



„Wenn du gute Sachen machst, kriegst du's zurück“

EBERHARD SPANGENBERG WEIß, WOVON ER SPRICHT: AUS SEINEM ERSTEN WEINLADEN „GARIBALDI WEIN UND HONIG“ IST EIN UNTERNEHMEN MIT MEHREREN FRANCHISEBETRIEBEN GEWORDEN, DAS DEUTSCHLANDWEIT GEHOBENE GASTRONOMIE BELIEFERT. ER SELBST: EIN MANN, DER GERNE LACHT – SOLANGE ES NICHT UM DINGE WIE „STAATLICHE REGULIERUNGSWUT“ GEHT. DA ZIEHEN AN DIESEM SONNIGEN MITTAG KURZFRISTIG GEWITTERWOLKEN AUF.

Von Claudia Eilers, Fotos: Brigitte Sporrer

Herr Spangenberg, ich gratuliere: Vielen Münchnern dürfte zum Namen „Garibaldi“ nicht in erster Linie der italienische Freiheitskämpfer* einfallen, sondern Ihr Weinhandel und natürlich die GARIBALDIBAR. Der Slogan „Italien fängt bei GARIBALDI an“ ist ein Klassiker. Sie sind Mitbegründer der Slow-Food-Bewegung in Deutschland und haben in der *edition spangenberg* Bücher verlegt. Was sagen Sie eigentlich, wenn Sie nach Ihrem Beruf gefragt werden?

Ich bin Weinhändler und Gastronom. Und manchmal arbeite ich auch journalistisch, schreibe Beiträge oder halte mal einen Vortrag.

Wer heute ins Weingeschäft möchte, fängt meist früh an, mit einer Ausbildung im Hotelfach oder an einer Weinakademie. Wie war das bei Ihnen?

Ich habe niemals in meinem Leben einen Beruf geplant, also: Ich bin zufällig ein Weinhändler. Früher, bei uns zu Hause,

gab's überhaupt keinen Wein – höchstens an Weihnachten! Hahaha! Ich war 21, als ich das erste Mal erlebt habe, dass jemand im Lokal eine ganze Flasche Wein bestellt. Angefangen hat's durch meine Liebe zu Italien, wo ich als Student war. In meiner allerersten Kneipe in München, dem Fasaneriehof, gab's aber noch Ungarische Mädchentraube in der Zweiliterflasche mit Schraubverschluss – eine legendäre Kneipe ist das trotzdem gewesen! Später war ich Mitbegründer vom Ruffini**, und wir haben angefangen, Weine aus Italien zu importieren. Ich bin dort nach zwei, drei Jahren ausgestiegen, habe aber weiter fürs Ruffini Weine importiert.

Also gab's eine Neigung zur Gastronomie? Den Traum vom eigenen Lokal?

Der Grund war, dass ich wahnsinnig gerne esse und trinke. Ich wollt halt lieber an der Quelle sitzen. Sie müssen sich vorstellen: Vor 30, 35 Jahren gab's die heutige Ausghekkultur in München nicht. Da hatte ein

Lokal Essen und Trinken, und dass da ein Gefühl dabei ist. Lifestyle, Witz, Musik, ein Freizeitwert – das fing gerade mal an. Es gab das bayerische Wirtshaus und es gab Schwabing, Maxvorstadt mit den Kneipen. Aber die Stadtteilkneipen, so wie heute? Wir waren damals die Ersten, die nach Neuhausen gegangen sind.

... und mit die Ersten in München, die italienischen Wein importiert haben. Warum aus Italien? Frankreich hatte als Weinland eine viel größere Tradition.

Tradition, Sie sagen es. Eine große Vergangenheit kann ja auch etwas Schweres haben – der französische Wein war in der bürgerlichen Welt verankert. Italien hatte und hat bis heute ein anderes gastronomisches Image: Da gibt's die Pizza, die Pasta, die Fröhlichkeit, die Leichtigkeit. Und was den Wein angeht: Italien stand Mitte, Ende der siebziger Jahre gerade am Anfang der Qualitätsweinproduktion, das waren sozusagen Gründerjahre. Die fielen zusammen mit unseren Gründerjahren hier. Das war Glück und eine Riesenchance. Wenn ich heute als Weinhändler neu anfinge, könnte ich nie mehr die Beziehungen zu den Winzern aufbauen, die ich seitdem in München vertrete. Die jetzigen Erfolgswinzer, zu denen ich damals kam, waren so jung wie ich. Viele Freundschaften bestehen noch heute.

