

„Wein ist ein Kulturgut mit Seele“- verschlungene Pfade zu edlen Tropfen

Mein Name ist Franco Claudio Fusco und ich bin seit einigen Jahren Sommelier. Das Thema Wein ist mir im Laufe meines Lebens immer näher gerückt und wichtiger geworden. Wie es dazu kam, möchte ich hier kurz erzählen.

Ich wurde 1971 in Limburg an der Lahn geboren. Meine Eltern sind beide Italiener - hierauf bin ich schon ein bisschen stolz. Mit 16 Jahren begann ich meine Ausbildung zum Kfz-Mechaniker und habe anschließend 5 Jahre bei Mercedes-Benz gearbeitet. Im Alter von 24 wurde mir bewusst, dass ich dies nicht auch noch die nächsten 40 Jahre tun möchte. Jeden Tag - Sommer wie Winter - immer um 06:30 Uhr aufstehen und den gleichen Trott verfolgen, war mir zu langweilig geworden.

Inspiziert durch den Film „Cocktail“ mit Tom Cruise und einige Erfahrungen in der Pizzeria meiner Mutter war schnell klar, dass es die Gastronomie sein sollte. Trotz meines nicht mehr ganz so zarten Alters bekam ich eine Chance in der „Backmulde“ in Heidelberg, einem kleinen aber feinen Hotel mit Restaurant. Mein Ausbilder brachte mir nicht nur alle wichtigen Grundlagen bei, sondern weckte in mir auch die Leidenschaft zum Arbeiten im Gastgewerbe. Hier hatte ich dann auch meine ersten Erfahrungen mit dem bis dahin für mich unbekanntem Thema Wein.

Ich erinnere mich mit einem Schmunzeln an meinen 1. Arbeitstag im August 1995. Mit schwarzen Fingernägeln und Schwielen vom Vortag in der Werkstatt wurde ich in den Keller

geschickt, um Riesling für die Gäste zu holen. Als ich nach 15 Minuten immer noch nicht wieder da war, kam eine Stimme von oben: „Wo bleibst Du?“ Mir blieb nur die Gegenfrage: „Wo steht denn hier die Limonade? Ich kann sie nicht finden.“ Heute ist Riesling eine meiner Lieblingsweinsorten, aber damals beschränkten sich meine Kenntnisse noch auf das Trinken von Bier.

Nach meiner Ausbildung trat ich eine Stelle als Commis de Bar im Restaurant „Ente“ im Hotel „Nassauer Hof“ in Wiesbaden an und tauchte damit in ein komplett neues Leben ein: Ein Grandhotel bester Klasse mit hochrangigen Gästen und einer eigenen Welt, in der Geld keine Rolle spielt.

Nachdem ich viele Fragen zum Thema Wein gestellt hatte und mehr und mehr Geschmacksvariationen kennenlernen wollte, kam der damalige Chefsommelier des Hauses eines Tages mit der Frage auf mich zu, ob ich nicht als Commis Sommelier bei ihm anfangen wollte (ein Commis ist in der gehobenen Gastronomie die erste Stufe nach der Ausbildung).

Da stand ich nun mit einer Weinkarte, die 2.000 Positionen umfasste und von welcher ich kaum die Hälfte der Namen aussprechen konnte und begann meine „Karriere“. Anfangs verkaufte ich hauptsächlich Wein, der mir gut geschmeckt hat. Ich hatte einfach kein vertieftes Wissen über Lagerfähigkeit, Reife und Geschmack der vielen verschiedenen Weine.

Also musste ich mich näher mit der Materie befassen. Verschiedene

Praktika auf Weingütern bewirkten nach und nach eine Wende in meinem Denken. Ein langsamer Übergang von „das schmeckt mir“ in Richtung Qualität war zu verzeichnen. Auch musste ich feststellen, dass die Weinherstellung deutlich anstrengender ist als meist vermutet wird. Steillagen im Rheingau sind wirklich kein Zuckerschlecken und badische Lagen machen bei Regenwetter auch keinen Spaß! Auch mein Aufenthalt in Südafrika hat mir viel über Wein gezeigt, vor allem, dass ein tolles Team, egal ob weiß oder schwarz, durch das gemeinsame Arbeiten an einem Ziel einen perfekten Wein hervorbringen kann.

