

---

## UNTERWEGS MIT DEM GÜTERSLOHER MASTER SOMMELIER HENDRIK THOMA

---

Text: Birgit Compin  
Fotografie: Michael Adamski

---



# DER VINOTAINER

Eine Viertel Stunde lässt er auf sich warten, der Herr Thoma, als wir ihn an seiner ehemaligen Wirkungsstätte, dem luxuriösen Hotel Louis C. Jacob in Hamburg, antreffen. 13 Jahre lang war er hier Chef Sommelier, bevor es ihn weiter zog, die Weinwelt zu entrümpeln.

### Begegnung im Hotel Louis C. Jacob

Im exklusiven Fünf-Sterne-Hotel an der Elbchaussee wurde am Vortag Markus Berlinghof als neuer Chefsommelier der Presse vorgestellt und Thoma möchte ihn heute willkommen heißen. Auch Berlinghof strebt die Ausbildung zum Master Sommelier an, beide haben sich vor Jahren hier im Hotel kennen gelernt. Der gebürtige Heidelberger war elf Jahre im Ausland tätig, bis ihn die Hotelleitung nach Hamburg rief.

Und die Experten fachsimpeln schnell: von dem Hotel, den Weinen und den Kollegen im Haus. Der alte Hase gibt dem jungen Tipps im Umgang mit Gästen und der Presse, die bereits zahlreich erschien, um sich von dem Neuen ein Bild zu machen. Chefsommelier in einem so exponierten und traditionsreichen Hotel zu sein, wird in Hamburg mit großem Interesse verfolgt. Im Louis C. Jacob begehen die Hanseaten gerne ihre Familienfeiern, erklärt Thoma. Ob Hochzeit, Taufe, Jubiläum oder Beerdigung, an diesem Ort zelebriert man gerne die Feste des Lebens.

Mittlerweile sind die Kollegen bei der Wohnungssuche angelangt, und auch hier gibt der alte Wahlhamburger dem Neuen Entscheidungshilfen mit auf den Weg, wo es sich in der Stadt zu wohnen lohnt. Doch wir erkennen schnell, Thoma wäre nicht Thoma, wenn

diese Begegnung schon alles wäre, hier an dem Ort, an dem er so lange arbeitete. Roman Goldsteyn, ein weiterer Master Sommelier-Anwärter, kreuzt den Weg. Und weiter geht das Geplauder über den langen Weg der Ausbildung im Allgemeinen und die Weine im Speziellen. Nach einer guten Stunde drängt die Uhr, Thoma hat den nächsten Termin im Repertoire, und unser kleines Team packt eilig die Taschen, um weiterzuziehen. Doch die Eile ist nicht von langer Dauer, denn Thoma verschwindet aus unserem Blickfeld, hat er doch noch den einen oder anderen entdeckt, mit dem sich ein kleines Pläuschchen lohnt.

### In Polettos Restaurant

Auf dem Weg zu Cornelia Poletto steht das Thoma sche Smartphone nicht still. Jeder scheint seinen Rat zu suchen. So verteilt er fleißig, wenn er nicht gerade telefoniert, Smsen und E-Mails en masse. Dazwischen erklärt er noch den Anlass des Besuchs. Er wolle uns kurz einmal seine Frau Claudia vorstellen und dabei einen Termin für eine Weinprobe abstimmen. Die hatte er Mitte der 1990er-Jahre im kalifornischen Napa Valley kennen- und liebgelernt. Heute führt sie in Hamburg einen Weinhandel und gehört zum Team der nicht nur durch das TV bekannten Starköchin. Cornelia Poletto ist zwar gebürtige Hamburgerin, wuchs aber in Paderborn auf. Hat sie Kindheitserinnerungen an Westfalen?

