

LET FLORIAN GUIDE YOU

IM GESPRÄCH MIT FLORIAN RICHTER

AM RANDE DES INTERNATIONALEN WEINFESTIVALS VIEVINUM

Einer der begnadetsten Sommeliers des deutschsprachigen Raumes, und sicher bald der Welt, Florian Richter, steht nie nur Frage und Antwort, sondern hat in der Zwischenzeit nur allerbeste Referenzen in der Welt des Weines und seit Erhalt der Sommelier-Trophy 2023 durch die Sommelier-Union Deutschland auch immense Erfahrung mit seiner selbst auferlegten Verpflichtung, sein Wissen und die damit verbundenen Erlebnisse weiterzugeben, um seinen Beruf weiterzuentwickeln.

Heute darf ich mich mit Florian Richter, dem besten Sommelier Deutschlands, unterhalten und versuche, Fragen beantwortet zu bekommen, die ihm möglicherweise noch nicht gestellt worden sind. Im Zuge seines Besuches beim internationalen Weinfestival **VieVinum** durfte ich ihn in Wien treffen.

„Florian, Seit November 2023 bist Du ‚Bester Sommelier Deutschlands‘, ein Titel, der für zwei Jahre gültig und eine immense Errungenschaft ist.

Ich habe die Veranstaltung über das Internet live mitverfolgt, und ich bin sicher, dass ich nervöser war als Du. Wie lange hat es gedauert, bis Du diesen Erfolg wirklich verarbeitet, und Du Dich selbst der Auszeichnung und den damit verbundenen Aufgaben und Pflichten entsprechend gefühlt hast?“

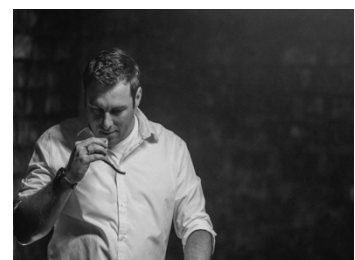
Man hat mir die Nervosität vielleicht nicht so angemerkt. Ich bin nach wie vor auch heute noch vor jedem Service immer etwas nervös, nicht aus Unsicherheit,

sondern man hat eben jenes Kribbeln, das einem zeigt, dass gleich etwas Wichtiges passiert. Eine gute Vorbereitung und auch Routine helfen einem aber doch gut, bei solchen Situationen, beruflich wie auch im Wettbewerb.

Es hat in der Tat einige Tage gedauert, bis ich selbst den Erfolg realisiert hatte. Auch die Pflichten und Aufgaben, welche mit solch einem Titel kommen, ergeben sich erst mit der Zeit. Sei es aktuell die Vorbereitungen für die kommende Europameisterschaft in Belgrad oder auch verschiedenste Anfragen zu Wein-Moderationen, Interviews etc. Aber es hat auch die für mich wichtigste Pflicht, das Wissen und die Erfahrung meiner Expertise weiterzugeben, sehr in den Fokus gerückt.

„Auch wenn wir uns heute das erste Mal persönlich begegnen, durfte ich Dich ja bereits durch ZOOM-Gespräche, Emails und Austausch für das Projekt SOMMELIER.FIT, aber auch im Zuge der Arbeiten für Deine Websiteerstellung

kennenlernen. Der ganz besondere Eindruck, den ich bisher mitnehmen durfte, ist die enorme Leidenschaft für Deine Aufgaben und gleichzeitig diese ausdrücklich ruhige Art, an alles heranzugehen. Dafür habe ich immense Bewunderung. Ist das ein Baustein in der Ausbildung zum Hotelfachmann und schließlich für den Beruf als Sommelier oder liegt das in den Genen?“



Florian Richter

Ich denke schon, dass selbstverständlich auch die Ausbildung und einige Mentor/innen dafür gesorgt haben, dass ich mit diesen Situationen sehr souverän umgehen kann. Auf der anderen Seite war ich noch nie als extrovertiert oder laut bekannt, sondern war immer sehr bedacht bei allem, was ich mir vorgenommen habe.

