

Yvonne Stöckli betreut den «gewaltigen Keller»

Wilderswil Yvonne Stöckli ist die beste Sommelière der Schweiz, ausgezeichnet vom «Gault Millau»-Restaurantführer. Ein kleiner Einblick in ihre Gastgeberphilosophie und in den Weinkeller im Alpenblick.



Siegerin in der «Gault Millau»-Kategorie «Bester Sommelier der Schweiz» –?Yvonne Stöckli in ihrem Reich, dem Weinkeller des Hotels Alpenblick in Wilderswil. Bild: Bruno Petroni

Yvonne Stöckli rät, sich an der Wand festzuhalten und sich zu bücken: Die schmale, gewundene Steintreppe in den Weinkeller ist steil, die Decke über den untersten Stufen tief. Dann ist man am Ort, der im neusten Gault Millau als «gewaltiger Keller» beschrieben wird. «Das kiloschwere Weinbuch im <Alpenblick> führt Hausherrin Yvonne Stöckli.

Ihre Karte ist auch ein «Who's who der besten Schweizer Weine», heisst es. Die Weine lagern im Naturbodenkeller in engen Reihen von hohen rötlichen Steinregalen, die Fächer sind mit farbigen Zetteln handschriftlich angeschrieben. Es gibt Flaschen mit einer Staubschicht, wie sich das für alte Weine gehört.

Yvonne Stöckli wählt ihre Worte behutsam, sie ist keine Frau von Schlagwörtern wie der Beste, der Liebste oder der Älteste, sagt dann aber doch, dass der älteste Wein im Keller ein Bordeaux von 1947 ist.

Behutsam geht Yvonne Stöckli mit Namen von Weinen und Winzern um. «Ich möchte niemand bevorzugen», sagt sie. Schweizer Weine kaufen sie und ihr Mann Richard Stöckli zu 50 Prozent direkt von den Winzern, ausländische Weine alle von Weinhändlern. Wenn das Angebot passt, berücksichtigt sie die Weinhändler vor Ort. Behutsam geht Yvonne Stöckli auch mit den Gästen um.

«Ich möchte sicher niemanden bevormunden», sagt sie. Beratung gibts, wenn der Gast es wünscht, und sie spürt dann sorgfältig auf, was passt, damit der Gast ein gutes Erlebnis mitnimmt. Wenn möglich führt sie ihre Gäste zu Schweizer Weinen, denn diese liegen Stöcklis am Herzen.

Aufgewachsen ist Yvonne Stöckli mehr im Käse- als im Weinland Schweiz, im Emmental und im Glarnerland. Im «Gault Millau» ist ihr Käsewagen mit vierzig auserlesenen Sorten aus der Schweiz denn auch speziell erwähnt.

Gut beraten im Landgasthof

Yvonne Stöckli besuchte die Ecole Supérieure de Commerce in Neuchâtel, reiste und war Flight Attendant. 1991 heiratete sie Alpenblick-Besitzer Richard Stöckli. «Er war mein Lehrmeister, er hat ein sehr grosses Wissen über Wein», sagt sie. Er macht die Vorselektion bei Weineinkäufen, sie die Feinselektion.

Eine solide Grundausbildung holte Yvonne Stöckli sich mit der Lehre als Gastronomiefachangestellte an der Berufsschule Interlaken. Die Weine auf der Karte beschreibt sie verständlich, zu viel Stachelbeer- und Cassisnote, Mango und Kirsche kommen nicht vor. Berufssommeliers mit Fliege und Goldknöpfli am schwarzen Revers kann sich nur die Luxusgastronomie leisten.

Dieses Mal stand für den «Gault Millau» ein Landgasthof im Fokus, in dem jemand dafür verantwortlich ist, dass gute Weine gut gelagert und Gäste gut beraten werden. Das ist im Alpenblick die Aufgabe von Yvonne Stöckli. In die Küche ihres Gatten und «Guide Michelin»-Sternkoch und 16-«Gault Millau»-Punkte-Koch Richard Stöckli mischt sie sich nicht ein.

Dass Tester ins Alpenblick-Gourmetstübli kommen, war klar. Warum aber eines Tages ein Fotograf kam, der sie fotografieren wollte, wusste Yvonne Stöckli nicht. Und was genau im Park Hotel Vitznau passieren würde, auch nicht. Sie freut sich sehr darüber, dass sie zum besten Sommelier gewählt worden ist, und andere Gastgeber auf dem Bödéli freuten sich mit ihr. ()

(Erstellt: 10.10.2015, 09:04 Uhr)