



Pressemitteilung der HAZ vom 9. Oktober 2007

Eine Frage des Geschmacks

Duft und Geschmack von Champagner zu beschreiben ist offenbar eine knifflige Angelegenheit. Gestern mühten sich rund 20 versierte Fachleute aus der hannoverschen Gastronomie nebst Lehrern und Schülern der gastge-



Feine Nase: Reinhard Austen (links), Nicole Leßner und Alain Fion.
Heuer

benden Hotelfachschule an der BBS 2 um den treffenden Ausdruck. „Zeigt Ihre Nase Ihnen eher Blüte, Frucht oder Trockenobst?“, fragte Berufsschullehrer **Reinhard Austen** (52). Er hatte vom Dachverband der Champagnerhersteller zum ersten Mal die Erlaubnis bekommen, ein Seminar über Champagnerverkostung abzuhalten. **Alain Fion** (67) vom Verband stand ihm gestern noch zur Seite. Hotelfachschülerin **Nicole Leßner** (29) schnupperte – wie einige andere Tester – eher Zitrusdüfte heraus. Doch nach dem ersten Schluck reichten die Geschmacksurteile für den verkosteten Blanc de Blancs eines Winzers aus Avize von „Backpflaume“ bis zu „ganz deutlich Biskuit mit einem Hauch von Mandel“. Dozent Austen beschäftigt sich auch privat seit Langem mit edlen Schaumweinen. Mit der Weinbruderschaft Hannover kocht er Menüs, zu denen ein passender Champagner nicht fehlen darf. bil