„Das ist so bewundernswert für jemand wie mich, die gerne mal eher passioniert reagiert. Der Beruf im Hotel- und Gastgewerbe sowie Tourismus ist sicher sehr fordernd. Gibt es ein Getränk, zu dem Du gerne als gelernter und geübter Sommelier greifst, um nach einem anstrengendem Tag ‚runterzukommen‘ und abzuschalten?“

Es wäre jetzt falsch zu sagen, dass es immer ein Getränk mit Alkohol sein muss. Aber am liebsten ist mir nach einem wirklich langem Arbeitstag ein kühles Helles. Als geborener Oberpfälzer bin ich dem Bier doch sehr verbunden. Sonst trinke ich gerne auch einfach zum Durst löschen eine Schorle mit sehr gutem Saft. Wovon es mittlerweile immer mehr gibt. Mein Opa hatte auch immer selbst Saft hergestellt auf seinem Bauernhof, vielleicht schätze ich gerade deswegen Fruchtsäfte als Durstlöscher. Aber ab und an darf es auch ein Glas Riesling sein (*schmunzelt*).

„Du bist nicht nur Maître und Head-Sommelier des erlesenen Rheingauer Hotel Kronenschlösschen, sondern führst inzwischen neben Deiner Vollzeitbeschäftigung dort, nun auch ‚Florian Fine Wine‘, Dein eigenes Unternehmen. Wir alle haben 24 Stunden pro Tag zur Verfügung – Wo hat sich Dir das Zeitfenster eröffnet, um zu sehen – da geht noch etwas Neues nebenbei?“

Das Zeitfenster schafft man sich, denke ich, immer selbst, wenn man merkt, da ist noch etwas, das man eben

ausprobieren möchte. Oder da ist eine Leidenschaft, die gestillt werden will. Bei mir



ist es so, dass ich mich selbst oder den Betrieb, wo ich arbeite, weiterentwickeln möchte. Wir haben unsere gewohnten Abläufe im Hotel Kronenschlösschen und nach über 10 Jahren auch unsere Routine, aber es gibt selbstverständlich immer ‚room for improvement‘ - vor allem durch die Digitalisierung des Weinkellers – bei uns mit der Hilfe von SOMMELIER.FIT. Im Mai 2023 ergab sich dann der Gedanke, nun machst du das: ‚FLORIAN FINE WINE‘. Ich wollte eben wieder mal vorwärtskommen und mich verbessern.

„Über SOMMELIER.FIT will ich unbedingt noch mit Dir sprechen. Aber davor nun noch ein paar Details zu FLORIAN FINE WINE – Was genau steckt hinter Deinem Unternehmen? Muss man ein ‚Member‘ werden? Was ist Deine Botschaft an Deine (potenziellen) Gäste und Kunden?“

Es ist eine Art Spielplatz für meine (Wein)Ideen. Als Grundgerüst gibt es einen

regelmäßigen Newsletter, in dem ich über ein Thema oder einen Wein schreibe. Dazu gibt es das passende Tasting-Paket. Hier kann ich meine Stammdatenliste zu (noch) unbekanntem Winzern/Weingütern nutzen. Die anderen beiden Säulen sind Tastings, vor allem mit Weinraritäten (deshalb der Name ‚Florian Fine Wine‘), da ich schon lange Wein sammle und dies mit anderen teilen möchte. Außerdem kann man mich für Consultings in der Gastronomie und im Weinbusiness als Moderator engagieren. Kurzum, ich möchte meine Expertise mit der Welt teilen.

„Weiterbildung ist mir sehr wichtig.“

„Während der Recherche für die Arbeiten an www.florianfinewine.com, Deiner Website, ist mir das Zitat ‚Let Florian guide you‘ aufgefallen, und es prägt Deinen Internetauftritt. Ich finde es enorm motivierend und wertschätzend. Was war das für Dich persönlich wertvollste Feedback in Deiner bisherigen Laufbahn?“

Das wichtigste Feedback, das mir ein Vorgesetzter in St.Moritz mitgegeben hat, war: Du musst dich bei jedem Erfolg immer noch fragen, ob das schon deine Beste Leistung war.

