



Dem **Wein** seine **Geheimnisse** entlocken



Als Wein-Butler hat Erich Lüthi gelernt und die Fähigkeit verfeinert, Menschen zu lesen, Stimmungen zu interpretieren – und Emotionen in passenden Wein zu übersetzen.

Text: Caroline Dahl | Bild: Erik Schwickardi



Wein-TIPPS
für die Festtage
unter
ihre-region-online.ch

«Der Geschmack bleibt in der Erinnerung haften, wenn eine Geschichte damit verknüpft wird.»

Wein lebt von Emotionen

Viele Leute kommen mit dem Menüplan vom Wochenende oder für einen bestimmten Anlass zu ihm, und er arbeitet eine Weinbegleitung dazu aus, berichtet Lüthi über seine Arbeit. Ob Champagner, Weisswein, Rosé oder Rotwein: Der Sommelier schenkt reinen Wein ein – und die Geschichten dazu. Der Sommelier kennt die Details hinter jedem Wein und von jedem Winzer. «Wein lebt von Emotionen. Wenn ich meiner Kundschaft erzähle, wie lang der Wein im Holz war und bei welcher Temperatur er vergoren wurde, dann ist der Wein austauschbar. Der Geschmack bleibt aber in der Erinnerung haften, wenn eine Geschichte damit verknüpft wird», weiss der Sommelier, der seine Vinothek im Mai 2020 eröffnete. Angefangen habe er mit 45 Weinpositionen, mittlerweile seien es 170. Ob profunde Beratung für ein Geschenk oder das passende Getränk zu einem bestimmten Menü, Lüthi weiss Rat. Im Online-Weinkeller des Weinbutlers findet die Kennerin oder der Kenner einen Lieblingswein wieder oder stösst beim Stöbern auch einmal auf eine Überraschung.

Wer den Weinbutler persönlich besucht, findet bei ihm ein Wein-Portfolio vor, das ein grosses Spektrum abdeckt. Nebst italienischen und spanischen, französischen, deutschen und österreichischen Weinen überzeugen den Experten vor allem Produkte aus der Schweiz. «Wir haben grossartige Weine aus der Schweiz», so der 33-Jährige. Dass

er in Hausen aufwuchs, habe seine Interessen sicherlich mitgeprägt, meint er. «Ich bin hier gross geworden», sagt er und zeigt auf die Metzgerei Lüthi schräg gegenüber seiner Vinothek. «Ich kam früh mit den Themen Lebensmittel und Genuss in Berührung und fühlte mich zum Gastronomen berufen», blickt Lüthi zurück.

Passion für Weinklassen und Seminare

Mit viel Elan führt der Weinbutler auch Degustationen, Weinseminare und Weinklassen auf verschiedenen Niveaus und mit verschiedenen Themen durch. «Das Interesse ist auch bei jungen Leuten gross», stellt er fest. Von allen seiner Kundinnen und Kunden pflegt er eine Art innere Kartei. Er merkt sich Namen, Geschmacksvorlieben und weiss, was sie das letzte Mal gewählt haben. «Diese persönliche Betreuung schätzt meine Kundschaft sehr», ist sich Lüthi bewusst und kraut Chinotto die braunen seidigen Ohren. Der Trüffelhund gehört fest zum Team des Wein-Butlers. Lüthi's Kenntnisse erstrecken sich aber auch auf Cocktails, Spirituosen und Bier. Und die Weinbar ist gleichzeitig ein Café, wo sich gemütlich Kaffee und Kuchen oder natürlich ein Glas Wein aufgrund der Tagesempfehlung des Sommeliers zum kalten Plättli geniessen lassen. «Wer geniessen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse», soll Salvador Dalí gesagt haben. Erich Lüthi bereitet es spürbare Freude, in seiner Vinothek und Weinbar für Weinfreunde das eine oder andere Geheimnis zu lüften.

**Weinbutler
Holzgasse 2
Hausen**

**Mittwoch und
Donnerstag: 14–18.30 Uhr
Freitag: 14–19 Uhr
Samstag: 9–16 Uhr**

Erich Lüthi (33) hat einen breiten Ausbildungsweg bewandert: Er ist nicht nur Bäcker/Konditor und Koch, er verbrachte auch ein paar Erfahrungsjahre als Koch in Kanada und absolvierte danach noch die Hotelfachschule. Dort habe die Passion für den Wein zu wachsen begonnen, erzählt der heutige Weinbutler in seiner stilvoll eingerichteten Vinothek und Weinbar: «Noch während der Hotelfachschule begann ich, Weiterbildungen in Wein und Spirituosen (WSET) zu besuchen», so der Fachmann. «Die Praxis ist mir immer viel leichter gefallen als die Schule», gibt er offen zu. Die Dienstleistung, die er seinen Kundinnen und Kunden bietet, habe viel mehr mit Sozialkompetenz, Erfahrung und Menschenkenntnis zu tun als mit Diplomen, ist er überzeugt.