



«Das ist mein Schlaraffenland»

Marius Müller, Sommelier und Zweitplatziertes beim marmite youngster 2022, gehört zum kleinen Kreis, der die Weinkeller des Park Hotel Vitznau betreten darf. Folgen Sie uns auf einen imaginären Rundgang zwischen Château d'Yquem, Petrus, Mouton-Rothschild und Madeira aus dem 18. Jahrhundert!

Text:
Sara Witmer
Bilder:
ZVG



Blick in einen von sechs spektakulären Weinkellern im Park Hotel in Vitznau. Hier lagern Weine aus Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, Österreich und der Schweiz.

16 Fingerabdrücke sind im Sicherheitssystem registriert, acht Personen haben Zutritt zum Wein. Darunter auch Marius Müller. Die biometrischen Daten seiner Daumen entlocken in Kombination mit einem Badge den fünf Weinkellertüren im Park Hotel Vitznau ein kooperatives Surren – der Weg in die Schatzkammern ist frei. Wer jetzt übrigens unterirdische Gewölbe, Kellergeruch und schwere Eichenholztüren vor dem inneren Auge hat, muss gedanklich nachjustieren: Der Weinkeller im Park Hotel Vitznau ist erst knapp zehn Jahre alt, topmodern und auch für Showzwecke sowie Verkostungen konzipiert. Die Weine lagern ebenerdig, zugänglich von der Seeterrasse und wirkungsvoll inszeniert hinter Glas, bestmöglich konserviert und geschützt jedoch durch modernste Technik. Die Weinkeller sind thematisch angelegt. Auf dem Weg zu den Restaurants lagern rechter Hand, in futuristischen Waben gestapelt, die Weine der alten Welt – Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, Österreich und, immer prominenter vertreten, die Schweiz. Rund 8000 also, ein Viertel der insgesamt rund 35 000 Flaschen des Weinkellers, liegen hier. Weit und breit jedoch keine Beschriftung oder Orientierungshilfen. Wie findet man hier den Wein, den man braucht? «Die Weine sind nach einem alphanumerischen System geordnet, das sich über alle fünf Keller zieht», erklärt Marius Müller. «Boniert man im Kassensystem einen Wein, gibt dieses den Lagerplatz in Form eines Codes aus. Mit diesem orientiert man sich dann im Keller.» Und dennoch habe er einige Wochen gebraucht, um sich zwischen den Regalen einigermaßen zurechtzufinden, erzählt Müller. Das war vor etwas mehr als einem Jahr. Damals hatte er sich für eine Stelle im vierköpfigen

Nachgefragt

bei Marius Müller

Wenn ich keinen Wein trinke, trinke ich ...

... gerne auch mal ein Bier. In letzter Zeit probiere ich mich durch verschiedene belgische und holländische Abfüllungen sowie Craft Beer.

Da sehe ich mich in ein paar Jahren

2022 habe ich mich beim Court of Master Sommeliers eingeschrieben. Die nächsten Ziele sind der Advanced und dann irgendwann der Master Sommelier. Solche Vorhaben sind Motivation, immer weiter zu lernen.



Diesen Wein habe ich offen daheim stehen

Einen 2015er Le Viala von Gérard Bertrand aus Narbonne. Bei Bertrand habe ich mein Winzerpraktikum für die Sommelierausbildung gemacht.

Das sollte man 2023 trinken

Pauschalempfehlungen sind immer schwierig. Was mir persönlich gerade viel Freude macht, sind einige Riesling GG aus meiner Zeit in Deutschland. Diese haben jetzt, nach sieben bis zehn Jahren, ihren ersten Reifezeitpunkt und eine schöne Tiefe.

Meine nächste Reise

... geht durch Deutschland über Rheinhausen, die Pfalz und die Mosel. Ich werde ein paar Freunde und Weingüter besuchen.

Da möchte ich 2023 unbedingt hin

Ins Silex in Zürich und in den Alten Torkel in Jenins, dazu bin ich in meiner Zeit in der Schweiz noch nicht gekommen.

Ein Wein-erlebnis, das ich nie vergessen werde

An meinem zweiten Arbeitstag in Vitznau bestellte ein Gast mit grösster Selbstverständlichkeit einen 1937er Cheval Blanc. Da musste ich mich schon sehr bemühen, cool zu bleiben. Er gab mir übrigens auch ein Glas zum Probieren.