Unter Freunden im Weinclub von St. Pauli:  
Matthias Storm und Hendrik Thoma

Begegnung im Louis  
C. Jacobs:  
Der Master im  
Gespräch mit Markus  
Berlinghof und  
Roman Goldsteyn



Hier entsteht der  
Video-Wein-Blog  
„Wein am Limit“



Thoma beim Tasting auf dem roten Sofa



Das neue Restaurant von Cornelia Poletto, die sich ihren Traum erfüllt



Ja, besonders an das Reiten erinnert sie sich gerne. Später machte sie ein Praktikum im Gasthof Brink in Hövelhof. Dort war man zwar Autodidakt, aber gefühlsmäßig vom Stern nicht weit entfernt, schwärmt die zierliche Person noch heute von ihrer damaligen Chefin. Cornelia Poletto ist ein herzlicher Mensch, wenn auch ein wenig hektisch heute, denn die Restaurantleiterin fehlt. Das Lokal ist klein und fein und beherbergt neben der Gastronomie auch einen außerordentlich gut sortierten Feinkostladen. Das Konzept scheint nun die Erfüllung ihres Traums, hatte sie doch unlängst ihr zehn Jahre lang geführtes Sterne-Restaurant Poletto aufgegeben. Seit Juni 2011 nennt sie nun dieses Kleinod an der Eppendorfer Landstraße ihr Eigen und scheint mehr als zufrieden.

Fehlt ihr der Stern? Nee, sie hat heute viel mehr zu tun als früher, hofft aber schon, dass sich das mal wieder ändert. Es ist ihr ganz wichtig, immer wieder neue Herausforderungen anzunehmen. Und auch um die Weine kümmern sie sich mehr und mehr. Das Thema ist für sie spannend und vielfältig. Ob das damit zu tun habe, dass man mit Weinen mehr verdiene als mit dem Essen an sich, fragt Thoma süffisant und die Antwort folgt auf dem Fuß: Bei dem Niveau, auf dem man hier koche, auf jeden Fall, lacht sie herzlich und wir erfahren noch mehr: Die meisten ihrer Kollegen, so der Herr Thoma, kennen sich ja leider nicht mit den Weinen aus. Das müsse und dürfe auch mal gesagt werden. Bis auf Tim Raue. Ja, der Raue, der ist wirklich gut. Aber der andere, der denkt nur, dass er Ahnung hat, sagt der eine. Ja, der hat von allem sehr viel Ahnung, souffliert die andere. Was beide interessieren würde ist, welchen Rebsaft er wohl zu Burgern serviert. Es wird noch schnell ein Datum für eine Verkostung abgesprochen – und auch Frau Thoma lernen wir nun endlich kennen. Dann aber muss es wieder schnell gehen, der Herr Thoma hat es eilig.

## Im Reich des Video-Masters

Wir befinden uns im Keller und Studio des neuen Formats „Wein am Limit“. Aber von einem Keller kann hier eigentlich nicht die Rede sein. Auf großzügigen zwei Etagen erstreckt sich das Refugium des Meisters. Von einer umlaufenden Balustrade aus schweift der Blick in den unteren Bereich, hinweg über unzählige Weinkartons, auf ein rotes Ledersofa samt flachem Tisch davor. Eine andere Ecke beherbergt eine Art Schreibtisch, dahinter zwei Vierziger-Jahre-Stühle, davor welche ähnlichen Kalibers. Eine alte Tischleuchte vergleichbarer Epoche rundet das Bild ab. Es hat den Charme einer geschmackvoll eingerichteten Junggesellenbude, und das scheint Programm, will man doch hier über Weine philosophieren – und sich vor allem unterhalten. Gottschalk hätte sich ein Beispiel an dieser Ausstattung nehmen sollen. Vor dem Schreibtisch ein Stativ. Das wird jetzt für den Abend mit einer Kamera bestückt. Denn Thoma erwartet heute eine illustre Runde: Der Musiker und Geheimtipp der Hamburger Szene, Gisbert zu Knyphausen, wird zu Gast sein und Weine seines Winzer-Bruders aus dem Rheingau mitbringen. Darüber zu reden und bloggen lohnt sich allemal, so der Hausherr. Zudem wird noch der Regisseur Sascha Henn erwartet, der an einem Beitrag über Thoma für das NDR-Magazin „DAS“ feilt. Mehrere Stationen sind dafür geplant, man wird unter anderem Weine ganz unten in einem Salzbergwerk probieren und ganz oben, auf der höchsten Norddeutschen Formation, dem Brocken. Eine Show, ganz nach des Meisters Geschmack. Heute wird der Blog für das Format begleitet. Und auch Frau Thoma wird anwesend sein, wie auch weitere Gäste.

