

Quelle: www.endlicheifel.de

Typen der Eifel, 2017

★ ENDLICH EIFEL

Von *Stefan Lieser*

Steven Rößler-McAulay – Kilt-Träger und Weinexperte

Steven Rößler-McAulay ist gebürtiger Schotte und lebt seit 2003 in Alendorf bei Blankenheim in der Eifel. Der Mann trägt bei Bedarf Kilt, und trinkt dazu eher keinen Whiskey. Lieber Wein, denn er ist Freiberuflicher Sommelier. Deutschlandweit wird er pro Jahr für rund 100 Weinverkostungen oder „Wine & Dine“-Veranstaltungen gebucht.



Den Kilt nur fürs Foto: Sommelier Steven Rößler-McAulay in seinem Weinkeller.

„Das ist die Highlander-Version mit Wanderschuhen“ grinst der Schotte in der Eifel. Ebenso wie sein blau-grün gemusterter Herrenrock des [Regiments der Gordon Highlanders](#) hat das dunkelblaue Stück ein [Master Kiltmaker](#) an der Royal Mile in Edinburgh angefertigt. Der [Tartan](#), das Muster, ist natürlich auch bei den Gordon Highlanders, einem der berühmtesten Regimente Schottlands, traditionell. Dort war der aus [Motherwell](#) bei Glasgow stammende 55-Jährige von 1978, seit seinem 16. Lebensjahr, bis 1986 Berufssoldat. In der Familie eine Tradition. In Edinburgh ist Steven zum Beispiel für den Wachdienst vor der Zugbrücke zum [königlichen Schloss](#) eingeteilt: Keine Miene verziehen,

Bewegung nur auf Geheimkommando zum Wachwechsel.

Von Wein ist auch 1986, als der Schotte nach vorherigen Einsätzen etwa auf Zypern, Belize oder in Nordirland, nach Hemer im Sauerland kommt, noch keine Rede. Stattdessen von einem Jobwechsel: Finanzberatung statt Militär. Für den professionellen Umgang mit Geld hatte sich Rößler-McAulay schon zuvor nebenberuflich interessiert, jetzt wird es sein Job. Er verdient gut. In [Alendorf bei Blankenheim](#), mitten in der [Wacholderheide-Eifel](#) wird ein Haus gekauft. Bis zur [Finanzkrise 2008](#) geht das so.

Doch schon 2000 beginnt er ein neues Hobby zu entdecken, und die Geschichte sollte sich wiederholen: Dieses Mal geht es um die Liebe zum Wein. Rößler-McAulay, der bis zu seinem 39. Lebensjahr „überhaupt keinen Alkohol getrunken“ hatte, besucht 2000 mit Kollegen ein Weingut in [Nuits-St.-Georges](#) in Burgund: „Ein großer Raum im Kerzenlicht: Alte Fässer, die Weinflaschen. Ich dachte nur Wow!“. Ein Erlebnis. „Und dann habe ich die beste unvernünftige Entscheidung meines Lebens getroffen“, lacht Steven: Auch dieses Hobby will er professionalisieren!

Und die Eifel liegt ja schließlich auch unweit möglicher „Arbeitsplätze“: Die [Weinbauregionen](#) Mosel, Ah, Nahe, der Mittelrhein und die Pfalz sind alle im Umkreis von höchstens 150 Kilometern. Alendorf im „Biertrinkerland“ ist da keine schlechte Standortwahl, schätzt der Sommelier, Mitglied in der [Sommelier Union Deutschland](#), die Lage ein.

Damit aus einem den Wein liebenden Schotten ein Sommelier wird, braucht es Qualifikationen. Schon 2004 startet Rößler-McAulay mit Ausbildungen in Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz. Mittlerweile ist er Anerkannter Berater für deutsche Weine, [Geprüfter Sommelier IHK](#), mitten drin im renommierten [WSET Diplom Studium](#), die Ausbildung zum Weinakademiker. Dieser Abschluss ist die Vorstufe zum „[Master of Wine](#)“ (MW) von denen es [in Deutschland nur Acht gibt](#). In diesem Jahr wurde der Wein liebende Mann im Kilt in den Kreis der „[Top 50 Sommeliers](#)“ in Deutschland aufgenommen und hat sich als Dozent an der [Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz](#) verpflichtet.

Jetzt aber Hand aufs Weinexpertenherz: Muss man so viel Ahnung wie er vom Wein haben, um ihn genießen zu können? „Natürlich nicht! Er muss Ihnen schmecken. Das ist die oberste Devise!“ Man solle sich von vermeintlichen Experten oder „Weinpäpsten“ nicht einschüchtern lassen, auch nicht von „Preisen oder Auszeichnungen“ auf dem Etikett: „Ihr Geschmack zählt – kein anderer, auch nicht meiner!“ So vertreibt der „Flying Sommelier“ auf rund 100 Weinverkostungen oder „Wine & Dine“-Veranstaltungen pro Jahr in ganz Deutschland immer wieder Zweifel im Publikum. Er sieht sich wie die Kollegen von der Sommelier-Union als „Botschafter des Weins. Wir dienen dem Weingenuss und dem Erlebnis, das Wein bieten kann“. Dünkel aufgrund seiner Kenntnisse hat er nicht.



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 aktuelles Beispiel: „Ein Schaumwein für 1,79 Euro. Davon gehen schon mal 1,02 Euro Sektsteuer ab. Dazu die Kosten für Etikettierung, Verkorkung, Transport. Da können Sie sich ausrechnen, wie viel für den Wein selbst übrig bleiben kann“.

[Wein und Gesundheit](#) – auch so ein Stichwort. „Ich kenne mehr alte Weintrinker als alte Ärzte“ ist die lachende Antwort. Weingenuss heißt für ihn trinken in Maßen nach der eigenen Verträglichkeit, das muss er nicht eigens betonen.

Die Gelegenheit ist günstig: Steven, was tragen Sie unter dem Kilt? Der Klassiker! „Ein Schotte beantwortet die Frage nur Frauen, die ihn interessieren, und dann nur um Mitternacht“, grinst Steven aus Motherwell bei Glasgow im Kilt der Gordon Highlander und schwenkt das Glas mit einem edlen Tropfen.