

Ich bin Gastgeber aus Leidenschaft



Michael Schinharl

Aus dem niederbayerischen Straubing stammend zog es ihn nach der Lehre in München in die kulinarische Welt, als leidenschaftlicher Gastgeber in verschiedenen Gourmet- und Sternerestaurants wie dem «Meridiano» im Kursaal Bern. In München war er für das Restaurant «Brenner» in der Maximilianstrasse verantwortlich. Seit 2021 ist er als Berater und Gastrokonzepter in der DACH-Region selbstständig tätig.

www.zugast.tv

Welches war der beste Wein Ihres Lebens, und wo haben Sie ihn getrunken?

1996er Cheval Blanc, ein Erlebnis, oder der 1968er Château d'Yquem, um gemeinsam den Geburtstag eines gastronomischen Ziehvaters in Bern zu feiern.

Ihr ganz persönlicher Lieblingswein?

Ich liebe Wein, aber noch mehr liebe ich Champagner.

Was wären Sie gerne, wenn Sie sich nochmals einen Beruf auswählen könnten?

Ich bin mit grosser Leidenschaft Gastgeber und Gastronom. Man kann daraus so viel entwickeln, und es ist ein toller Beruf mit vielen Möglichkeiten.

Was war Ihre prägendste Begegnung in der Weinszene?

In meiner Lehre im «Königshof München» durfte ich die legendären Weinproben von Hardy Rodenstock erleben. Die besten Weine ihrer Zeit wurden dort professionell verkostet.

Welcher Wein ist für Sie preislich eine Sünde wert?

Ganz klar Masseto - ich durfte ihn öfters trinken, hätte ihn mir aber nicht leisten können. Das ist das Schöne in der Gastronomie - man

darf kulinarisch viel erleben, wofür «normale» Menschen viel bezahlen müssen.

Welchen Weinefehler goutieren Sie überhaupt nicht?

Kork finde ich ganz schlimm, und starker Firm ist auch nicht meins.

Was ist Ihre grösste Passion, abgesehen vom Wein?

Kochen! Das entspannt mich sehr. Mit Bedacht einkaufen, gute Musik und gemütlich ohne Zeitdruck in der Küche arbeiten.

Welchen Wein haben Sie allzeit griffbereit im Kühlschrank?

Ich habe immer verschiedene Champagner und einen schönen Riesling da.

Ihre Lieblingsmusik zu einem Glas Wein?

Ich liebe Filmmusik von grossen Komponisten wie Hans Zimmer und Howard Shore.

Welche Weinregion ist für Sie bisher noch viel zu wenig entdeckt?

Georgien.

Champagner ist für Sie...?

Wie ein Lebenselixier - der schönste Rausch, den man haben darf.

Natur- oder Orange-Weine sind...?

Geht für mich leider gar nicht, ich kann mich damit trotz regelmässigem Probieren nicht anfreunden. Da bin ich wohl zu konservativ.

Ihr Weingeschmack und der Ihres Lebenspartners, herrscht da Diskussionsbedarf?

Wir trinken beide gern Champagner, alles, was prickelt, und lieber Weiss- als Rotwein.

Wo würden Sie am liebsten leben?

Nach vielen Jahren in der schönen Schweiz lebe ich sehr gern in München. Da ich beruflich und privat viel reise, darf ich immer wieder an vielen schönen Orten sein.

Welches andere Genussmittel lieben Sie fast so sehr wie Wein?

Ich trinke leidenschaftlich gern Vermouth. Habe ich in reicher Auswahl zu Hause und gönne mir hin und wieder mal EIN Glas.

Sind Sie eher der Jungwein- oder der Altwein-Typ?

Ich trinke gerne junge, frische und charaktervolle Weine.

Eine Frau in der Weinwelt, von der Sie begeistert sind, und warum?

Gleich zwei: Romana Echensberger, mit der ich in München gelernt habe, und Natalie Lump.

Ihre persönliche Neuentdeckung unter den jungen Winzern und Winzerinnen?

Markus Meier aus Markt Nordheim in Franken. Er macht schöne einfache, aber hochkomplexe Weine zu einer Top-Preis-Leistung.

Wer hat Sie am Herd bisher am meisten beeindruckt und warum?

Hans Neuner im «Ocean» im «Villa Vita Park» an der Algarve. Absolut empfehlenswert.

Ihr bestes Katermittel?

Restorate von FitLine und eine Leberknödelsuppe. Wobei ich ein recht Braver bin.