Und wir haben eine kleine Weile zum Reden. Warum diese Präsentation im Internet, ist Wein nicht eher eine Sache des Erlebens, statt des Dozierens? Nein, so Thoma, er habe das Internet für sich entdeckt, um Wein, Essen und Kulinarik Interessierten näher zu bringen. Was eigne sich dafür besser, als eine interaktive Präsenz im Internet?

## UND WIE STEHT ES MIT DER FREIHEIT DES NETZES ?

### Die virtuelle Weingesellschaft

Angefangen hatte eigentlich alles mit einer Einladung zu dem amerikanischen Wein-Blogger Gary Vaynerchuk. Der hatte in den Staaten mehr als 1.000 Sendungen dieser Art betrieben und auch Thoma zu sich gebeten. Der Deutsche war fasziniert und die Idee, ein eigenes Format ähnlicher Couleur zu entwickeln, geboren. Auf seiner Internetseite erklärt er dazu Folgendes: Die Menschheit steht vor einem dramatischen Bruch in der Medienwelt, dessen Tempo in den nächsten Jahren rasant zunehmen wird. Der Zugang zu Informationen ändert sich. Nirgendwo lässt sich ein besserer, echter Dialog aufbauen als im Netz und seinen sozialen Netzwerken. Und nirgendwo, so Thoma weiter, ist man authentischer und persönlicher als hier. Mit der Phrase Das Internet vergisst nie stimmt er überein, aber auch mit der Tatsache, dass die Gemeinde Lügen genauso entlarve wie ein unbedacht gesprochenes Wort. Der Vorteil sei auch, man könne dies eben über die gleichen Kanäle erklären und wenn nötig revidieren.

Und wie steht es mit der derzeit viel diskutierten Freiheit des Netzes? Natürlich müsse es frei bleiben und jedem zugänglich, zu viele Reglementierungen seien falsch. Wer im Netz auf falschen Pfaden wandere, der tue dies im Leben auch. Gott sei Dank sei das sowohl hüben wie drüben die Minderheit, unter deren Aktionen aber der große Rest nicht leiden dürfe. Repressalien für alle? Nein, nicht mit Thoma. Dass das Internet nicht nur positiv besetzt ist, weiß der Master nur zu gut, jedoch scheinen ihm die meisten Gegner von Facebook und Co. genau diejenigen zu sein, die es nicht nutzen und deshalb gar nicht wissen, wovon sie da überhaupt reden. Er vergleicht deren Abneigung provokant mit der stoischen Ignoranz derer, die vor mehr als hundert Jahren bereits Neuerungen wie das Auto ablehnten.

### Kollektiv gegen weintrinkende Fachidioten

Thoma jedoch ist im Internet aktiv. Ob auf Facebook oder mit seinem eigenen Blog, er ist omnipräsent. Ziel seines Projektes ist es, sowohl Laien als auch Profis zu begeistern und zu ermutigen, selbst aktiv zu werden. Ihm gehe es um Leidenschaft und die damit verbundene Philosophie, dass man, wenn man sich nur wahrhaftig mit etwas auseinandersetze, instinktiv vieles richtig mache. Nein, er wolle nicht missionieren, sondern den Weinkult liberalisieren. Viel zu lange war, so Thoma, der Wein in Händen einer kleinen, aufgeblasenen Gemeinde, die altklug und -backen über die besten der Besten fabulierte und deren Meinung als unumstößlich galt. Er will das Weintrinken nicht zu einer olympischen Disziplin für bornierte Snobs, Besserwisser und Fachidioten verkommen lassen, vermeldet er dazu auf seiner Homepage.

In seinem Blog stellt er nun erlesene bekannte und unbekante und auch exotische Tropfen vor, erklärt deren Eigenschaften und gibt Bewertungen ab. Hier geht es um guten, ehrlichen und echten Wein. Nicht um die mit Aroma-Hefen und anderen Manipulationen

verstärkten Massenwaren. Es geht um Klasse und darum, ein Gespür für guten Geschmack zu entwickeln. Und da der subjektiv ist, müsse das schon jeder für sich selbst herausfinden, so Thoma. Er könne da nur Hilfestellungen geben. Geschmack muss man sich ertrinken, so eine beliebte Floskel des Meisters. Dabei sind Fehler vorprogrammiert und durchaus üblich, auch bei ihm.

