

PORTRÄT AUS BLANKENHEIM

## Ein Schotte mit großer Liebe zum Wein



Steven Rößler-McAulay in seinem Weinkeller. Teilweise sind die Regale leer, weil der Keller derzeit neu organisiert wird.  
Foto: Lieser

Von Stefan Lieser

**Ein Besuch bei Steven Rößler-McAuley in Alendorf, der als „Flying Sommelier“ in der ganzen Republik unterwegs ist. Er wird deutschlandweit pro Jahr für an die 100 Weinverkostungen oder „Wine & Dine“-Veranstaltungen gebucht.**

Steven Rößler-McAulay ist gebürtiger Schotte und lebt seit 2003 in der Eifel, in Alendorf. Er wird deutschlandweit pro Jahr für an die 100 Weinverkostungen oder „Wine & Dine“-Veranstaltungen als „Flying Sommelier“ gebucht. Der Schotte in der Eifel trinkt ab und zu auch Whiskey, dann aber bevorzugt den aus Irland. Und er liebt Wein.

Steven Rößler-McAulay trägt – zumindest fürs Foto – Kilt. Seinen Kilt hat er sich von einem „Master Kiltmaker“ an der Royal Mile in Edinburgh anfertigen lassen. Der Tartan, das Muster, ist das seines Regiments: die Gordon Highlanders. Das ist eines der bekanntesten Schottlands und dort war der aus Motherwell bei Glasgow stammende 54-Jährige von 1978 bis 1986 Berufssoldat. In der Familie ist das eine Tradition. In Edinburgh ist Steven in der Zeit zum Beispiel für den Wachdienst vor der Zugbrücke zum königlichen Schloss eingeteilt: Keine Miene verziehen, Bewegung nur auf Geheimkommando zum Wachwechsel. 1986, zuletzt stationiert in Hemer im Sauerland, scheidet er trotz „bester Perspektiven“ aus dem Militärdienst aus.

### DEN WEIN 2008 ENTDECKT

Er will etwas Neues anfangen. Von Wein ist da noch nicht die Rede, sondern von Finanzberatung. Die hat sich Rößler-McAulay zuvor bereits als zweites Standbein aufgebaut. Er verdient gut, das Haus in Alendorf wird gekauft. Bis 2008 geht das so. 2000 entdeckt er ein neues Hobby: Wein. Rößler-McAulay, der bis zu seinem 39. Lebensjahr nach eigener Aussage überhaupt keinen Alkohol getrunken hat, besucht ein Weingut in Nuits-St. Georges in Burgund: „Ein großer Raum im Kerzenlicht: Alte Fässer, die Weinflaschen. Ich dachte nur: Wow!“ Ein Erlebnis. Und ein Spätberufener. Er kann sich vorstellen, das Hobby zu professionalisieren.

Doch erst einmal ein Glas kalifornischen Sauvignon Blanc: Der Duft von Stachelbeere und frisch gemähtem Gras in der Nase – wunderbar. Aber 14,5 Prozent Alkohol. „Typische kalifornische Fruchtbombe. Zu viel Hitze“, urteilt der Experte. Ein schwieriger Tropfen – zu „fett“ wie man in der Fachsprache sagt.

Steven Rößler-McAulay schwärmt von der Komplexität und der weltweiten Vielfalt der Rebsorten, von der Entwicklung neuer Weinstile zum Beispiel durch eine ganze Reihe junger deutscher Winzer, die an der Weinuniversität Geisenheim im Rheingau ausgebildet wurden. Und die Eifel liegt ja unweit der Weinbauregionen Mosel oder Ahr. Da passt der Standort Alendorf zum Job. Hier lebt er mit seiner Frau Daniela, die er 2008 bei einer kleinen Weinprobe in seinem Haus kennengelernt hat. Seit 2011 sind sie verheiratet.

Damit aus einem den Wein liebenden Schotten ein zu Veranstaltungen bundesweit gebuchter Weinexperte werden kann, braucht es Qualifikationen. 2004 startet Rößler-McAulay Ausbildungen in

Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz.