„Das finde ich sehr tief Sinnig und auf lange Zeit hilfreich, auch was das Herangehen Deiner Arbeit und Leistungen neben dem normalen Alltag betrifft. Seit Deiner Auszeichnung sind sicher einige zusätz-

liche Aufgaben wie eben Interviews, Reisen etc. hinzugekommen. Wie viele Stunden arbeitest Du in einer normalen Woche – im Hotel und nun für Dein Unternehmen?“

Das variiert ziemlich stark. In der Regel bin ich fünf Tage in der Woche im Kronenschlösschen für ungefähr 50 Stunden. Für meine eigenen Projekte wende ich mal drei Stunden in der Woche, aber auch mal 12 Stunden auf. Vieles passiert digital. Es stimmt schon, ich arbeite sehr viel, aber ich mache es gerne und nehme mir auch die Zeit für meine Familie und die wichtigen Pausen.



„Mit einem so ausgefüllten Kalender scheint es schier unmöglich, außerdem die nächsten Ziele der Weiterentwicklung einzubauen. Aber hier steht die Vorbereitung für die Europameisterschaft auf dem Programm, und die nächsten Schritte auf dem wichtigsten Weg zum ‚Master Sommelier‘ sind zu planen. Kannst Du ein wenig beschreiben, was man dafür zusätzlich machen und schließlich bieten muss, wenn man bereits so viel erreicht hat wie Du?“

Es ist immer ein Lernprozess in Kombination, der teilweise bei Sichten von Preislisten oder auch bei Erstellung von Weinkarten gefördert wird. Gerade bei

einem Wettbewerb ist Vieles aus dem Berufsalltag wichtig und notwendig, wie das Dekantieren, der Digestif-Service, uvm. So absolviere ich pro Woche aktuell noch zwei Spirituosen-Tastings und ein Wein-Tasting, oder ich bin auf einer Weinprobe bzw. Weinmesse, wie jetzt hier in Wien bei der VieVinum.

„Wenn eines konstant ist im Leben, dann ist es die Veränderung. Kannst Du durch Deine TOP-Ausbildung, die ja weiterhin voranschreitet, und Deine inzwischen vieljährige Erfahrung als Sommelier, Erkenntnisse schenken, wie sich der Beruf verändern und weiterentwickeln wird?“

Der Beruf oder eher die Branche verändert sich stetig. Heutzutage sollte man als Sommelier auf jeden Fall auch affin im Speisenservice sein. Trends kommen und gehen. Zuletzt war es Natural Wine, jetzt sind es alkoholfreie Weine. Man muss immer am Ball bleiben, um selbst auf diesem hohen Niveau mitspielen zu können. Vorallem neugierig und fokussiert bleiben ist enorm wichtig.

„Das bist Du sicher beides. Aber ich bin jetzt auch neugierig, und hier muss ich kurz nachfragen. Wenn Du sagst, dass man affin mit dem Speisenservice sein muss – meinst Du den Service an und für sich? Oder stelle ich mir das so vor, dass Du Dich hinsetzt, Geschmackscreationen, die ‚in‘ sind, verkostest und mit verschiedenen Weinen kombinierst, damit Du

weißt, was Du dann auch empfehlen kannst?“

Bei mir bezieht sich das direkt auf das Arbeiten am Tisch, wie Tranchieren, Flambieren, Filetieren - also die Praxis. Auf der anderen Seite aber natürlich auch geschmacklich und sich mit dem Küchenchef und -team abstimmen je nach Thema des Abends oder Menüs und auch neugierig und offen zu sein für manchmal auf den ersten Blick ungewöhnliche Kombinationen. So zum Beispiel Pommes & Riesling Kabinett oder eventuell mal ein Champagner zu einem Kaiserschmarrn.