* Giuseppe Garibaldi, 1807-1882, Vorkämpfer des „Risorgimento“ (ital. Einigungsbewegung zw. 1820 u. 1870)

** Ruffini. Café, Konditorei, Weinhaus. 1978 als Kooperative von acht „Gastro-Idealisten“ gegründet, heute gibt's 25 Gesellschafter. Neuhausen, Orffstr. 22-24, ☎ 16 11 60, www.ruffini.de, Café: Di-So 10-24 Uhr, Mo Ruhetag

In meiner ersten Kneipe in gab's Ungarische Mädchentraube in der Zweiliterflasche mit Schraubverschluss – eine legendäre Kneipe war das!



Wie wichtig ist denn der menschliche Faktor in Ihrem Geschäft?

Natürlich differenziert man auch. Mit manchen Winzern bin ich eng befreundet, mit manchen weniger. Aber einen Winzer, der mir nicht gefällt, gibt's bei mir nicht. Auch weil ich glaube, dass beim Wein die Persönlichkeit, der Mensch, der ihn macht, ganz wichtig ist. Natürlich reicht es nicht, ein netter Mensch zu sein, um einen guten Wein zu machen.

So wenig, wie Nettigkeit reicht, um ein erfolgreicher Gastronom zu sein. Sie sind einseitiger Lieferant vieler Lokale. Mit der GARIBALDIBAR aber gleichzeitig auch Konkurrent.

Nein, dazu sind wir viel zu klein. Die Bar sehe ich als Vorteil. Sie wird von vielen Kollegen geschätzt und anerkannt. Verkaufen ist ja Vertrauenssache. Das ist eine Grundregel, die für ein Naturprodukt wie Wein besonders gilt. Du verkaufst Wein am besten an deine Freunde, an Leute, die dich mögen. Bei denen bist du glaubwürdig. Ich liebe die Gastronomie, und meine Kunden spüren, dass ich ihre Arbeit schätze, dass ich mich mit ihren Problemen und ihren Stärken auseinandersetze. Mit der GARIBALDIBAR wollte ich auch ein Zeichen setzen für meine gastronomischen Kun-

den: hohe Qualität zum nicht extrem kalkulierten Preis, 0,1-l-Gläser, gute Wein-temperierung, gute Weinkonservierung – Konservierung mit Stickstoff, Sie wissen, was das ist?

Das habe ich auf einem Ihrer Seminare gelernt.

Richtig – Seminare oder Schulungen, betriebsintern und für Kunden, bieten wir auch an. Mal eine Weinprobe, mal einen Vortrag zum Thema „Welcher Wein zu welchem Essen?“. Viermal im Jahr laden wir einen Winzer für drei Tage nach München ein, dann gibt's eine Abendveranstaltung für die Mitarbeiter. Die besuchen anschließend mit dem Winzer die Kunden, die sie betreuen.

Aber wir waren beim Thema Weinkonservierung. Bei uns ist das ganz speziell, unsere Anlage habe ich selber entworfen. Wir produzieren unseren eigenen Stickstoff. Natürlich kann man sich auch eine Flasche daherstellen, aber – das ist sozusagen *Terroir*, ja? Das ist Stickstoff aus der Schellingstraße!

Sie sind aber gründlich!

