



Foto: Alois Müller

Fasziniert von guten Tropfen

Er ist mitreißend, fröhlich und beschwingt – wie die Weine, die er verkauft. Mit seinem komplexen Weinwissen begeistert er Winzer und Konsumenten. eDel-Mitarbeiterin Hannelore Mattern traf **Gerd Rindchen in seinem Weinkontor** an der Heerdter Landstraße in Düsseldorf.

F

sich in unserem Sortiment“, so Rindchen. „Italien, Spanien, Deutschland und Frankreich sind die Schwerpunkt-Regionen.“ Insgesamt macht er im Jahr rund 18 Millionen Euro Umsatz. „Zu unseren attraktiven Preisen geht das nur mit einer schlanken Logistik“, erklärt er.

Die Erfolgsgeschichte von Rindchen's Weinkontor begann 1977, da war Gerd gerade 18 Jahre alt. „Die Keimzelle ist Bremerhaven, die Garage meiner Eltern“, verrät der Weinhändler. Mit seinem VW-Bulli, genannt Traugott, transportierte er Weine von Gütern aus der Pfalz in den hohen Norden und verkaufte sie an die Freunde seiner Eltern. „Ich war schon immer sprach- und weinaffin, auch sensorisch

bin ich ziemlich fit.“ 1983 eröffnete Gerd Rindchen sein erstes Kontor. Heute ist er einer der fünf größten Weinfachhändler Deutschlands. Zahlreiche Auszeichnungen belegen seinen Erfolg: Weinimporteur des Jahres 2010, Weinfachhändler 2011 und 2012 darf er sich nennen. In Hamburg richtet er seit 18 Jahren die VinoRoll, Norddeutschlands größte Weinmesse, aus.

2011 eröffnete Rindchen das Kontor in Düsseldorf. Eva Teschner leitet es. Die Mutter von zwei Kindern arbeitete bereits in Berlin für ihn. Vorher war sie in der Berliner Sterne-Gastronomie tätig, studierte und lebte in Granada. Düsseldorf ist für sie vertrautes Pflaster. In der rheinischen Metropole machte sie ihre Lehre als Restaurantfachfrau bei Mövenpick an der

Königsallee. „Jetzt ist sie mit ihrer Familie wieder in ihre Heimat zurückgekehrt“, lächelt Rindchen.

Der Weinkenner arbeitet hart, ist häufig auf Reisen und ständig auf der Suche nach neuen Weinen noch nicht etablierter Winzer. Damit ein Wein in sein Sortiment aufgenommen wird, muss er ein überdurchschnittlich gutes Preis-Genuss-Verhältnis haben. „Gute Weine beim Weinhändler müssen nicht teuer sein“, so sein Credo. Sogleich tritt er den Beweis an. Der 2011 Chenin Blanc Signature von Spier aus der Region Stellenbosch in Südafrika ist für ihn einer der besten Weine unter 7 Euro. „Er schmeckt hervorragend zu Fisch, Seafood und asiatischer Küche.“ Riesling-Freunden empfiehlt er den 2011 Quarzit vom VDP-Weingut Kruger-Rumpf von der Nahe. 7,95 Euro kostet die Flasche des spritzigen, trockenen und mineralischen Rieslings, der unter rund 600 2011er-Rieslingen von VDP-Weingütern als einer der zwei besten in Deutschland bewertet wurde. Ein idealer Begleiter zu herzhaften Gerichten. „Ich möchte, dass die Kunden bei mir einen sensationellen Gegenwert für ihr Geld erhalten“, sagt der Genusssmensch. Kurzerhand serviert er einen blitzsauberen, kristallklaren 2011 Vinho Verde und bittet, den Preis zu schätzen. Auf geschätzte 8 Euro schmunzelt er. Wieder mal ist seine Rechnung aufgegangen. 5,80 Euro kostet die Flasche. „Wenn meine Kunden sagen, dass der ihnen mehr bietet, als sie dafür gezahlt haben, bin ich glücklich“, so sein Fazit.

