

# Der fliegende Highlander

Steven Rößler-McAulay: Eifeler, Schotte und Spitzen-Weinexperte - In Hillesheim bietet er Seminare an

Schotte, Eifeler - und einer der besten Weinkenner im Land: Der „Schlemmer-Atlas“ zählt Steven Rößler-McAulay zu den 50 Top-Experten. Der TV hat den 55-Jährigen, der auch als „Fliegender Sommelier“ herumdüst, im Oberen Kylltal besucht und mit ihm ein paar Geschichten entkorkt.

Von unserem Redakteur  
Fritz-Peter Linden

**Alendorf/Esch.** Kleine Trink-, pardon, Recherchetour an den Rand des Oberen Kylltals: Da schiebt sich, auf der Höhe von Esch und Feusdorf, ein nordrhein-westfälischer Zipfel nach Süden. Mittendrin: Alendorf. Dort lebt, mit Ehefrau Daniela, Steven Rößler-McAulay. 55 Jahre alt - und gebürtiger Schotte.

Schotte, okay. Das Kilt-Klischee (hat er, trägt er gelegentlich) überspringen wir gleich und nehmen das nächste: Whisky. Steven Rößler-McAulay nimmt zwar auch gerne mal einen zu sich - aber der ist dann meistens aus Irland und schreibt sich mit „e“ vor dem „y“.

Nein - er macht in Wein. Und das gelingt ihm so gut, dass ihn jetzt der „Schlemmer-Atlas“ unter die 50 besten Experten („Sommeliers“) in Deutschland gewählt hat. Und in der kommenden Ausgabe des Magazins „Der Feinschmecker“ kann man ein Porträt über ihn lesen - als Eifeler Weltkind mitten zwischen den Berufskollegen aus dem Berliner Hotel Adlon und vom Münchener Zweisternetempel „Tantris“. Das ist ihm - er sei doch nur ein kleiner Gewerbetreibender vom Dorf, sagt er - fast schon ein bisschen unheimlich.

Vor 55 Jahren wurde Rößler-McAulay in Motherwell bei Glasgow geboren. Es sei eine typische schottische Kindheit gewesen, sagt er: „Das Motto: Wir können uns kein Kind leisten? Scheißegal, wir kriegen vier.“

Mit 16 türmte er, nicht zuletzt des Stiefvaters wegen, zum Militär, zum Regiment der „Gordon Highlanders“, mit 20 habe er alles an Disziplin und Durchsetzungsfähigkeit drauf gehabt, was man braucht. Dann kam er mit



Hängt sich rein für den Wein: Steven Rößler-McAulay im Keller. TV-FOTO: FRITZ-PETER LINDEN

der britischen Rheinarmee nach Deutschland - und blieb, weil es ihm hier gefiel.

Und warum Alendorf? „Ich hab das Haus 2003 gesehen, als es angeboten wurde. Ein Traum.“ Er sei schon ziemlich heimisch hier in den Eifeler Medium-Highlands, auch wenn ein Drittel der Leute ihn noch anschau „wie das Kaninchen im Scheinwerfer“. Und die anderen? „Ein Drittel ist ganz normal. Und ein Drittel kenn ich noch nicht.“

## Seminare überall

Wie hat er Daniela kennengelernt? „Wir wurden verknüpelt. Bei einer Weinprobe. Bei mir zu Hause. Das war am 7. August 2008. Seit dem 8. 8. 2008 sind wir ein Paar.“ Und Kollegen: Daniela ist ebenfalls anerkannte Beraterin, für deutsche Weine - und spezialisiert auf Erzeugnisse von der Saar. Eine großartige Anbau-

region, findet er, die derzeit besonders von der globalen Erwärmung profitiere: „Die feiern einen Spitzenjahrgang nach dem anderen.“

Von der Eifel aus startet er re-

gelmäßig als „Fliegender Sommelier“ zu Weinseminaren und anderen Veranstaltungen, für die er als Fachmann gebucht wird - in der Heimat zum Beispiel auch im Hillesheimer Hotel Augusti-

ner-Kloster. Und deutlich darüber hinaus: Er kommt durch die ganze Republik. Oder die Republik ruft bei ihm an, um sich beraten zu lassen. Wenn sie nicht gleich in Alendorf reinschaut,

denn auch dort bietet er seine Seminare und Weinproben an. Und dann sind durchaus schon mal Gäste dabei, die wegen seiner Expertise aus Hamburg oder Hannover oder dem benachbarten Ausland anreisen.