Ach, ich weiß nicht. Qualität entsteht, wenn man im Detail ganz genau ist. Der Stuhl, auf dem Sie sitzen, ist zum Beispiel ein handgemachter Stuhl aus Ligurien, da gibt's noch zwei Handwerksbetriebe, die so etwas herstellen. Fühlen Sie mal, wie leicht der ist! Jedes Stück ist einzeln verklebt und wird zusammengehalten durch das Sitzgeflecht. Das geht auch mal kaputt. Dann schicken wir den Stuhl zurück, dann wird's neu gearbeitet. Und so was macht mir Spaß! Bevor ich die Bar aufgemacht habe, habe ich mir viele Weinbars angeschaut, von Italien bis nach London, du musst ja gucken, was die anderen Gutes machen, nicht? Ich habe an mir selbst ein Unbehagen festgestellt, wenn ich irgendwo ein Glas bestellt habe und nicht wusste, wie lange die Flasche schon offen steht, ob der Wein womöglich schon oxidiert ist. Wie kann man das verhindern, habe ich mich gefragt. Das eine ist die Konservierung mit Stickstoff – das habe ich natürlich nicht erfunden, du erfindest ja nie was Neues. Das andere war, dem Gast durch Information ein Vertrauen in das Produkt zu vermitteln.

Die berühmte „Fließende Weintafel“ mit Informationen zum Wein, Zeitpunkt der Flaschenöffnung, noch vorhandener Menge, auch im Internet einzusehen. Die hat Aufsehen erregt, als die Bar öffnete.

Die Tafel, ja, die wurde erwähnt. Nicht nur in der Fachpresse. Damit kommst du auch ins Lufthansa-Journal rein. Wein ist ein Thema, aber du brauchst natürlich eine Story dazu. – Jedenfalls: die Stühle, die Stickstoffanlage, die Tafel, das sind natürlich Investitionen. Der Witz ist, und daran musst du immer glauben: Dass du's zurückkriegst. Nicht sofort. Aber auf lange Sicht. Wenn du gute Sachen machst, kriegst du's zurück. Ich muss jetzt – darf ich rauchen? Das ist ja politisch völlig unkorrekt.

Sicher dürfen Sie, wir sind doch bei Ihnen zu Gast. Ein heißes Eisen für die Gastronomie: das angekündigte Rauchverbot.

Ich finde das einfach schlimm! Wie überhaupt die staatliche Regulierungswut. Manche Menschen lechzen ja geradezu nach Verboten, die würden am liebsten alles vorschreiben: Bier erst ab 18, Helmpflicht auf dem Fahrrad, das wird auch noch kommen. Unser Gaststättenverband prescht auch noch voran und will das Rauchen in Lokalen generell verbieten. Furchtbar! Es gibt Gastronomen, die inzwischen zustimmen, weil sie die Diskussion einfach leid sind.

Zu denen Sie nicht gehören, so viel ist klar.

Nein! Ich bin für einen freien Markt. Wenn's so viele Leute gibt, die Nichtraucherlokale wollen, bitte schön, dann wird's auch Gastronomen geben, die Nichtraucherlokale einrichten. Spanien ist da beispielhaft: Du kannst dich als Wirt entscheiden, ob du ein Raucher- oder ein Nichtraucherlokal machst, das erkennt man von außen an einem Schild: grün für Nichtraucher, rot für Raucher – da dürfen Jugendliche unter 16 nicht rein, das finde ich auch verständlich. Und jetzt dürfen Sie dreimal raten, welche Lokale die volleren sind? Und in welchen es lustiger ist?

Na, ich brauche jedenfalls nicht zu raten, was für ein Schild die GARIBALDIBAR hätte.

Das ist klar. Ich find's auch schade, denn ich habe, wie übrigens viele Gastronomen, unheimlich viel Geld in eine Abluftanlage investiert. Hier werden pro Stunde 1000 Kubikmeter Luft umgewälzt. Säße eine Frau mit Kinderwagen am Nebentisch, ihr Kind würd bestimmt nicht leiden. Außer-

Du verkaufst Wein am besten an deine Freunde, an Leute, die dich mögen. Bei denen bist du glaubwürdig.

dem gibt's noch die persönliche Rücksicht, das ist eine Frage der Erziehung und des menschlichen Miteinanders. Bei uns wird gar nicht so viel geraucht – aber erlaubt sollte es bleiben.

Ihre Haltung dürfte manchen wundern, heißt es doch immer, dass Rauchen Geschmacks- und Geruchssinn beeinträchtigt. Sie als Weinfachmann ...