„Genuss ist ausnahmslos an Emotion gebunden.“

„Es passiert jedem von uns, dass uns dasselbe Essen, dasselbe Getränk nicht immer gleich (gut) schmeckt. Tagesverfassung, Stress, die Mahlzeit davor können sicherlich unseren Geschmack beeinflussen. Ist es Dir schon passiert, dass Dir ein Wein einmal besser geschmeckt hat und dann nicht so sehr? Hattest Du jemals Zweifel an der Verkostungsfähigkeit oder dem Urteilsvermögen?“

Genuss ist ausnahmslos an Emotion gebunden. Da gibt es immer eine Tagesform, die einen beeinflussen kann. Auch ich habe schon hochklassige Weine für günstige Nebendarsteller gehalten in verschiedenen Blindverkostungen. Aber da muss man es auch immer in den Kontext stellen. Auch achte ich vor Verkostungen stets darauf, keinen Kaffee zu trinken, da das Bittere sonst eine zu prägende Rolle

hat. Zu scharfes Essen oder Rauchen an sich kann die Geschmacksnerven immer beeinträchtigen.



„Sommeliers kennen sich bekanntlich nicht nur bei Wein aus. Auch das Bier, Spirituosen, Schaumwein, sogar Tee gehören zu den Geschmacksrichtungen, die ein Sommelier kennen und erkennen muss. Käse ist außerdem eine Deiner Leidenschaften neben dem Wein. Was ich aber doch gerne gewusst hätte ist, wie es zum Beispiel mit dem Genuss einer Zigarre aussieht. Muss man auch hier tatsächlich ‚firm‘ sein?“

Da bin ich absolut der falsche Ansprechpartner. Da ich seit meiner Kindheit Asthma habe, waren Rauchwaren für mich niemals ein Thema. Einmal im Leben habe ich eine Zigarette geraucht, aber wer hat das nicht? Ich kann den Genuss zwar theoretisch nachvollziehen und kann auch eine Zigarre fachgerecht servieren und ein dazu passendes Getränk empfehlen. Aber aufgrund von zu viel Respekt der Erkrankung gegenüber habe ich es nie selbst ausprobiert.

„Asthma ist eine schwierige Sache, wie ich selbst weiß, und ich habe auch nie geraucht. Man muss auch nicht jedem Detail fröhnen. Du erfüllst ohnehin alle wichtigen Aspekte Deiner Berufung. Du selbst hast einmal gesagt: ‚Wine Business is not always tasting.‘ Was sind die sehr unbekanntesten Aufgaben des Sommeliers?“

Unendliche Inventuren, die Logistik und Organisation von Lieferungen und Veranstaltungen, Social Media und Werbung, und die spirituelle Auseinandersetzung mit dem eigenen Konzept oder des Betriebs und die Umsetzung dessen.

„Da befinden wir uns im übertragenen Sinne jetzt bei den vielmehr trockenen Herausforderungen. Selbst als bestens ausgebildete Fachkraft kann man nicht alles und zu jeder Zeit wissen. Es bedarf Hilfe von Mitarbeitern und Kollegen, aber heute auch technischer Unterstützung. Der gute Ruf des renommierten Hotel Kronenschlösschen ist weltberühmt – nicht nur für das TOP - Gourmet-Festival im Frühjahr, seinen insgesamt überzeugenden Auftritt und höchste Gastfreundlichkeit, aber auch für eine der erlesensten und umfangreichsten Weinkeller in Deutschland. Mehr als 4000 Weine und meist um die 50.000 Flaschen im Keller liefern eine Anzahl, die sich über fünf Lagerorte verteilt und nicht einfach mit einem Fingerschnippen so ‚im Kopf‘ abrufen lassen. Du arbeitest mit der Software von SOMMELIER.FIT. Wie würdest Du dieses

Programm beschreiben und als wie hilfreich in Deinem Alltag im Hotel als auch im eigenen Unternehmen?“

Durch SOMMELIER.FIT haben wir die gesamte Betriebseffizienz im Hotel Kronenschlösschen sowie beim Gourmetfestival mehr als erhöht. Vor allem durch Zeitersparnis bei den Prozessen wie Inventur, Einlagerung, Abwicklung der Logistik mit bis zu fünf Weinkellern (oder beim Gourmetfestival mit 70 Veranstaltungen). Zusätzlich schafft es Transparenz bei der Einkaufsstruktur in Bezug auf Kostenübersicht, und wir nutzen es mit bis zu fünf Mitarbeitern parallel. Das Kassensystem ließ sich unkompliziert über eine Schnittstelle einbinden. Wir haben wegen dem System jedoch keine Mitarbeiter eingespart, sondern haben die gewonnen Arbeitszeit genutzt, um zusätzliche Arbeitsabläufe noch mehr zu optimieren. Außerdem gibt es mir die Möglichkeit, meine Doppelfunktion als Maître & Headsommelier besser zu leben.