Mittlerweile ist er anerkannter Berater für deutsche Weine, IHK-geprüfter Sommelier und mittendrin im renommierten WSET-Diplom-Studium, der Ausbildung zum Weinakademiker. Dies ist die Vorstufe zum „Master of Wine“ (MW), von denen es in Deutschland nur fünf gibt. Aber nun mal Hand aufs Weinexpertenherz: Muss ich Ahnung vom Wein haben, um ihn genießen zu können? „Natürlich nicht! Er muss Ihnen schmecken. Das ist die oberste Devise!“ Man solle sich von Experten oder „Weinpäpsten“ nicht einschüchtern lassen, auch nicht von Preisen oder Auszeichnungen auf dem Etikett. So vertreibt der „Flying Sommelier“ Zweifel. Er sieht sich als Botschafter des Weins: „Wir dienen dem Weingenuss und dem Erlebnis, das Wein bieten kann.“ Im „Biertrinkerland“ Eifel muss er da zuweilen Überzeugungsarbeit leisten. Dünkel aufgrund seiner Kenntnisse hat er dabei nicht.

## **WEINGENUSS HEISST TRINKEN IN MASSEN**

Und was muss ein Wein kosten, wenn er schmecken soll? „Zwischen einem Wein für drei oder acht Euro können Welten liegen. Zwischen einem für 30 oder 60 Euro nicht mehr unbedingt.“ Was er von Super-Schnäppchen-Angeboten im Supermarktregal hält? Rößler-McAulay gibt ein Beispiel: „Ein Schaumwein für 1,79 Euro? Davon gehen schon 1,02 Euro Sektsteuer ab. Dazu Kosten für Etikettierung, Verkorkung, Transport. Da können Sie sich ausrechnen, wie viel für den Wein übrig bleiben kann.“

Wein und Gesundheit – auch so ein Stichwort. „Ich kenne mehr alte Weintrinker als alte Ärzte“, sagt der Experte dazu lachend. Weingenuss heißt für ihn trinken in Maßen – nach der eigenen Verträglichkeit.

Die Stimmung ist gelockert, das ist die Gelegenheit: Mister Rößler-McAulay, was tragen Sie unter dem Kilt? Der Klassiker. „Ein Schotte beantwortet die Frage nur Frauen, die ihn interessieren, und nur um Mitternacht“, sagt der Mann im Kilt grinsend. Seine Frau Daniela scheint wissend zu schmunzeln. Okay, diese Frage muss also offen bleiben.

Live zu erleben ist Steven Rößler-McAulay in Steinfeld im Wirtshaus zur Alten Abtei am 13. November. Kartenreservierung ist möglich unter Tel. (0 24 41) 7 79 03 01.

### **Jedem Regiment das eigenen Kilt-Muster**

Ein Kilt ist ein aufwendig gefalteter, knapp knielanger Wickelrock aus rund acht Metern bester Wolle und Bestandteil der Uniform traditioneller schottischer Regimenter. Typisch sind die Karomuster. Die historisch ältesten in Schottland sind seit Jahrhunderten in den Grundfarben grün-gelb, blau, rot oder gelb, oder aus diesen Farben gemischt. Zum Kilt gehört der Sporran, eine Beuteltasche, zum Beispiel mit Fellbesatz und Verzierungen.

Offiziell gibt es an die 3000 verschiedene Tartans, wie die Muster heißen, die alle registriert sind. Sogar das FBI hat einen eigenen Tartan. Die ältesten Tartans sind den Clans Schottlands, etwa den McDonalds, Stewarts oder Campells und ihren Regimentern zugeordnet. Durch die Dicke der Wolle muss unter dem Kilt nicht zwingend Unterwäsche getragen werden, allenfalls aus hygienischen Gründen. Neben den traditionellen Kilts gibt es modische Varianten – und Kiltkostüme für den Karneval. (sli)

Kölnische Rundschau 04.09.15

## PORTRÄT AUS BLANKENHEIM

### **A Scotsman with a lot of love for wine.**

**A visit to Steven Rößler-McAulay in Alendorf who travels throughout Germany as the “Flying Sommelier”. He typically will be booked all over the nation for around 100 Wine & Dine events per year.**

Steven Rößler-McAulay was born in Scotland and has lived in the Eifel since 2003, in Alendorf. He receives around 100 bookings as the “Flying sommelier” p.a. for Wine Tastings or “Wine & Dine” events. The Scotsman in the Eifel also drinks whisky occasionally, preferably Irish. And he loves wine.

Steven Rößler-McAulay wears his kilt, at least for this photo. His kilt was made by a “Master Kiltmaker” on the Royal Mile in Edinburgh. The Tartan is from his Regiment: The Gordon Highlanders, they are one of the most well known Regiments in Scotland and is where the 54 year-old from 1978 until 1986 served as a professional soldier. A tradition in his family. He was stationed in Edinburgh for example sentry duty at the drawbridge to the Royal Castle. He left the Army in 1986 in Hemer, Sauerland despite very good prospects for the future.