Ihn interessieren aber auch die Menschen hinter den Erzeugnissen, und so bekommen gerne auch Weinpunks und andere kreativ Verrückte hier ein Forum. Nein, er nennt keine Bezugsquellen, das müsse der Interessierte schon selbst herausfinden. Er agiere hier ausschließlich subjektiv und nicht für oder von dem Handel bestimmt. Seiner Meinung nach für Nichtprofis und Profis die beste Möglichkeit, einen authentischen Blick auf die Weinbranche zu werfen. Das Projekt ist nicht auf einen späteren Wein-Shop ausgerichtet. Nein, vielleicht komme das später einmal hinzu, wenn seine hoffentlich stetig wachsende Gemeinde es so wolle. Dann gerne, ja, aber zunächst einmal sei nichts dergleichen geplant. Es gehe ihm einzig um die Idee allein. Also ist er doch missionarisch aktiv? Wenn, so der Meister abschließend, dann nur in Bezug auf die Tatsache, dass jeder sein eigener Fachmann sein könne, wenn er den folgenden Satz beherzige: Unsere Mission ist so pur und schnörkellos, wie die besten Weine der Welt selbst: Passion zuerst! In taste we trust!

### Zwischenstopp im Wurstrestaurant

Die Wurst ist die Rumkugel des Metzgers, erklärt vollmundig der gebürtige Münsteraner Sascha Basler. Das heißt, es werden darin nur Reste verarbeitet. Dass man es aber auch anders machen kann und nur Bestes in den Darm kommt, erfahren wir während unserer Pause. Wir haben Hunger, und für den Herrn Thoma muss es nicht immer die Sterneküche sein. Heute zieht es ihn in eine seiner beliebtesten Haltestellen für den kleinen Hunger zwischendurch. Curry-Queen nennt sich das kleine Restaurant von Basler und Bianka Habermann. Hier darf es auch schon mal eine Lamm- oder Bisonbüffelwurst sein, die fein geschnitten mit einer besonderen Curry-Gewürzmischung daher kommt. Die verwendeten Gewürze werden von dem Sterne-Koch Ingo Holland geliefert. Die so zubereiteten Soßen sind in verschiedenen Schärfe- und Geschmacksnoten erhältlich. Dazu gibt es frisch gemachte Salate und noch viel mehr Leckeres. Dass das Konzept ein Erfolg ist, beweisen nicht nur die vielen Gäste, sondern auch ein Eintrag im Weinführer Gault Millau. Während wir verzückt die Stückchen naschen, erfahren wir vom Inhaber, dass man gerade dabei sei zu expandieren. In München wird es demnächst eine weitere Anlaufstelle geben. Dass sie auch in die Gütersloher Region kommt, wird uns leider nicht in Aussicht gestellt. Und wieder nehmen die feixenden Wahlhamburger das Blatt nicht vor den Mund: Sie philosophieren über die Gewürze und ihre Mischungen und zeigen sich höchst erstaunt, dass ein gewisser Herr Koch zwar ständig über Gewürze und Kräuter doziert, selbst aber mit dem billigsten Anbieter kooperiert. Das ist ein Ding.

Die ganze Welt des Bauens – 5x in Ihrer Nähe  
[www.diebaustoffpartner.de](http://www.diebaustoffpartner.de)



**Die Baustoff-Partner**  
 Bussemas - Pollmeier - Zierenberg

## Türentausch leicht gemacht!



Sonntags ist Schautag in Gütersloh,  
 Hans-Böckler-Str.! Immer von 12 – 16 Uhr!  
Ohne Beratung, ohne Verkauf!

(T)räume wachsen lassen heißt es jetzt  
 bei den Baustoff-Partnern. Tolle Kreationen und  
 ungewöhnliche Ideen machen Lust  
 auf einfaches Modernisieren und inspirieren  
 zum (Neu)Gestalten des eigenen Zuhauses.