„Das klingt nach einer großen Unterstützung. Als Team-Member und Fachberater der Arbeitsgemeinschaft SOMMELIER.FIT bist Du Teil dieser Software-Lösung. Die Basis ist eine Webapplikation, die es Sommeliers wie Dir ermöglicht, immer und überall ‚up-to-date‘ zu sein, egal welche Anfrage der ‚Weinkeller‘ beantworten muss. Attribute, Winzer, Terroir, Jahrgang, Inventur und Weinkartenerstellung Ein- und Verkauf uvm. Alles ist hier enthalten, was

man täglich braucht. Dein Beitrag zur Verbesserung und Weiterentwicklung spiegelt sich definitiv im praktischen Zugang als Benutzer wider. Was macht den Unterschied zu Excel oder Software-Programmen ‚von der Stange‘ aus?

Zu Excel, mit dem ich selbst jahrelang gearbeitet habe, ist der größte Unterschied, dass es einem ungemein viele Arbeitsstunden in Form von Organisation und Listenpflege spart. Abgesehen davon ist das System revisionssicher und kann bei richtiger Nutzung die Verkaufszahlen durch Statistiken steigern und helfen, Kellerleichen vorzubeugen. Der Vorteil gegenüber von Programmen ‚von der Stange‘ ist die individuelle und einfache Bedienbarkeit. Wir sind als Sommeliers alle keine Purchasing-Manager oder Buchhalter und haben zumeist (leider) keine kaufmännische Ausbildung. Das System nimmt einen an die Hand, und bietet flexibel künstlerische Gestaltungsfreiheit zu, ob sich 1000 oder 100000 Positionen im Weinkeller befinden. Durch die Weindatenbank von SOMMELIER.FIT habe ich viel Zeit gewonnen, die ich gezielt für meine Weiterbildung einsetzen konnte.

**„SOMMELIER.FIT
erspart effektiv Zeit
und Geld.“**

„Wenn Du im Zuge Deiner täglichen Arbeit durch die Weingüter dieses virtuellen Weinkellers scrollst, findest Du sicher nur Favoriten, solide Kontakte und verlässliche Partner. Was

mich nun interessiert, ist, ob es eine Art Konkurrenz zwischen Sommeliers und Winzern gibt? Vielleicht ist meine Frage auch naiv, aber müsste nicht jeder Winzer auch Sommelier sein, um guten Wein zu machen oder umgekehrt jeder Sommelier ein Weingut haben?“



In jeder Berufssparte gibt es verschiedene Experten. Ich kann zwar gut über Wein sprechen und diese auch beurteilen, aber eben nicht herstellen; dafür haben wir unsere Winzer. Und eine gute Symbiose hilft allen weiter, so kann jeder seine Profession ausleben. Ich sitze zum Beispiel regelmäßig im Prüfungsausschuss für die Weine des RGG im Rheingau, hier geht es darum, dass ich den Winzern Rückmeldung gebe, und die Weine beurteile in Bezug auf höchste internationale Qualität. Sie können daraufhin Ihre Weine besser verstehen lernen. Als Sommelier bin ich zumeist auch viel näher dran am Endverbraucher als der Winzer.

„Dann bringt mich direkt zu einer nächsten Frage in Bezug auf den Gast. Ich weiß, dass Du Dich nicht nur als Sommelier, sondern auch besonders als Gastgeber berufen fühlst. Was ist Deiner Meinung und Deinem Empfinden nach ein absoluter

Fauxpas, wenn es zum Ausschank von Wein geht? Ich persönlich halte zum Beispiel Plastikbecher für Bier nicht aus, auch wenn es so für ein ‚Streetfood‘-Festival sicher praktischer sein mag. Oder Whisky im normalen Schnapsglas. Was geht für DICH gar nicht?“

Du hast schon zwei schlimme Beispiele angesprochen. Im Prinzip soll jeder gerne machen, was ihm gefällt oder wie man möchte in Bezug auf Getränke. Aber ein elementares Beispiel ist die einwandfreie Serviertemperatur eines Getränks bzw. Weines; da kann man so viel falsch machen.

