

Eine weitere spannende Leserfrage

„Was bitteschön ist Crémant aus der Pfalz?“

? Ich habe zwei Fragen zum Thema „Sekt/Schaumwein“. Letztens habe ich im Verkaufsregal einen Crémant aus der Pfalz gesehen. Was hat es damit auf sich? Ich dachte, dass „Crémant“ immer aus Frankreich kommt.

Meine zweite Frage: Ich habe schon oft erlebt, dass der Kellner die Sektflasche im Flaschenkühler umdreht. Als Gast finde ich es nicht besonders höflich, auf den Flaschenboden zu starren. Ist diese Sitte noch zeitgemäß und empfehlenswert?

Brigitte S., per E-Mail

Die Beantwortung Ihrer beiden Fragen habe ich an unseren Wein-Experten Michael Kugel übergeben und im Interview mit ihm geklärt.



Ihr Experte

Michael Kugel

Der versierte Gastronomie-, Wein- und Knigge-Experte lernte sein Handwerk als Koch und Restaurantfachmann von der Pike auf. Mittlerweile ist er gefragter Referent, Berater, Trainer und Mitglied im Deutschen Knigge-Rat.

Herr Kugel, was genau hat es mit dem „Crémant aus der Pfalz“ auf sich?

Das europäische Weinrecht verändert sich kontinuierlich, sodass die Bezeichnung „Crémant“ mittlerweile auch für deutschen Sekt b. A. (also Sekt bestimmter Anbauregionen) verwendet werden darf. Diese Änderung greift sukzessive, und wir werden Crémant aus Deutschland zukünftig immer häufiger in den Verkaufsregalen finden.

Was halten Sie persönlich von der Sitte, die leere Sekt- oder Champagnerflasche im Kühler umzudrehen?

Ursprünglich sollte die Sitte den Kellner davor bewahren, aus einer leeren Flasche nachzuschnecken. Das wäre eine peinliche Situation. Außerdem schickte es sich früher nicht für Bedienstete, die Gäste in Ihrer Unterhaltung zu stören. Das Umdrehen der Flasche war eine nonverbale Kommunikation mit dem Gastgeber.

Ist das Umdrehen der Flasche heutzutage noch stilvoll?

Wir werden diese Sitte nicht von heute auf morgen abstellen können. Allerdings sollte man Gästen den Blick auf den Flaschenboden nicht zu lange zumuten. Das ist kompromittierend

Das ganze Interview lesen Sie im „Der Grosse Knigge“ vom Verlag für die Deutsche Wirtschaft. Ausgabe 2/ März 2011