Dabei hat er doch etwas ganz anderes gelernt, ursprünglich: Rößler-McAulay wurde nach seiner Zeit als Berufssoldat zuerst Finanzberater. Auch das machte er gut (und brachte ihm das Geld für sein Haus ein). Aber dann packte ihn die Lust auf guten Wein - in Darmstadt: Dort hatte er ein Seminar zum Thema Altersversorgung für Mitarbeiter der Europäischen Weltraumorganisation ESA gehalten. Abends im Hotel bot ihm die Chefin einen besonderen Wein an. „Dabei hab ich zwischen dem 21. und dem 39. Lebensjahr gar keinen Alkohol getrunken.“

Es folgte eine Reise ins Burgund: Auf einem Weingut kaufte er drei Flaschen, verschenkte zwei, probierte die Dritte und fühlte sich veräppelt: 50 Mark ausgegeben - dafür? „Ich hatte alles falsch gemacht: die Flasche 15 Jahre zu früh geöffnet, nicht dekantiert, einfach so getrunken.“

Und da habe er sich vorgenommen, das von nun an richtig zu machen: „Das war der Anfang.“ Zumal ihm der Vorbesitzer seines Hauses einen großen Weinkeller hinterlassen hatte, der gefüllt sein wollte. Das ist mittlerweile erledigt.

Und was für einen Rat hätte der Weinbotschafter für die TV-Leser? „Es geht mir darum, den Leuten den Wein nahezubringen.“ Dabei solle sich niemand von elitärem Geschwätz und großspurigen Fachbegriffen verrückt machen lassen. Und erst recht nicht von den Punkten, die etwa ein Robert Parker verteile. Lieber dem eigenen Geschmack vertrauen - und Steven Rößler-McAulay, der nicht nur ein wunderbares Deutsch spricht, sondern auch klar und deutlich über Wein reden und dabei herzlich lachen kann. Wohlsein!

• Mehr unter:  
[www.sommelier-select.com](http://www.sommelier-select.com)

## EXTRA STEVENS TIPP

Der TV bat Steven Rößler-McAulay um **Empfehlungen für erschwingliche Weine**. Auf geht's: **Weingut C.H. Berres**, Ürziger, Telefon 06532/2513: *Impulse Riesling 2014*, 8,80 Euro: „Der Wein, der Trocken- und Halbtrockenfans gleichwohl begeistert.“ *Ürziger Würzgarten Riesling Auslese 2012*, 15,50 Euro: „Trockenfrüchte und Nuancen von Mango und Passionsfrucht, am Gaumen Rosine und Aprikose, herrlich!“

**Weingut Markus Hüls**, Kröv (06541/8189369): *Gutsriesling Qualitätswein trocken, 2015*, 8,50 Euro - „selektive Handarbeit in Steillagen ergibt Top-Qualität, einen eleganten Charakterwein mit Tiefgang.“ *Spätburgunder Qualitätswein trocken, 2014*, 13,50 Euro: „Der rote Vorreiter von der Mosel, Terroir-geprägter Burgunder-Spaß im Glas.“ Und, klar, schnell noch was von der **Saar**: **Weingut Peters**, Wil-

tingen, (06501/18753): *2015er Scharzhofberger Riesling Spätlese trocken*, 9,76 Euro: „Ein Wein von einem der legendärsten Weinberge der Welt, der einzigartige Boden liefert Mineralität pur.“ *Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken, 2015*, 8,10 Euro: „Der einzige Sauvignon Blanc von der Saar, ein köstlicher Exot, mit reifer Frucht und spannend eingebundenen Stachelbeeraromen.“ fpl

Trierischer Volksfreund 30.07.16

### The Flying Highlander

*Steven Rößler-McAulay Eifeler, Scotsman and Top Wine Expert – He offers Seminars in Hillesheim*

Scotsman, Eifeler – and one of the best wine experts in the nation: The Schlemmer Atlas has recognised Steven Rößler-McAulay as one of the 50 Top Experts. The Trierischer Volksfreund paid a visit to the 55 year old, who jets around as a “Flying Sommelier” in the upper Kyll valley and uncorked a few stories.

By our Correspondent Fritz-Peter Linden

Alendorf/Esch. A little drink, excuse me, research tour at the edge of the upper Kyll valley: Between Esch and Feusdorf lies a North Rhine Westphalia enclave pointing South. In its middle Alendorf. The 55 year old Scotsman Steven Rößler-McAulay lives here with his wife Daniela.

Scotsman? Okay, we’ll ignore the old Kilt cliché (yes he has one and wears it now and then) and move on to the next one: Whisky. Steven Rößler-McAulay drinks one now and then, but mostly from Ireland with an “e” before the “y”.

