

DIE DOLMETSCHERIN

PROTOKOLL: THOMAS SCHWITALLA, FOTO: KRIS FINN

Wein ist für Mona Schrader wie eine universelle Sprache. Die zu verstehen, hilft die Sommelière nicht nur den Gästen des Restaurants „Jante“ in Hannover gern. Zudem beherrscht sie auch den alkoholfreien Dialekt

Viele junge Leute wissen ja nicht, was sie später einmal werden wollen. Bei mir war das anders: Mein Wunsch war immer, in der Gastronomie zu arbeiten. Das liegt vielleicht daran, dass bereits mein Großvater ein Gasthaus in Wolfsburg hatte. Es trug den hübschen Namen „Zur schönen Aussicht“ und war mein Lieblingsplatz als Kind. Heute gibt es das Lokal leider nicht mehr.

Als ich 13 war, habe ich mein erstes Schulpraktikum im Wolfsburger Hotel „Ludwig im Park“ mit dem guten Restaurant „La Fontaine“ gemacht. Zum Abschluss hat es der Sommelier besonders gut mit mir gemeint: Er ließ mich einen kleinen Schluck Château d'Yquem probieren, den vielleicht besten Süßwein der Welt. Ich war hin und weg. Wenn es so etwas wie eine Initialzündung für meine Liebe zum Wein gibt, dann war es genau das. Dieser Duft, diese Aromen, dieser Geschmack – ich war begeistert und habe begonnen, Bücher über Wein zu lesen. Wein ist für mich wie eine universelle Sprache, Wein ist die Geschichte der Region und der Winzer. In unserem Restaurant „Jante“ in Hannover habe ich zu allen Weinen einen persönlichen Bezug. Teuer müssen sie nicht sein, im Gegenteil. Ich mache gern günstige Entdeckungen, auf die Individualität kommt es an.

Wie unüberschaubar die Weinvielfalt ist, habe ich beim Sommelier Jürgen Giesel im großartigen „Aqua“ in Wolfsburg erlebt, der für mich ein wunderbarer Lehrmeister war. Bei ihm habe ich unter anderem den Weinhof Scheu kennengelernt, einen kleinen Betrieb in der Pfalz. Der Grauburgunder liegt kurz auf der Maische und bekommt dadurch eine leicht rötliche Farbe, denn Grauburgunder-Trauben sind leicht getönt (2016 **Grauer Burgunder Weinhof Scheu, Pfalz**, € 7,99, www.wasgau-weinshop.de, Tel. 06331-55 82 34). Der Wein hat eine tolle Frische, aber auch viel Kraft. Dazu servieren wir verschiedene Gemüse, beispielsweise zarte Mairüben oder Rote Bete mit frischem Ziegenkäse – leichte Vorspeisen, die in den Frühsommer passen. So eine Flasche Grauburgunder kommt auch in einen Picknickkorb, wenn ich mit meinem Mann und unserem kleinen Sohn an den Maschsee aufbreche, das klassische Ausflugsziel in Hannover.

Als ich schwanger war, kam Wein für mich leider nicht infrage. Deswegen habe ich mir hin und wieder einen Gemüsedrink zubereitet, der sich unter anderem gut als Aperitif eignet. Dazu Gurke und ein Bund Dill entsaften, etwas Holundersirup dazugeben und mit ein paar Eiswürfeln sowie etwas Dill servieren. Wer es besonders gut machen will, stellt den Holundersirup selbst her, indem er Holunderblüten über Nacht in Lüttermilch einlegt, also in ein aufgekochtes Eins-zu-eins-Gemisch aus Wasser und Zucker.

Eine meiner schönsten Reisen ging nach Südafrika, ein Weintrip ins Swartland. Das ist eine recht warme Gegend nördlich von Kapstadt, die sich nach und nach als Weinbauregion etabliert. Pioniere wie Adi Badenhorst arbeiten dort auf sehr lässige Art und Weise.