Also, das mag schon sein, dass der Geschmackssinn ein bisschen beeinträchtigt wird – aber nur ein bisschen! Natürlich würde ich vor einer Weinprobe keine Zigarre rauchen. Ich würde aber auch keinen Kaffee trinken. Aber nach einer Weinprobe würde ich ein Pils trinken und ein schönes Zigarillo dazu rauchen. Wie übrigens viele gute Weinverkoster und auch Winzer. Und warum? Weil das eben alles orale, lustvolle Menschen sind. Mir kommt diese hysterische Antiraucherkampagne manchmal vor wie die Rache der lustlosen Nichtraucher an den rauchenden Genussmenschen!

Lieber Gott!

Hahaha! Ich muss ein bisschen Zunder geben, nicht? Es ist doch so: Wein ist ein Genussmittel – aber auch eine Droge, das darf man nicht vergessen. Ebenso der Tabak. Essen gehört dazu. Sex. Das sind alles große Genüsse, die bei falschem Umgang riskant sein können. Natürlich habe ich ein höheres Krebsrisiko, wenn ich rauche. Genauso kann zu viel, zu fettes oder falsches Essen krank machen oder auch nur die Angst vor der Krankheit. Oder Frust im Allgemeinen.

Sie haben 1992 den deutschen Zweig der Slow-Food-Bewegung* ins Leben gerufen.**

Ja, aber ich bin nicht mehr im Vorstand und mache keine Vereinsarbeit.

Warum? Identifizieren Sie sich nicht mehr damit?

Doch, ich bin immer noch Mitglied und

vertrete die Ideen, auch öffentlich. Bei Slow Food gibt es entsprechend der Idee Mitglieder, die sich tatsächlich viel Zeit nehmen – da sitzt man dann vier Stunden zu Tisch oder veranstaltet sechs Stunden Weinprobe. Ich habe leider keine Zeit, eine sechsstündige Weinprobe mitzumachen. Unabhängig von Slow Food hat sich die Gastronomie qualitativ sehr gesteigert, durch Konkurrenz, den Einfluss anderer Küchen, aber auch durch das gestiegene Qualitätsbewusstsein der Gäste. Da spielen natürlich auch die Lebensmittelskandale der letzten Jahre eine Rolle. Die Leute wollen wissen, wo die Sachen herkommen, die sie essen. Bio- und regionale Produkte haben – noch – einen kleinen Marktanteil. Aber das ist eine Zukunftsbranche.

Es kommt dazu, dass Selberkochen und der Besuch von angesagten Restaurants heutzutage Lifestylethemen sind. Dazu gehört ein wachsendes Interesse an Weinen. Davon profitieren Sie auch, oder?

Sicher, das Interesse ist da, aber die einseitigen Auswirkungen dürfen Sie nicht

*** Slow Food, gegründet 1989 von Carlo Petrini in Paris. Die mittlerweile weltweite Bewegung setzt sich für „langsamen Genuss“, regionale Geschmacksvielfalt und eine verantwortungsvolle Landwirtschaft ein (www.slowfood.de).

www.vierzehn02.de

DAS SPEISE SYNDIKAT

kommt!

catering creationen Jetzt auch auf Ihr Event.

Für Firmen-Events und private Feiern: Echt innovatives Catering – angesagtes Food-Design – persönliche Beratung – Ideen bei denen andere Augen machen – komplette Eventplanung – eigene Top-Location & Scouting – beste Referenzen und vieles mehr!



Wenn's so viele Leute gibt, die Nichtraucherlokale wollen, bitte schön, dann wird's auch Gastronomen geben, die Nichtraucherlokale einrichten.

überschätzen. Wissen Sie, was der Durchschnittspreis für eine Flasche Wein in Deutschland ist? 1,93 Euro. Und noch ein paar Zahlen: Nur vier Prozent aller Deutschen geben jemals mehr als fünf Euro für eine Flasche Wein aus. Wenn man hin und wieder eine Flasche Wein bei GARIBALDI kauft, gehört man zu einer Elite, markttechnisch gesehen.

Die vielen Weinkurse und Bücher, die ja auch gebucht und gekauft werden, suggerieren etwas anderes.