Der passionierte Weinhändler ist ein Freund der weißen Tropfen. „Riesling,

Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc sind meine Favoriten“, gesteht er. Ein Ort, den Gerd Rindchen bei Weinliebhabern für völlig unterschätzt hält, ist Lorch im Rheingau. Von dort kommt einer seiner derzeitigen Lieblingsweine: der 2011 Lorcher Schloßberg, ein trockener Riesling für 8,50 Euro pro Flasche. Die Brüder Gundolf und Gilbert Laquai vom Weingut Laquai haben diese alte Lage rekultiviert. Gerd Rindchen war so begeistert von dem komplexen Geschmack des Tropfens, dass er den Jungfernwien von diesem Schiefersteilhang komplett aufgekauft hat. „Eigentlich eine bedeutende trockene Spätlese“, so Rindchen. In der dem Weingut angeschlossenen Weinwirtschaft kann Gerd Rindchen seiner zweiten Leidenschaft frönen: dem guten Essen. Zu den hauseigenen Weinen bietet Köchin Nikola Schumacher eine junge deutsche Küche. Ihre Wildgerichte und ihre Bratkartoffeln sind ein Gedicht.

Im Herbst und Winter, wenn Gans und Wild vielerorts auf dem Speiseplan stehen, schlägt die Stunde des Rotweins. Zur Gans empfiehlt Gerd Rindchen den 2009 Spätburgunder Merdinger Bühl vom Weingut Kalkbödele in Merdingen. Obwohl aus Baden stammend, ist sein Aroma burgundisch geprägt. 9,60 Euro kostet die Flasche, und damit deutlich weniger als ein vergleichbarer Rotwein aus dem Burgund. Ein schöner Begleiter zu Wildgerichten ist der 2006 Ceres von Bodegas Asenjo & Manso aus Ribera del Duero. Den samtig weichen Rotwein gibt es für 12,80 Euro pro Flasche.

Das neueste „Baby“ von Gerd Rindchen ist der 2011 Ela Hill Sauvignon Blanc „Janzek“ vom Weingut Puklavec in Sloweni-



Foto: Alois Müller

en. „Einer der besten europäischen Sauvignons, der bei mir 6,95 Euro kostet und locker mit einem steirischen Lagen-Sauvignon für 30 bis 40 Euro pro Flasche mithalten kann“, schwärmt Gerd Rindchen. Hätte er drei Wein-Wünsche frei, wäre dieser edle Tropfen auf jeden Fall mit dabei. Ebenfalls der Lorcher Schloßberg von Laquai. An dritter Stelle käme ein Rotwein. Ein 2010 Morgon von Chateau de Pizay, ein Cru-Beaujolais für 9,80 Euro. „Dieser würzig-frische Wein verführt dazu, immer noch einen Schluck zu nehmen“, schwärmt der Genusssmensch.

Hannelore Mattern

Veranstaltungen im Kontor Düsseldorf

After Work Weinseminar

unter anderem am 20. Dezember 2012 und 10. Januar 2013, jeweils 18.30 bis 20.30 Uhr, 34,50 Euro pro Person für Seminar, Wein, Wasser und kleinen Imbiss

Die Sommeliers in den Weinkontoren begleiten die Teilnehmer der Weinseminare durch die Welt der Weine und vermitteln spielerisch die Freude am Wein. Die Termine sind auf www.rindchen.de zu finden.

Rindchen's Weinkontor Düsseldorf

Heerdter Landstraße 245,
Telefon 0211 56388901

Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 11 bis 19 Uhr, Samstag 10 bis 15 Uhr

In den Weinkontoren finden zudem Lesungen rund um das Thema Wein statt. Zuletzt stellte Gerd Rindchen sein Weineinsteigerbuch „Crashkurs Wein“ (Hallwag Verlag, 16,90 Euro) vor.

