-
wein von Schloppetto ausgesucht.*

Der Wein muss dem Gast schmecken

Thomas Bergk serviert im Haus Bey die Weine zur Sterne-Küche von Wolfgang Eickes

„Wichtig ist, dass die Gäste den Wein, den sie mögen, zum Essen genießen“, lautet die Devise von Thomas Bergk. Seit Oktober 2000 ist er Restaurantleiter und Sommelier im „Haus Bey“ in Nettetetal nahe der niederländischen Grenze. Patron ist Wolfgang Eickes, der schon mit seinem früheren Restaurant „La Mairie“ in Wassenberg in die Gilde der besten Köche aufstieg. Auch über Haus Bey, ein zu einem anheimelnden Restaurant umfunktionierten ehemaligen Herrenhaus, leuchtet wieder ein Stern. Rund 490 Positionen aus fast allen Weinbaugebieten der Welt hat Thomas Bergk zur Verfügung, um zu Eickes' Köstlichkeiten den Gästen einen Tropfen, den sie mögen, zu kredenzen.

Bergk selbst mag sich nicht auf einen Lieblingswein festlegen. Die ganze Spannweite der Rieslinge fasziniert ihn ebenso wie edelsüße Weine. „Ich bin auch Fan von Loire-Weinen, von Chenin blanc, Côtes du Rhône oder Tempranillo – ich bin immer neugierig auf Neues. Es ist aber toll zu erleben, wie ein Wein sich entwickelt, wie er seinen Charme, seine Persönlichkeit erst im Laufe von Jahren in allen Facetten preisgibt.“ Am liebsten trinkt der 29-Jährige Wein zum Essen mit guten Freunden.

„Wein ist Lebenselixier, man fühlt sich wohl mit Wein. Es sind Momente, bei denen ich mich entspanne und glücklich bin. Wein, gutes Essen, Käse und Zigarren – das bedeutet Genuss am Leben, und das wiederum ist die Leidenschaft, die Wolfgang Eickes und ich teilen.“ Seine Beziehung zum Wein entwickelte Bergk bereits bei seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann im Hotel-Restaurant Burg Wassenberg. „Die Vielfalt der Gastronomie, in der man viel über Menschen, Kultur, Wein und Essen kennen lernt, hat mich von Anfang an begeistert.“

Noch mehr Spaß machte ihm der Beruf, als er berufs begleitend den Sommelier-Lehrgang in Koblenz absolvierte und mit sehr gutem Ergebnis abschloss. „Koblenz ist eine der besten Institutionen in Deutschland, die gutes Grundwissen ver-



Aus dem friaulischen Weingut Schiopetto stammt die frische Weißweincuvée, die Bergk zum Steinbutt auf süßsaurer Sauce empfiehlt.

von Mario Schiopetto, eine Cuvée aus Tocai, Pinot Bianco und Ribolla, eine typische Friaul-Sorte. „Er hat 13 Volumenprozent, stammt aus dem Jahrgang 1999 und ist jetzt schon sehr gut zu trinken. Zum Steinbutt finde ich ihn ideal, weil er eine sehr frische lebendige Fruchtigkeit hat, Aromen von Beeren, Quitten, Orangen, Aprikosen. Das leichte Röstaroma nach Pecannüssen passt gut zum Püree. Die milde eingebundene Säure verträgt sich mit der süß-sauren Sauce, die gut durch das schmelzige Finale ergänzt wird.“

„Ein Maul voll Wein“

Bergk serviert den Wein bei 11 bis 12 Grad Celsius und öffnet ihn eine Stunde vorher. „Er kann auch dekantiert werden, damit er sich voll entfalten kann. In 5 bis 6 Jahren ist er noch zu trinken und es wäre interessant, wie sich die Gelee-Aromen entwickeln und ihm noch mehr Charakter geben. Das ist ein Maul voll Wein, der hervorragend mit dem Steinbutt harmoniert.“

Text und Fotos (3):
Gundula Marx

mittelt. Der Kurs war eine tief einschneidende Erfahrung in meinem Leben“ so Bergk. Ihm öffnete sich danach eine Laufbahn in 4-Sterne-Häusern wie dem Rheinhof Vierjahreszeiten in Meerbusch und dem Steigenberger Parkhotel Düsseldorf, wo er als Chef de Rang und Sommelier tätig war.

Von der Vielfalt begeistert

Im „Haus Bey“ steht er oft vor der Aufgabe, sehr interessierten Weinliebhabern, die aber wenig Erfahrung mitbringen, den Wein zu empfehlen, der sie als zufriedene, gut gelaunte Gäste das Restaurant verlassen und auch hierhin zurückkehren lässt. Zum Steinbutt auf süßsaurer Radichio-Chicorée-Sauce und herzhaften Kartoffelpüree hat Bergk einen italienischen Weißwein ausgesucht. Weine aus Italien sind bei den Gästen, die sogar aus den nahegelegenen Städten Düsseldorf, Köln und aus dem Ruhrgebiet ins Restaurant von Wolfgang Eickes kommen, sehr beliebt.

Die Wahl des Sommeliers fiel auf den Blanc des Rosis I.G.T., Collio di Friaul,



Rund 490 Positionen stehen in der Karte des eleganten Restaurants in dem ehemaligen Herrensitz „Haus Bey“ mit angrenzendem Golfplatz – genug Auswahl für Sommelier Bergk, um die richtige Weinempfehlung zu geben.