Ja, das sind alles kleine Schritte. Der Markt für gute Weine wächst, wenn auch langsam. Es ist aber auch eine finanzielle Frage: Wenn guter Wein zum Alltag gehört, man als Paar, als Familie, also jeden Tag eine Flasche trinkt – und für fünf, zehn Euro bekommst du einen guten Wein – dann macht das im Monat zwischen 150 und 300 Euro aus. Wer Familie hat, kann sich das nur mit einem sehr guten Einkommen leisten. Teure Weine sind Luxusartikel,

etwas für besondere Anlässe. Der tägliche Weinkonsum in einer höheren Klasse wird denen vorbehalten bleiben, die sich's leisten können. Das betrifft auch die Winzer, die hochklassige Weine, die in der Produktion schon teuer sind, nur in geringen Mengen verkaufen können. Der Massenweinmarkt ist etwas ganz anderes.

Manche Winzer lassen sich bzw. ihren Weinen von Profis auf die Sprünge helfen.

Sie spielen auf die *Flying Wine Makers* an, eines der vielen Phänomene in der Weinwelt. Ich habe gerade einen Vortrag in Valpolicella gehalten, wo es viele einheimische Winzer gibt, aber kaum *Flying Wine Makers*. Beim Brunello ist das anders: Wenn ein Außenstehender, sagen wir ein Hamburger oder Mailänder Unternehmer dort in ein Weingut investiert, kauft er sich den Namen und die Erfolgsgarantie von einem dieser Starönologen gleich dazu.

Das heißt?

Einigen dieser Önologen geht's natürlich nur noch ums große Geld: um den möglichst gefälligen Geschmack in der Flasche, möglichst früh trinkreife Weine, nicht ums Terroir, nicht um echte Traditionen. Es ist, je nach Wein und Anbaugebiet sowieso gesetzlich erlaubt, einem Wein bis zu zehn Prozent Anteil vom vorherigen oder nächsten Jahrgang zuzusetzen. Es ist auch für die Qualität wichtig und ganz legitim, wenn Önologen aus verschiedenen Partien Cuvées zusammenstellen. Aber manche von ihnen raten den Winzern zu Tricks, z. B. dazu, künstliche Tannine zuzusetzen, mehr als erlaubt aus anderen Jahrgängen zu verschneiden oder sogar Rebsorten zuzusetzen, die für den Wein eigentlich nicht zugelassen sind – ein heikles Thema, wo ich sehr kritisch bin. Oft entstehen dabei sehr gute Weine, im Sinne einer guten Konventionalität. Aber es trägt zur Standardisierung der Weine bei.

Es gibt doch immer noch Individualisten unter den Winzern. Sie haben mehrfach das „Terroir“ erwähnt, einen Begriff mit fast mystischem Beiklang.

Natürlich, und das ist das Tolle: dass die Weinwelt so kleinteilig ist, so wahnsinnig verschieden. Du kannst mit einem Wein-

Du kannst mit einem Weinberg von wenigen Hektar ein weltberühmter Winzer sein.

berg von wenigen Hektar, mit einem Jahresumsatz von 200000 Euro, weniger als der Kiosk um die Ecke, ein weltberühmter Winzer sein. Das Faszinierende an dieser Branche ist ja, dass es um ein Produkt geht, das einfach nicht völlig industrialisierbar ist, sondern trotz aller Technik abhängig bleibt von der Natur, dem Boden, dem Wetter. Und die großen Lagen, die sind einfach nicht zu vervielfältigen oder zu kopieren.

Hat das „Terroir“ also seine Berechtigung?

Also, das ist erst einmal ein ziemlich vager Begriff. Den man richtig verstehen und anwenden sollte. Angeborene spielt manchmal auch eine Rolle. Wenn du einem ein Glas Wein gibst und er schmeckt die Typizität eines Valpolicella heraus oder eines Chianti, dann ist das eine Sache. Aber *Terroir*, das ist viel mehr. Das heißt, dass die Kultur eines Weines mit dessen Genuss vermittelt, verstanden wird – ja? Die Geschichte der Menschen und der Gegend, aus der er stammt, mit welchem Essen, aus welchen

Gläsern, mit welcher Musik er schmeckt. Wenn ich sage „Stickstoff aus der Schellingstraße“, na ja, dann ist das auch ein bisschen *Terroir*, auch wenn es objektiv keinen Unterschied macht.

Auch Wein unterliegt Moden. Verraten Sie uns zum Schluss, wohin der Trend geht?

