

## SOMMELIER MAGAZIN

Heft 6/2009, Dez/Jan, S. 45

### Ehrlicher Trinkspaß

Fritz Müller - neuer Schaumwein aus Rheinhessen als Alternative zum Frizzante

Schaumweine aller Art finden in Gastronomie und Handel beständigen Absatz. Doch unzuverlässige Qualitäten, gesichtslose Massenware und Imageprobleme alteingesessener Erzeuger haben in den vergangenen Jahren zu Verdrossenheit in der Branche geführt. So mehren sich selbst in der Prosecco-Hauptstadt München die Anfragen nach einer neuen, preiswürdigen Alternative zum bestehenden Angebot.

Guido Walter, Weinfachhändler, Sommelier und Dozent an der Münchner IHK, hat nun ein Produkt geschaffen, das den aktuellen Marktanforderungen gerecht wird. Mit seinem Perlwein „Fritz Müller“, den er gemeinsam mit Jungwinzer Jürgen Hofmann aus Appenheim in Rheinhessen produziert, trifft er den Zeitgeist. Den beiden gelingt mit „Fritz“ - einem deutschen Frizzante aus Müller-Thurgau - ein Wein, der unkompliziert und erfrischend-fruchtig schmeckt, aber nicht banal wie viele Massenprodukte aus dieser Rebsorte. Das moderne, schwarz-weiße Outfit, das Grafikerdesigner Timo Thurner dem Wein verpasst hat, ist prägnant, kommt gut an und fügt sich ins Konzept: „Ehrlicher Trinkspaß“ - so fasst Walter die Idee hinter seinem Projekt zusammen. „Wir wollen einen Wein erzeugen, der allen schmeckt und Spaß macht. Einen Wein, der Anfänger nicht über- und Kenner nicht unterfordert. Ehrlicher Trinkspaß heißt unser Motto“, so fasst Walter die Idee hinter seinem Projekt zusammen. Dass Jürgen Hofmann diesen Anspruch umzusetzen vermag, zeigen die positiven Resonanzen. Nicht nur unter Gastronomen und Endverbrauchern hat Fritz längst viele Fans gefunden, auch die Fachpresse lobt eifrig das prickelnde Getränk und die Münchner Gastronomie hat den neuen Perlwein bereits für sich entdeckt. Als leichten Begleiter zum Bio-Lunch, als Aperitif zum Menü, als Cocktail an der Bar. Schon acht Wochen nach Einführung war „der Fritz“ vorübergehend ausverkauft. Überzeugend neben dem guten Preis-/Leistungsverhältnis und dem modernen Erscheinungsbild ist vor allem seine Vielseitigkeit. Holger Baier, IHK-geprüfter Sommelier und Inhaber des Restaurants Tramin im Münchner Stadtteil Haidhausen, kann sich Fritz und seine kreativen Einsatzmöglichkeiten nicht mehr wegdenken. „Egal ob vor oder nach dem Essen, pur oder auf Eis, als „Fritz Spritz“ mit Aperol oder als „Holler Fritz“ mit Holunderblütensirup - das Zeug kommt bei den Leuten einfach `mega-guad` an“, sagt er. „Wenn bei mir jemand Prosecco bestellt, erkläre ich ihm, warum Fritz die bessere Alternative ist“, und fügt frozzelnd hinzu: „Das Veneto geht uns nix mehr an, wir steh'n auf Appenheim!“

### EHRLICHER TRINKSPAß

FRITZ MÜLLER – NEUER SCHAUMWEIN AUS RHEINHESSEN ALS ALTERNATIVE ZUM FRIZZANTE

Zwar finden Schaumweine aller Art in Gastronomie und Handel beständigen Absatz, doch unzuverlässige Qualitäten und gesichtslose Massenware haben in den vergangenen Jahren zu Verdrossenheit in der Branche geführt. So mehren sich auch in der Prosecco-Hauptstadt München die Anfragen nach einer neuen, preiswürdigen Alternative zum bestehenden Angebot. Guido Walter, Weinfachhändler, Sommelier und Dozent an der Münchner IHK, hat nun ein Produkt vorgestellt, das den aktuellen Marktanforderungen gerecht wird. Mit dem Perlwein „Fritz Müller“, den er gemeinsam mit Jungwinzer Jürgen Hofmann aus Appenheim in Rheinhessen produziert, trifft er den Zeitgeist. Den beiden gelingt mit „Fritz“ - einem deutschen Frizzante aus Müller-Thurgau - ein Wein, der unkompliziert und erfrischend-fruchtig schmeckt, aber nicht banal wie viele Massenprodukte aus dieser Rebsorte. Das moderne, schwarz-weiße Outfit, das Grafikerdesigner Timo Thurner dem Wein verpasst hat, ist prägnant, kommt gut an und ergänzt das Konzept: „Wir wollen einen Wein erzeugen, der allen schmeckt und Spaß macht. Einen Wein, der Anfänger nicht über- und Kenner nicht unterfordert. Ehrlicher Trinkspaß heißt unser Mot-

to“, so fasst Walter die Idee hinter seinem Projekt zusammen. Dass Jürgen Hofmann diesen Anspruch umzusetzen vermag, zeigen die positiven Resonanzen. Nicht nur unter Gastronomen und Endverbrauchern hat Fritz längst viele Fans gefunden, auch die Fachpresse lobt eifrig das prickelnde Getränk und die Münchner Gastronomie hat den neuen Perlwein bereits für sich entdeckt. Als leichten Begleiter zum Bio-Lunch, als Aperitif zum Menü, als Cocktail an der Bar. Schon acht Wochen nach Einführung war „der Fritz“ vorübergehend ausverkauft. Überzeugend neben dem guten Preis-Leistungsverhältnis und dem modernen Erscheinungsbild ist vor allem seine Vielseitigkeit. Holger Baier vom Restaurant Tramin in München kann sich Fritz und seine kreativen Einsatzmöglichkeiten nicht mehr wegdenken. „Egal ob vor oder nach dem Essen, pur oder auf Eis, als ‚Fritz Spritz‘ mit Aperol oder als ‚Holler Fritz‘ mit Holunderblütensirup - das Zeug kommt bei den Leuten einfach ‚mega-guad‘ an“, sagt er. „Wenn bei mir jemand Prosecco bestellt, erkläre ich ihm, warum Fritz die bessere Alternative ist“, und fügt frozzelnd hinzu: „Das Veneto geht uns nix mehr an, wir steh'n auf Appenheim!“ <

GUIDO WALTER



Guido Walter (Mitte) und Holger Baier (rechts) mit einem weiblichen Fritz-Fan im Restaurant Tramin, München