**Innenausbau** **Dach** **Hochbau**  
**Bauelemente** **Tiefbau**  
**Fliesen** **Garten** **Pflasterung**

**Bauen ist Leben. Bauen ist Freiheit. Bauen ist Zukunft. Bauen ist Familie. Bauen ist Vielfalt.**

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| Oststraße 188<br>33415 Verl<br>Telefon 052 07. 990-0 | Hans-Böckler-Str. 25-27<br>33334 Gütersloh<br>Telefon 052 41. 50 01-0 | Berliner Straße 490<br>33334 Gütersloh-Avenwedde<br>Telefon 052 41. 96 90 30 | Franz-Claas-Straße 11<br>33428 Harsewinkel<br>Telefon 052 47. 92 39-0 | Lübberbrede 10<br>33719 Bielefeld-Oldentrup<br>Telefon 05 21. 9 26 23-0 |
|--|---|--|---|---|

**Dr. Foerster, Schäfer & Wiesner**  
 RECHTSANWÄLTE • FACHANWÄLTE • NOTARE

**Dipl.-Kfm. M.R.F. Hugo Dieding**  
 STEUERBERATER

*»Planen Sie mit uns  
 den nächsten Zug.«*



Hauptstraße 55 | 33449 Langenberg | Telefon 05248-967 | Fax 05248-7231 | E-Mail: [info@foerster-schaefer.de](mailto:info@foerster-schaefer.de) | [www.foerster-schaefer.de](http://www.foerster-schaefer.de)



Mitarbeiterschulung im  
 Hamburger Restaurant  
 Tarantella

## „WEIN MACHT DICH DOCH IMMER AUCH EIN BISSCHEN LEICHTSINNIG.“

Leider können wir hier nicht länger bleiben, die Uhr drängt, wir müssen zur Mitarbeiterschulung ins Tarantella. Die Kamera hatten wir sowieso im Auto gelassen, was ganz schön dumm war, haben wir doch mittlerweile gelernt, dass, egal wohin es den Herrn Thoma zieht, immer jemand auftaucht, den er kennt und dessen Schwätzchen mit ihm ein Bild wert sein kann.

### Der lange Weg zum Genuss

Eine der Hamburger Großbaustellen dieser Tage ist am Dammtor-Bahnhof beheimatet, der Verkehrsfluss eingeschränkt, Parkplätze sind rar. So wird unser Vehikel dort abgestellt, wo sich eine Lücke bietet, Thoma schnappt sich zwei Kisten Wein, der Fotograf und ich stemmen unser Werkzeug. Wir marschieren im typischen Hamburger Nieselregen dem Ziel entgegen und das ist noch weit. Das wissen wir aber nicht, der Herr Thoma hat es nicht erwähnt. Warum auch, ändern kann man es ja nicht. Unser Weg führt uns am Bahnhof vorbei, über eine provisorische Brücke um den Bahnhof herum, dann wieder hinunter, erst links, dann rechts und ein Stückchen geradeaus. Das kann dauern. Der Termin beginnt genau jetzt, doch den Herrn Thoma scheint nicht zu stören. Im Gegenteil. Ganz Gentleman lädt er Touristinnen ein, uns ein Stück des Weges durch die Pfützen zu begleiten, sie müssen ja in die gleiche Richtung, meint er. Und wieder hält der Herr des Weines, forschen Schrittes zwar, ein Schwätzchen mit den Damen. Irgendwann später teilt sich unser Weg, die Touristinnen sind fort und wir laufen ein paar Treppen hinunter, dann noch ein paar, und werden, wen wundert, schon lange erwartet, als wir die Gastronomie betreten. Doch auf einmal entpuppen sich all die Hanseaten um uns herum als eine mediterrane Spezies, von Eile keine Spur. Im Gegenteil, man nimmt sich Zeit, schließlich geht es hier ja um Wein. Und den zu erforschen bedarf es Muße und keiner Hektik. Die Gäste werden gleich kommen, aber so viel Zeit muss sein. Wir befinden uns im Tarantella, einem Restaurant der gehobenen Klasse. Man kauft hier die Weine von Thomas' Frau. Er hält die entsprechenden Mitarbeiterschulungen ab. Heute sind es acht Personen samt Chef, denen er vom Wein erzählen wird.

