

Mundschenk und Bratwurst-Könige

Ganz frisch im Restaurant Falco (Westin-Hotel) eingeflogen ist **Christian Wilhelm** (28). Er stellt sich seit dieser Woche den Gästen als neuer Sommelier, sozusagen Mundschenk des Zwei-Sterne-Lokals, vor. Der Weinexperte stammt aus der Nähe von Wittenberg, ist mit dem Kreuzfahrtschiff MS Europa zweieinhalb Jahre durch die Welt gefahren, „rund um den Globus“. Danach war er in Österreich und auf Rügen tätig, bis er sich vor fünf Jahren im Berliner Regent-Hotel im

Restaurant „Fischers Fritz“ niederließ. Dort wurde Wilhelm im September von 15 Gourmetkritikern zum Berliner Sommelier des Jahres 2010 gewählt. Dass Patron **Peter Maria Schnurr** und Maître **Oliver Kraft** ihn aus der Hauptstadt weglocken konnten (als Nachfolger von **Jan Wulff**), dafür gibt es mehrere Gründe: „Meine Freundin **Sophia**

lernt in Delitzsch Krankenschwester und will in Leipzig Medizin studieren. Ich bin wieder näher an zu Hause, arbeite in einem ausgezeichneten Restaurant mit einer tollen Crew, und ich komme dem Weinbaugebiet Sachsen näher“, so der Weinkellner. Rund 1200 Positionen umfasst seine Weinkarte im Falco, teuerste Pulle ist ein Burgunder Romanée Conti von 1971 zu schlappen 12880 Euro. Wilhelm will auf der Weinkarte ein paar eigene Akzente setzen, „bisschen mehr Sachsen, mehr Saale-Unstrut reinbringen“. Anfang Februar bezieht er seine Wohnung an der Petrikirche, will täglich einmal

quer durch die Stadt zu seinem Arbeitsplatz laufen – und nachts zurück.

Es ging um die Wurst beim Wintergrillen an der Moritzbastei, erstmals veranstaltet von Ur-Krostitzer. Zwanzig Zweierteams aus Sachsen, Thüringen und Sachsen-Anhalt traten an mit Wurst, Steaks und Sonstigem. Vom gelernten Koch über den Busfahrer bis zum Studenten, vom Lackierer bis zur angehenden Ärztin fühlten sich querbeet alle als Grillprofis. **Roman**



UNTERWEGS MIT ...

Kerstin Decker
Tel.: 2181-1524

E-Mail:
boulevard@lvz.de

Internet:
www.lvz-online.de/
boulevard

Twitter: lvzboulevard



Knoblauch von Radio Leipzig kam direkt vom Dresdner Semperoperball und moderierte die feucht-fröhliche Veranstaltung auf dem Dach der Moritzbastei. Eisenhart kostete er sogar die schwärzeste Bratwurst des Tages – außen verkohlt, innen noch roh. Brauereichef **Wolfgang Welter** und Jurymitglied **Torsten Grahl** vom

Leipziger Kochkunstverein staunten nicht schlecht, was die Grillteams als alternatives Gut auf die Glut legten: Fisch, Garnelen, Gemüse, Obst, Schokolade und sogar Eis. Für die Jury um **Andreas Bräuer**, Chef der Grill- und Barbecueschule Erfurt, war das Verkosten eine echte Magen-Herausforderung. Auch **Claudia Wulff** (Kochschule Lukullust) hielt sich den Bauch: „So viel durcheinander habe ich lange nicht mehr gegessen.“ Den Preis, einen goldenen Grill, hätte Wolfgang Welter gern selbst behalten, musste ihn aber an die Studenten **Moritz Möslers** und **Moritz Thümmler** (Leipzig) rausrücken.



Maître Oliver Kraft (links) und Patron Peter Maria Schnurr (rechts) vom Falco begrüßen den neuen Sommelier Christian Wilhelm.
Foto: André Kempner



Brauereichef Wolfgang Welter mit dem goldenen Grill, der begehrten Trophäe beim Wintergrillen an der Moritzbastei.
Foto: privat