No, he works with wine. And he does it so well that the “Schlemmer Atlas” has voted him as one of the Top 50 experts (“Sommeliers”) in Germany. And you can read a Portrait about him in one of the next editions of the Magazine “Der Feinschmecker” (The Gourmet). As an Eifel Worldling smack in the middle of his colleagues from the Hotel Adlon in Berlin or the Two-Star Temple “Tantris” in Munich. He finds this almost a little eerie, at the end of the day he’s just a small business owner from the village he says.

55 years ago Steven Rößler-McAulay was born in Motherwell near Glasgow. It was a typical Scottish childhood he says “The reality: We can’t afford a child, who cares, we’ll have four”.

At the age of 16, mostly due to his Stepfather, he absconds to the military, to the Gordon Highlanders Regiment. At 20 he’s learned everything about discipline and how to assert himself in life. Then he came with the British Army of the Rhine to Germany and stayed, because he liked it here.

And why Alendorf? “I saw the house in 2003 when it came on the market, a dream”. He feels quite at home here in the Eifel-Mid-Highlands, even when a third of the villagers still look at him like the proverbial rabbit into the headlights of a car. And the others? “A third of the people are pretty normal, and I haven’t met the other third yet.

### **Seminars everywhere**

How did he meet Daniela? “We were paired off by a former girlfriend of mine at a wine tasting at my home. That was on the 7<sup>th</sup> August 2008, since the next day, 8<sup>th</sup> August 2008 we’ve been together.”

And also colleagues, Daniela is also a recognised advisor for German wines and is specialised in wines from the Saar region. A fantastic wine region he says, and they are profiting from the effects of global warming. "They are celebrating one great vintage after another".

From his base in the Eifel he regularly holds wine seminars and events as a "Flying Sommelier" who gets booked for example by the Hotel Augustiner Kloster in Hillesheim. But not only there, he travels nationwide. Or the nation calls on him for his advice, if they don't pop by his base in Alendorf, where he also offers seminars and wine tastings. He has even had guests from as far afield as Hamburg, Hannover, or the neighbouring Benelux countries who come to seek his expertise.

Actually he trained in a completely different field originally: After his Army career, Rößler-McAulay was a successful Financial Consultant (that made him the money for his house) but then he caught the bug for good wine – in Darmstadt. Whilst participating in a seminar on the topic of investing for retirement held for the soon to be retiring employees of the European Space Agency, ESA. In the evening the Hotelier offered him a glass of a special wine. "Actually between the ages of 21 and 39 I never touched alcohol".

What followed was a journey to Bourgogne: In a Winery he bought three bottles of wine, gave two as a gift to good friends and tried the third himself. He felt duped: 50 Marks for that! "I did everything wrong, opening the bottle 15 years too early, no aerating, just drunk it like that".

That was the moment he decided to do things correctly in the future. "That was the beginning." Especially since the previous owner of his house had left him a large wine cellar to be filled. That job is long completed.

And what advice does the Wine-Ambassador have for the TV readers? "My goal is to bring people closer to wine". Making sure that no-one drives himself crazy by listening to elitist gobbleydegook and technical descriptions. And especially not from points awarded by a certain Robert Parker. Have faith in your own sense of taste – And Steven Rößler-McAulay, who not only speaks wonderful German, but also clearly and explicitly about wine, at the same time as having a hearty laugh. Good Health!

#### **EXTRA STEVENS TIPP**

TV asked Steven Rößler-McAulay for some recommendations for reasonably priced wine, here goes:

**Weingut C.H. Berres, Ürzig, Telefon 06532/2513:**

Impulse Riesling 2014, 8,80 Euro: „The wine that excites both dry and off-dry fans“.

Ürziger würzgarten Riesling Auslese 2012, 15,50 Euro: "Dried fruits and hints of mango and passion fruits, on the palate raisins and apricots, magnificent“.

**Weingut Markus Hüls, Kröv, Telefon (06541/8189369):**

Gutsresling Qualitätswein trocken 2015, 8,50 Euro: „selected and harvested by hand on the terraced slopes ensures top quality, an elegant wine with character and depth“.

Spätburgunder Qualitätswein trocken 2014: 13,50 Euro: "The red pioneer from the Mosel, Terroir-influenced Burgundy-fun in your glass".

And of course, to finish off, something from the Saar:

**Weingut Peters**, Wiltingen, (06501/18753):

2015er Scharzhofberger Riesling Spätlese trocken, 9,76 Euro: „A wine from one of the most legendary vineyards in the world, the unique soil produces very pure minerality in the wine.

Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken 2015, 8,10 Euro: "The only Sauvignon Blanc from the Saar, exquisite and exotic, with ripe fruits and tantalisingly integrated gooseberry aromas.

**PICTURE:** An active wine professional, Steven Rößler-McAulay in the cellar.

**More Information:** at [www.sommelier-select.com](http://www.sommelier-select.com)