**„Niederlagen machen
stärker – neugierig
bleiben &
leidenschaftlich.“**

„Ich frage mich, was ich schon alles ‚falsch konsumiert‘ habe, aber das würde zu weit führen. Darum kommen wir hier auf die Zielgerade: Wenn es um Zukunft im Allgemeinen und im Persönlichen geht, bist Du jemand, der die individuelle Weiterentwicklung, aber auch die des ‚Sommelier‘ dadurch verkörpert, in dem er sein Wissen teilt und weitergibt. Ohne Egoismus, nur mit der Leidenschaft für den Wein und den Beruf. Welche drei wesentlichsten Eckpunkte würdest Du angehenden Sommeliers mit auf den Weg geben?“

Bleibt neugierig – Findet eure Passion – Niederlagen machen euch stärker.

„Das nehme ich mir jetzt auch für mich so mit und

frage Dich noch zu guter Letzt aus meiner (beruflichen) Perspektive: Welche Fachliteratur in Print- oder auch digitaler Form würdest Du Sommeliers, Restaurantbesitzern, aber auch privaten Weinsammlern und wahren Connaisseurs empfehlen? Und darüber hinaus – Du schreibst einen BLOG auf „Florian Fine Wine“. Wird es vielleicht auch einmal ein Buch von Dir geben? Das würde ich dann bitte sehr gerne für Dich lektorieren.“

An ein Buchprojekt habe ich noch nicht gedacht, aber man weiß ja nie, was noch kommt (*lacht*). Mit meinem eignen BLOG hoffe ich, viele Leute neugieriger auf bestimmte Weinthemen zu machen. Was Fachliteratur betrifft:

Ich empfehle als Printmedium die *Vinum* in Deutschland/Österreich oder auf internationaler Ebene den ‚*Winespectator*‘. Das Format von Konstantin Baum und ‚*V is for Vino*‘ finde ich digital sehr empfehlenswert.



„Lieber Florian, ich danke Dir für das Gespräch, Deine Zeit und die Einblicke, die Du teilst und wer weiß, vielleicht schaffe ich es zeitnah einmal ins Hotel Kronenschlösschen und darf Deine Expertise bei einem guten Essen und der besten Weinempfehlung genießen. Darüber würde ich mich echt freuen.“

Ich danke Dir für das angenehme Gespräch. Und ich freue mich immer Leute zu treffen, die eben genauso neugierig sind, wie ich. Ich hoffe bis auf bald bei uns im Rheingau. Die Einladung steht. Merci und Servus!

Das Gespräch fand am 25. Mai 2024 in Wien im traditionellen Restaurant ‚Zum Schwarzen Kameel‘ statt.

© **Florian Rainer Richter** ist 37 Jahre alt und wurde in der Oberpfalz geboren. Heute lebt er mit seiner Frau im Rheingau und wirkt als Maître und Headsommelier im Hotel Kronenschlösschen in Eltville. Seit November 2023 erhielt er die Trophy und trägt den Titel ‚Bester Sommelier Deutschlands‘, der derzeit eine lange und trotzdem nach oben offene Liste verdienter Erfolge & erfolgreicher Zertifizierungen anführt. www.florianfinewine.com

Das Interview wurde geführt von **Reingard Christenson**.

Inhaberin der Textagentur ‚Reingards Texte‘ für Texterstellung, Lektorat, Übersetzung & Content Creation www.reingard.at

Die digitale Umsetzung der Gesprächs erfolgte durch **Mag. Robert Zehetleitner**, Gründer, Kopf und Initiator von www.sommelier.fit. Das Interview ist abzurufen unter: <https://florianfinewine.com/success-story>

Alle Rechte vorbehalten. Text und jeglicher Inhalt sind persönliches Eigentum von Florian Richter und dürfen nur auf Nachfrage verwendet, gedruckt, veröffentlicht, verwendet und/oder anderweitig weitergegeben werden. Dies gilt auch für Dritte, die über den Inhalt über 'Hörensagen' erfahren haben.