



»Fachfrau« im Weinkeller: Die junge Sylvia kennt sich in Theorie und Praxis aus.



wie die gesamte Palette der Kellerwirtschaft in Theorie und Praxis von der Kelterung bis zur Laboruntersuchung standen auf dem Prüfungsprogramm, das Sylvia Dörr, von 15 männlichen Mitstreitern mit gewisser Hochachtung bedacht, locker bewältigte. Erfreut registrierte sie: »Keiner hat mich als Emanze bezeichnet. Der Tenor war vielmehr: Warum eigentlich nicht?«

Weinausbau ist keine männliche Domäne

Ja, warum eigentlich nicht? Die Frauen trinken schließlich ebenso gern Wein wie die Herren der Schöpfung. Wein ist keine ausschließlich männliche Domäne. Und

daß sich Frauen in dieser Branche beruflich engagieren können, muß nicht abwegig sein, auch in einem ach so typisch männlichen Beruf wie dem des Weinküfers (den man übrigens nicht mit dem Holzküfer, der Fässer macht, verwechseln darf).

Wer mit Sylvia Dörr spricht, stellt fest, daß sie eine ganze Menge von Wein versteht. Die kulinarischen Weinproben sind ihr dabei zur wahren Leidenschaft geworden. Beim Zusammenwirken von Wein und Essen will sie aber keine starre Doktrin aufstellen. Nur packt sie die Sache von der anderen Seite an. Statt zu überlegen, welcher Wein zum Essen paßt, fragt sie sich meist, welches Essen paßt zum Wein – auch ein reizvolles Spiel.

Es wird von ihr noch variiert zum Beispiel durch Trennung von Fleisch oder

Affaltrach, ein kleiner, verträumter Weinort bei Heilbronn. Die Zeit der Selbständigkeit ist schon lange vorbei – sonst wäre in diesem Jahr ein Stadtjubiläum fällig gewesen.

Fisch, Sauce und Beilage. Dazu dann drei Weine und unterschiedliche Reihenfolgen in der Verkostung, etwa Fisch mit Sauce, dann Wein. Oder Beilage und Sauce, dann Wein. Oder Wein, dann Fisch und so weiter. Sylvia Dörr dazu: »Am Ende ergibt sich eine Milchstraße von Möglichkeiten an Geruchs- und Geschmackseindrücken ...«

Müller-Thurgau und der gotische Baustil

Bei ihren Proben pflegt die Weinküfermeisterin außerdem sehr bildhafte Vergleiche. So denkt sie bei einem Müller-Thurgau im kulinarischen Zusammenspiel mit Käse an einen Baustil, bei dem gotische Einflüsse vorherrschen, während die Sorte Samtrot (eine Mutation des Schwarzriesling) sie mit seiner weichen Art an frühbarocke Formen oder eine Ruben'sche Darstellung erinnert.

Die netteste Charakteristik indes hatte sie bei einer der Proben, bei denen der »Weinfreund«-Redakteur mit am Tisch saß, für einen 80er Müller-Thurgau trocken, Kabinett: »Trotz des etwas vorlauten Mundwerks ein attraktives, sympathisches Persönchen mit angenehmen Linien.«

Eine Beschreibung, die sich – das vorlaute Mundwerk ausgeklammert – auch sehr gut auf die Frau Meisterin anwenden läßt!