### **IN 2008 THE WINE DISCOVERY**

He wants to make a new beginning. Not yet with wine but rather financial consulting. He had already started to build up a second career during his time in the Army. He earns good money, and buys a house in Alendorf. Up to 2008 it stays this way. In 2008 he discovers a new hobby: Wine. Rößler-McAulay who admits that he didn't even drink alcohol until he was 39 years old, visits a Winery in Nuits-Saint-Georges in Burgundy: “A large room with candles, old barrels, wine bottles. I just thought WOW!” An experience, and a late arrival. He can imagine making his hobby professional.

But first of all a glass of Sauvignon Blanc from California: The smell of gooseberries and freshly cut grass in the nose, wonderful. But 14.5% alcohol. “Typical Californian fruit-bomb. Too much heat”, the expert's verdict. A difficult drop, “too fat” as we say in the trade.

Steven Rößler-McAulay waxes lyrically about the complexity and the diversity of the world's grape varieties, from the development of new wine styles for example from a new generation of young German winemakers who have been educated at the Wine University in Geisenheim in the Rheingau. And the Eifel is not that far from the wine regions of the Mosel and Ahr. His location fits well with his job. He lives here with his wife Daniela, who he met in 2008 during a wine tasting at his home. They have been married since 2011.

The journey from wine loving Scotsman to a wine expert who holds event nationwide can only be achieved through qualifications. Rößler-McAulay began in 2004 with seminars in Germany, Austria, Italy and Switzerland.

Now he is a recognised advisor for German wines, a Chamber of Commerce Certified Sommelier and is in the middle of his WSET Diploma, training to become a Wine Academic, this the precursor to becoming a “Master of Wine”, of which there are only five in Germany. But come on, hand on your wine expert heart, do I really have to be knowledgeable about wine in order to enjoy it? “Of course not! You have to enjoy the taste, that’s the main criteria.” “One shouldn’t be intimidated by experts or “Wine Gurus”, and also not from Awards or Prizes on the label. That’s how the “Flying Sommelier” gets rid of doubts. He sees himself as an Ambassador for wine: “We serve the promotion of wine enjoyment and the experience that wine can provide.” In the Eifel, a well-known Beer oasis he will have his work cut out but not for the lack of knowledge.

## **WINE ENJOYMENT MEANS DRINKING IN MODERATION**

And what should a wine cost if it’s to taste good? “The difference between wine for three and eight euros can be enormous, between thirty and sixty euros, not that much.” What does he think of special offers in supermarkets? Rößler-McAulay gives an example: “A sparkling wine for € 1.79, firstly there is € 1.02 sparkling wine tax, then come costs for the label, corking, transport, you can work out how much is left for the wine itself.

Wine and health, also a tricky subject “I know more old wine drinkers than old doctors” laughs the wine expert. Wine in moderation means to him drinking according to how much an individual can reasonably get along with.

The atmosphere is relaxed, this is the opportunity: Mister Rößler-McAulay, what do you wear under your kilt, the classic question. “A Scotsman only answers that question to women he’s interested in, and only at midnight” says the man in the kilt with a grin. His wife Daniela’s facial expression shows that she is in the know., Okay, this question will have to be left unanswered.

You can see Steven Rößler-McAulay live in Steinfeld in the Wirtshaus zur Alten Abtei on the 13<sup>th</sup> November. Tickets can be reserved through 02441-7790301.

## **Every Regiment has its own tartan**

A kilt is a complex, folded knee-length garment made from around 8 metres of the best cloth and an integral part of the uniform of the Scottish Regiments. Typically they have a checked pattern. The oldest historically in Scotland are from the base colours green-yellow, , blue, red or yellow, or mixed from these colours. In addition to the kilt comes a Sporrán, a bag with fur and trimmings.

Officially there are around 3,000 different tartans as they are called and registered. Even the FBI has its own tartan. The oldest tartans belong to the Clans of Scotland, for example the McDonalds, Stewarts or Campbells and their Regiments. Thanks to the thickness of the wool, it’s not entirely necessary to have underwear, perhaps only for hygienic reasons. Apart from the traditional kilts, there are also fashionable variations, and kilt costumes for the Carneval.

**PICTURE:** Steven Rößler-McAulay in his wine cellar. Some of the racks are empty because the cellar is currently being reorganised.