Während all dieser Zeit arbeitete ich weiter in der „Ente“ im „Nassauer Hof“ und lernte dort immer mehr über Wein - vieles natürlich durch das Verkosten einiger edler Tropfen.

Nachdem ich immer mehr Interesse am Thema Wein hatte, wollte ich dies auch theoretisch untermauern und drückte noch einmal die Schulbank. 2003 schloss ich dann die Sommelier-Schule in Heidelberg mit dem Diplom „Staatlich geprüfter Sommelier“ ab.

Mit dem Wichtigsten, was ich an der Schule gelernt habe, sind die vier Faktoren, die einen großen Wein ausmachen: Der Boden, das passende Klima, die geeigneten Reben und ein hingebungsvoller Winzer müssen perfekt zusammenspielen, um das bestmögliche Ergebnis erzielen zu können.

Meine Reise führte mich auch für kurze Zeit in den Norden Deutschlands nach Cuxhaven. Die Entfernung zu Weinbergen ließ mich allerdings schnell eine andere Region aufsuchen: Franken! Bei Mittermeier in Rothenburg habe ich Wein & Menschen dieser Region erstmals kennengelernt.

Doch zunächst führte mein Weg noch einmal zurück nach Wiesbaden: Als Chefsommelier war ich dort bis 2009 tätig - nun auch ohne Angst vor der mächtigen Weinkarte. Denn mit dem nötigen Hintergrundwissen fällt es deutlich leichter, den Wein passend zum Essen zu wählen. Dies ist die eigentliche Aufgabe eines Sommeliers - die perfekte Ergänzung

von Speisen und Wein.

Die Liebe zum Wein und die Chance, selbstständig zu sein, haben mich schließlich zurück nach Franken geführt. Nun bin ich seit einem Jahr wieder hier, und es sieht so aus, als ob dies von längerer Dauer sein wird.

Mit dem Winzerkeller Marktbreit habe ich mir meinen Traum von einer kleinen Weinstube mit großer Weinauswahl verschiedener deutscher Regionen verwirklicht und kann mein Wissen an Interessierte weitergeben. Dem einen oder anderen passionierten Biertrinker konnten wir schon unser Lieblingsthema Wein näher bringen. Dabei bin ich nicht mehr alleine auf den Weinpfaden unterwegs, sondern mit meiner Freundin Ronja.

Auch ein anderer meiner Träume wird sich wohl verwirklichen lassen. Im Weingut Zehntkeller kann ich an 3 Tagen pro Woche mehr und mehr praktische Erfahrungen sammeln und so könnte es sein, dass irgendwann ein echter „Fusco-Wein“ im Glas landet. Das Fass hierfür habe ich in jedem Fall schon gekauft und den Saft bestellt - Fragen Sie mich doch nächstes Jahr einmal danach.

Es bleibt also spannend in meinem Leben mit dem Wein...



Franco Claudio Fusco wurde am 26. März 1971 in Limburg / Lahn geboren. Nach seiner Ausbildung zum Kfz-Mechaniker arbeitete er zunächst bei Mercedes-Benz, bevor er eine weitere Ausbildung zum Restaurantfachmann absolvierte. Dort wurde seine Leidenschaft zum Wein geweckt, die ihn dazu brachte, sich zum staatlich geprüften Sommelier weiterzubilden. Vor rund einem Jahr wagte er den Sprung in die Selbstständigkeit und eröffnete mit Freundin Ronja den „Winzerkeller Marktbreit“.



Sommelier aus Leidenschaft: Franco Claudio Fusco bei der Auswahl erlesener Tropfen.