Und Thoma beginnt zu erzählen. Vom Wein, dessen Name dem ersten gleich, der jemals über Wein geschrieben hat: Columella. Angebaut wird er in Swartland, dem sogenannten schwarzen Land in Südafrika, einer Region, die, im Vergleich zu den anderen, noch ein Aschenputtel-Dasein führe. Er entführt die Zuhörerschaft in die Philosophie des südafrikanischen Winzers, um dessen Beweggründe und Ziele zu erläutern. Er nimmt sie mit auf eine Reise zu den ältesten Formationen der Erde, den Hügeln mit ihren Böden aus Sandstein, Schiefer und Granit, deren unterschiedliche Mineralien so wichtig sind für das Gewächs. Es ist ein Ort mit mildem, mediterranem Klima, an dem sie wächst, die altehrwürdige, würzige und ursprünglich französische Syrah-Traube. Sie gibt den Ton an, in der Komposition dieses Weines. Ihr beigemischt wird die Mourvedre-Traube, die dem Getränk seine pflaumige und frische Note verleiht und dem Wein den Body, so der Meister. All das ist es, was ihn so besonders mache, diesen Wein, den wir jetzt endlich auch kosten dürfen. Und ja, es stimmt, er ist gar nicht so langweilig und marmeladig-süß, wie Thoma die vollmundigen und typisch südafrikanischen Weine gerne bezeichnet. Dieser Wein hier ist knackig, würzig und komplett eigenständig. Man schmeckt die pflaumige Würze. Wie beschrieben. Wie könnte es auch anders sein.

### Im Weinklub von St. Pauli

„Ein Wein wie St. Pauli, leicht wie die Mädchen, trocken wie das Dock und anhänglich wie die jungen Winzerinnen vom Kiez, heißt es auf der Weinkarte der Hamburger Kultbar Freudenhaus. Zum Erzeugnis steht da weiter: „Sankt Paulianer Freudenschlupfer, schlüpfriger Riesling 2008, WG Hamburger Schräglage. Und so geht es weiter. Wir lesen von dem Original Freudenhaus Cuvée Gabi die Gabi, den blutjungen Erntehelferinnen mit ihren geschickten Händen und einem Schulorchester, das dem Grauburgunder namens Oberberger Bassgeige seine jugendliche Faszination verleiht. Darauf muss man erst einmal kommen. Allerdings sind die Assoziationen auch nicht so weit hergeholt, befinden wir uns hier doch in allerbesten Kiezlage, unweit der Reeperbahn und vis á vis diverser Erotik-Tempel.

**G J L**FREIE ARCHITEKTEN  
GRUBE JAKELBDA  
LÖFFLERÖffentliches Bauen  
Industrie/Gewerbe/Verwaltung  
Ingenieurbau  
Wohnungsbau  
InnenraumG.J.L. Architekten BDA · Isselhorster Straße 214 · D-33335 Gütersloh  
Telefon 05241 77053 · Fax 05241 73427 · E-Mail: info@gjl.de · www.gjl.de**vom traum zum raum.**Sie haben ganz eigene Vorstellungen? Wohnen, Kochen, Leben.  
Ein guter Grund, sich bei könig umzusehen. Wir freuen uns auf Sie!Haverkamp 37 T +49 (0) 52 41-64 94 info@kuechenkoenig.de  
33334 Gütersloh F +49 (0) 52 41-680 94 www.kuechenkoenig.de

**könig**

Wir stehen mittendrin, in dem Vereinslokal des St. Pauli Weinklub. Und der Laden ist Kult. Chef ist ein Sachse namens Matthias Storm, kurz Stormi genannt, dem Thoma schon beim Betreten des Ladens den möglichen Wind aus den Segeln nimmt: Sorry, es ging nicht eher. Wir kommen nämlich über zwei Stunden zu spät. Immer wieder wurde der Sachse telefonisch vertröstet. Und der nimmt gelassen.