Ein Weinkeller für alle

Die Weinschatzkammern des Park Hotel Vitznau stehen allen Interessierten offen. Auf Anfrage bietet das Sommelier-Team diverse Führungen und Degustationen an.

parkhotel-vitznau.ch

Sommelier-Team des Park Hotel beworben. Zuvor war der Nachwuchssommelier des Jahres 2022 Restaurantmanager im Epoca by Tristan Brandt im Waldhaus Flims. Mit Brandt hatte Müller zuvor schon als Sommelier im Opus V in Mannheim zusammengearbeitet. Als sich jedoch die Gelegenheit bot, in einem Keller des Park Hotel Vitznau zu wirken, zögerte Müller nicht lange. «Das ist mein Schlaraffenland», schwärmt er und erinnert sich, wie er während des Bewerbungsgesprächs im Frankreich-Keller vor Ehrfurcht fast auf die Knie gegangen sei. Betritt man nämlich diesen, geht's gleich los: Bordeaux – Lafite-Rothschild, Latour, Mouton-Rothschild, Petrus, Margaux, Cheval Blanc. Die renommiertesten Weine der Welt jeweils in zig Jahrgängen und vielfacher Ausführung. Ums Eck dann die Grossformate. Scheinbar achtlos in einer Holzkiste am Boden: 15 Liter Mouton-Rothschild aus dem legendären Bordeaux-Jahr 2000. Eine Rarität, weltweit gibt es nur ganz wenige 15-Liter-Flaschen dieses Weins. «Die ist am Boden gut aufgehoben, da kann sie nicht runterfallen», sagt Müller mit einem Augenzwinkern. Neben dem Bordeaux sind im Frankreich-Keller natürlich auch das Burgund, das Loire- und Rhönetal sowie das Elsass gut vertreten – die grossen Namen wie Romanée-Conti, Dujac, Domaine Leroy, dazu kleinere, weniger klassische Winzer wie Pierre Vincent Girardin oder Vincent Dancer.

Etwas weiter hinten dann eine Art Keller im Keller: ein blauer Schiffscontainer. Hier drin lagern die Weine der neuen Welt. Es mag überraschen, dass ausgerechnet hier vier Flaschen mit dem ältesten Jahrgang der ganzen Weinsammlung schlummern. Ein Madeira von Barbeito aus dem Jahr 1795. «Ein Stück Geschichte, dank Aufspritzung und Madeirisierung auch nach fast 230 Jahren noch einwandfrei trinkbar», so Müller. «Und ja», betont der Sommelier, «auch solche Raritäten sind auf der Karte und bestellbar.» Unverkäuflich sind nur die Flaschen in der Ausstellung im dritten Thematik-Keller des Park Hotel, dem Yquem-Keller. Effektiv inszeniert leuchten sie goldgelb, bernsteinfarben oder satt dunkelbraun von der Wand. 112 Flaschen des berühmtesten Süssweins der Welt, dem Sauternes von Château d'Yquem. Es ist die vollständige Kollektion aller jemals produzierten Jahrgänge von 1890 bis heute. Selbstverständlich



Im Château d'Yquem-Keller liegen rund 2000 Flaschen des gleichnamigen Kultweins. Es ist die grösste Sammlung ausserhalb des produzierenden Schlosses.

sind nur die Flaschen an der Wand unverkäuflich, alles, was darunter in den Schubladen liegt, ist bestellbar. Das Weinbuch – ein solches ist hier die Karte – listet sagenhafte 45 Jahrgänge Château d'Yquem, von 1811 bis ins Jahr 2015. Dass hinter den meisten Positionen online ein diskretes «Preis vor Ort» steht, versteht sich von selbst.

Marius Müllers Daumen öffnet nun noch die zwei letzten Schatzkammern. Den Schaumweinkeller, wo es vor allem um die berühmten französischen Namen geht, aber auch um Winzerchampagner, zum Beispiel von Jacques Selosse und Frédéric Savart, oder wo Schweizer Produkte von Litwan, Adank und Obrecht in den Gestellen Platz finden. Und dann, versteckt hinter der Champagnerbar, von Tageslicht und Zugluft abgeschottet, der Tresor sozusagen. Hier lagert in Holzkisten, was erst in die anderen Keller kommt, wenn sich der dortige Vorrat leert. «Diese Flaschen hier unten sind Back-up, aber auch Geldanlage», erklärt Müller. Besonders wichtig sei diesbezüglich, dass die Kisten noch original verschlossen seien. «So haben sie auf dem Markt gleich 20 bis 30 Prozent mehr Wert». Auch die wertvollste Flasche der ganzen Sammlung liegt hier: eine 4,5-Liter-Flasche 1945er Mouton-Rothschild. Neben ihren geschmacklichen Qualitäten bietet die Flasche auch eine historische Besonderheit: Sie trägt ein limitiertes Künstleretikett mit der Aufschrift «1945, année de la victoire». Umgeben von solchen Schätzen hat Marius Müller in Vitznau sein Paradies gefunden. Dieses gedenkt er so schnell nicht wieder zu verlassen. Eben gerade ist er aus dem Personalhaus in Vitznau in eine eigene Wohnung in Gersau gezogen. Seine erste Anschaffung: «Ein richtig grosser Weinkühlschrank.»



Weitersagen!

Nach seinem 2. Platz beim marmite youngster 2022 wollte es Marius Müller nochmal wissen und qualifizierte sich auch für das Finale 2023. Am Finaltag zwang ihn jedoch ein Infekt ins Bett. Gut möglich, dass Müller noch einmal startet. Die Anmeldung für den kommenden Wettbewerb steht ab sofort offen.

Kennen auch Sie junge Gastro-Talente wie Marius Müller? Erzählen Sie diesen von unserem Wettbewerb! Mehr Infos zum marmite youngster:

