



Presseinformation

Der Weinliebhaber Ralf Pinzenscham feiert sein 20-jähriges Dienstjubiläum als Sommelier im „restaurant top air“

“Als guter Sommelier muss ich auch ein guter Psychologe sein”

Seit 20 Jahren arbeitet der gebürtige Franke Ralf Pinzenscham als Sommelier im Sternerestaurant „top air“ am Stuttgarter Flughafen. In der ansonsten schnelllebigen Gastronomie ist er eine Konstante für Mitarbeiter und Gäste – wohl kaum ein Sommelier in Deutschland kann auf so viele

5 **Dienstjahre im selben Betrieb zurückblicken. Mit seiner unnachahmlich charmanten und angenehm ruhigen Art ist er der ideale Gastgeber, der nicht nur alles von Wein, sondern auch von den Vorlieben seiner Gäste versteht.**

Wenn der Patron des „restaurant top air“, Claus Wöllhaf, am Stuttgarter Flughafen anruft, um Ralf Pinzenscham zu sprechen, kann das nur zwei Gründe

10 haben: Entweder möchte er einen Tisch reservieren oder eine Weinempfehlung bekommen – auch wenn er im Ausland über der Weinkarte brütet und sich nicht entscheiden kann. Er weiß, dass auf Pinzenscham immer Verlass ist. Seit 20 Jahren arbeitet der Restaurantleiter und Sommelier bereits im „top

15 air“, vier Küchenchefs hat er erlebt, Gäste und Mitarbeiter kamen und gingen, Pinzenscham blieb eine Konstante im sich immer schneller drehenden Personalkarussell der Gastronomie. Dabei hatte der gebürtige Franke anfangs gar nicht vor, solange in Stuttgart zu bleiben: „Als ich im Juli 1995 hier anfang, sollte das top air für mich nur als Übergangsstation dienen. Dass ich jetzt schon

20 20 Jahre hier bin, zeigt doch, wie sehr mich die besondere Atmosphäre des Restaurants, das seit fast 25 Jahren mit einem Michelin-Stern dekoriert ist, gefesselt hat.“

Keine Liebe auf den ersten Schluck

Ralf Pinzenscham hat eine klassische Ausbildung zum Restaurantfachmann absolviert. In der renommierten „Ente“ in Wiesbaden erlernte er sein Hand-
25 werkszeug zum Sommelier. Weinkenner konnte er sich zu dieser Zeit noch nicht nennen. Bier trank er sehr gerne, Wein, vor allem Rotwein, war für ihn noch ein Buch mit sieben Siegeln. „Erst als der dortige Sommelier mir einiges darüber erzählte und mich immer wieder verschiedene Reben probieren ließ, da wurde mein Gaumen angeregt und so entwickelte sich meine Leidenschaft
30 für das Produkt Wein“, berichtet der 46-jährige Pinzenscham. „Es war nicht Liebe auf den ersten Schluck, vielmehr hat sich diese Liebe über Jahre hinweg verfestigt. Keiner kann auf Anhieb zum Weinkenner avancieren, man muss daran arbeiten, das ist wie mit einer Beziehung, aber das kann man lernen. Um in die Tiefe zu gehen bedarf es Wissbegierde, Faszination, Offenheit
35 und Toleranz.“

Auch Pinzenschams Vorlieben haben sich im Laufe der Jahre verändert. Waren es anfangs noch schwere Weine mit viel Holz, Vanille und Beerenaromen, sind es jetzt Weine, die er aufgrund von Eleganz, Feinheit, Finesse, Terroir und Subtilität präferiert. „Weinliebhaber zu sein ist auch immer ein
40 Entwicklungsprozess. Der Geschmack ändert sich mit der Zeit. Wichtigste Prämisse ist jedoch, dass man neugierig bleibt und aufgeschlossen gegenüber Weinen, die man sonst nicht trinken würde“, so Pinzenscham. Womit wir wieder bei seinem Beruf als Sommelier im „top air“ wären. Die Karte dort umfasst rund 350 Positionen mit Weinen, deren Auswahl allein Ralf Pinzenscham
45 obliegt. Nicht alle, aber die meisten davon hat er probiert, bei den teuren verlässt er sich auf die Empfehlungen des Winzers. „Man darf die Karte natürlich nicht so gestalten, dass darauf nur Weine zu finden sind, die man selber gerne trinkt. Die Gäste können und sollen nicht mit dem Geschmack des Sommeliers konkurrieren müssen“, so Pinzenscham.

Perfekte Harmonie von Speisen und Wein

50 „Sommelier ist ein Dienstleistungsberuf. Das bedeutet, dass ich dem Gast helfen sollte, den richtigen Wein zum Essen zu wählen. Maßgeblich sind dabei die Vorlieben des Gastes und nicht meine Präferenzen. Vielmehr möchte ich im Gespräch herausfinden, was er gerne trinkt oder ihn behutsam an einen

neuen Stil oder Geschmack heranzuführen. Erst das macht einen guten Somme-
55 lier aus“, erklärt der Restaurantleiter. Die Handschrift von Ralf Pinzenscham
erkennt man in „top air“ auch daran, wie er eine glasweise Weinbegleitung zu
einem Menü zusammenstellt. Er kennt die Gerichte von Sternekoch Marco
Akuzun, hat sie alle probiert und weiß genau, mit welchen Weinen sie am bes-
60 ten zur Geltung kommen. „Selbstverständlich steht bei uns immer das Essen
im Vordergrund. Die Gäste kommen aufgrund von Marcos Kreationen und
nicht, um explizit einen Wein zu trinken. Ich muss versuchen, bei der Empfeh-
lung dann die perfekte Mischung zu finden, damit der Wein nicht zu aufdring-
lich ist, aber auch nicht zu flach“, erklärt Ralf Pinzenscham. Und so konnten
sich in den vergangenen zwei Jahrzehnten die Gäste immer darauf verlassen,
65 im „top air“ vorzüglich bedient und beraten zu werden. Für Ralf Pinzenscham
eine Selbstverständlichkeit und eine schöne Aufgabe: „Die letzten 20 Jahre
hier waren eine tolle Zeit, eine aufregende und zufriedene Zeit. Ich bin hier
fachlich und menschlich sehr gereift und freue mich auf weitere 20 Jahre.“

Gerne stellen wir Ihnen Fotos für Ihre Berichterstattung zur Verfügung.

Melden Sie sich bitte unter 0170-2383229 oder per Mail:

madeja.presse@woellhaf-airport.de

Über das „restaurant top air“:

Seit 1984 gibt es das Gourmetrestaurant bereits, seit 1992 ist es mit einem Michelin-Stern dekoriert. Zudem ist es das einzige Sternerestaurant auf einem europäischen Flughafen überhaupt. Seit Januar 2013 ist Marco Akuzun der Küchenchef.

Über die C. Wöllhaf GastroService GmbH:

Das von Claus Wöllhaf im Jahr 1983 in Stuttgart gegründete Unternehmen betreibt Restaurants, Imbissrestaurants, Coffee-Shops, Bistros, Snackbars, Konferenz- und Bankettcenter sowie Handelsgeschäfte auf den bedeutenden nationalen Airports in Frankfurt, Berlin, Köln Bonn und Stuttgart und gehört

damit zu den beständigsten Unternehmen der Branche. Circa 300 Mitarbeiter kümmern sich in 33 Betrieben um Millionen von Gästen.

Kontakt:

C. Wöllhaf GastroService GmbH
Richard Wagner Straße 18/1
70184 Stuttgart
Tel. 0711-248977-0, Fax: 0711-248977-14
E-Mail: info@woellhaf-airport.de, www.woellhaf-airport.de

Pressekontakt, Redaktion:

Pressebüro Sonja Madeja
Brahmsweg 7/1
72766 Reutlingen
Mobil: 0170-2383229, Tel. 07121-704607
E-Mail: madeja.presse@woellhaf-airport.de