Stormi kommt aus dem Osten, genauso wie ich, stellt er den Inhaber vor und wir staunen nicht schlecht. Nun ja, klärt uns der Meister auf, er komme ja schließlich auch aus dem Ostteil Westfalens. Oha! Die beiden Herren wollen sich kurz über die nächste Zusammenkunft des Weinklubs unterhalten. Thoma wird Weine aus Patagonien mitbringen und Stormi dazu Steaks servieren. Während die beiden sich bei einem Glas Wein über das Datum Gedanken machen, schweift unser Blick über die üppige Dekoration des Ladens. Schwülstig, skurril und einzigartig, lässt sie sich zusammenfassen, und auch das Angebot hat einiges aufzuweisen: Die Regale hinter dem Tresen beherbergen zusammen über 500 Whiskey- und Rumsorten und weitere 100 Gins. Beste Voraussetzungen für einen guten Longdrink, sollte man meinen. Und auch die Weine haben es nicht nur auf der Karte in sich, das Freudenhaus ist überaus gut sortiert.

**SORRY, ES GING NICHT EHER.**

Wen wundert es also, wenn die Weingemeinschaft sich genau diesen Tempel auserkoren hat, den Klub zu beheimaten. Und die Gründerliste liest sich prominent: Neben Thoma und dem Freudenhaus-Chef Storm zeichnen sich auch der Winzer Stefan Maas, der Schauspieler Ulrich Tukur und der Intendant des St. Pauli Theaters, Ulrich Waller für den Verein verantwortlich. Sie haben sich zusammengeschlossen, um der industriellen Massenherstellung von Weinen mit ihren Aroma-Hefen und weiteren Zusätzen die Leviten zu lesen. Denn hier geht es um den ehrlichen Wein und die uralte Handwerkskunst der Winzer. Hier zelebrieren sie in weinseliger Runde mit weiteren Mitgliedern aus Profis und Interessierten die Seele des Weins. Und wer möchte da nicht gerne einmal dabei sein.

### Mit der Leichtfüßigkeit des Westfalen

Das Freudenhaus auf dem Kiez war die letzte Station unseres Tages mit Hendrik Thoma, und obwohl meist unter Zeitdruck, oder in spontane Schwätzchen vertieft, haben wir am Ende den gesteckten Zeitrahmen eingehalten.



Doch eine Frage bleibt noch zu klären, als wir uns verabschieden: Fast 20 Jahre fort aus Gütersloh, mit langen Aufenthalten in den USA und ständig auf Reisen, schlummert da eigentlich noch der Westfale in ihm? Dreizehn Jahre lang an einem Ort zu arbeiten, finde er schon sehr westfälisch, lautet die Antwort. Und ja, so gesehen stecke auch immer noch ein gewisses westfälisches Misstrauen in ihm. Das gesunde Augenmaß des Ostwestfalen habe ihm in der Welt des Weins sehr oft geholfen. Auch eine gewisse Gradlinigkeit und Beständigkeit könne er nicht leugnen, gehe er doch immer konstant seinen Weg und lasse sich so schnell nicht verunsichern. Man bleibe wohl immer der, der man ist. Doch will er sich nicht in die eine oder andere Schublade pressen lassen, da sei er wohl zu vielschichtig. Man müsse schon aufpassen, nicht für die Fassade zu leben, schließt Thoma, sondern ausschließlich für das eigene Leben. Denn darauf komme es an. Und da halte er es auch gerne mit dem französischen savoir vivre.

Der nordrheinwestfälische Landesvater Johannes Rau flächste dereinst in seinem Vorwort zum rheinischen Grundgesetz über die Regionen seines Bundeslandes: [Ich] habe [...] wiederholt meine Ansicht geäußert, dass die Stärke für dieses Land in der einmaligen Kombination der Eigenschaften seiner Menschen liegt: der Zuverlässigkeit des Rheinländers, der Leichtfüßigkeit des Westfalen und der Großzügigkeit des Lippers.“

Trotz der Ironie trifft das wohl am ehesten auf den Herrn Thoma zu. Behende und leichtfüßig marschiert er durch die Welt. Agil und immer geradlinig unterwegs zum einen, gerne und spontan den einen oder anderen Zwischenstopp einlegend zum anderen. Westfälisch und mediterran zugleich. Und vielleicht liegt das auch an dem Getränk, das ihn bewegt, denn, so Thoma, Wein macht dich doch immer auch ein bisschen leichtsinnig.

Das gesunde Augenmaß  
des Ostwestfalen