Klar, es kommen die Nichtraucherweine! Selbstverständlich ohne Alkohol. Nein, im Ernst: Es wird weggehen von den dicken Farben, hin zu helleren, frischeren, fruchtigen Weinen. Aromatische Rebsorten haben Zukunft, wie Muscat oder Sauvignon, vor allem in Italien und Frankreich. Süßweine werden den Markt stärker erreichen. Und Champagner geht immer. Also – warum trinken wir nicht alle ein Glas? (Die Fotografin, die nie Alkohol trinkt, lehnt ab) Was? Sie trinken keinen Alkohol? Nie? Und rauchen tun Sie auch nicht? Und ich zieh hier so vom Leder!

EBERHARD SPANGENBERG

ist Münchner. Nach dem Studium und ersten gastronomischen Erfahrungen eröffnete er 1983 in einem ehemaligen Honiggeschäft in der Schellingstraße den ersten GARIBALDI „Wein und Honig“-Laden. In der *edition spangenberg* verlegte er ab 1989 neben der literarischen auch eine kulinarische Reihe mit Büchern der italienischen Slow-Food-Bewegung, deren deutschen Zweig er 1992 gründete. 2003 eröffnete der umgestaltete Laden neu als GARIBALDIBAR mit kleinem Speisenangebot und ausgewählten offenen Weinen, im Jahr darauf wurde das bis dahin rein italienische Sortiment um das Programm NONSOLOITALIA erweitert. Heute umfasst das Angebot, das sich an Gastronomie und private Kunden richtet, über 500 Weine, Grappe und Olivenöle. Es gibt mehrere Franchiseläden (u. a. in Zusammenarbeit mit dem Kaufhaus Beck den Wein- und Buchladen „Dichtung & Wahrheit“ in der Burgstraße).

Garibaldibar, Maxvorstadt, Schellingstr. 60,
☎ 28 67 36 70, www.garibaldi.de oder
www.garibaldibar.de, tägl. 12-23.30 Uhr



FORUM VINI 23. INTERNATIONALE WEINMESSE MÜNCHEN
M,O,C, Lilienthalallee 40 www.forum-vini.de 9. – 11.11. 2007

FORUM VINI & XOCOLADE: Fr 15–22 h / Sa 13–22 h / So 13–21 h
Weine, Schaumweine und Destillate aus Europa und Übersee, Delikatessen, Literatur und Accessoires
Verkostung und Verkauf, Rahmenprogramm
FORUM VINI PREVIEW für Fachpublikum Do. 8.11. von 16–21 h

Schokoladen bei FORUM VINI
XOCOLADE 2007

ALBRECHT GMBH
T. 089 - 272948 20
info@forum-vini.de



CVC
CAPE VINE COMPANY
SOUTH AFRICA
Cape Vine Region - Stellenbosch / Franschhoek
Die Wiege südafrikanischer Spitzen-Weine

Unsere hochwertigen Rot- und Weißweine können Sie in angenehmer Atmosphäre in unserem neuen Tasting-Room, ca. 45 Minuten südlich von München, probieren. Wir organisieren in unserem Weinkeller auch Weindegustationen im Rahmen von gesellschaftlichen Anlässen.

Ob Sie uns direkt vor Ort oder in unserem „Internetshop“ besuchen, hinsichtlich Beratung und Service stehen wir Ihnen umfassend zur Verfügung.

D - 82398 Polling
Eisenschmiedweg 6
Tel. + 49-881 - 9277857
Fax: + 49-881 - 9277858

E-mail: TheCVC@aol.com
www.capevineclub.com



Weinkellerbau Ammon
Wir bauen Weinkeller
... entweder handgemauert
Fordern Sie unseren Prospekt an oder besuchen Sie uns im Internet.
... oder zum Selbstaufbau

Tel.: 089 - 854 16 07
Fax: 089 - 854 15 19
www.weinkellerbau.de



Wir öffnen Ihnen das Tor zum Weinwissen...
Über die Weinakademie zum Weinakademiker - Diplom mit Genuss!

Blumenauer Str. 131
81241 München
Tel.: 089 82 98 89 12
www.kermess.de

KERMESS
Unabhängige Internationale Weinakademie