

27.11.2014

Leopoldstadt: Weinkultur mit persönlicher Note



wein.laden-Chefin Silvia Eichhübl bereitet die Blindverkostung vor

"Jeder Mensch hat einen persönlichen Geschmackssinn. Ich möchte meinen Kunden eine neue Welt eröffnen und ihnen helfen, den richtigen Wein für sich zu finden", erklärt Silvia Eichhübl.

Zur Eröffnung ihres neuen wein.laden stand eine ganz besondere Verkostung auf dem Programm. Zu jedem Gang eines köstlichen Degustationsmenüs wurden drei, vom Charakter her völlig unterschiedliche, Weine gereicht - natürlich in Blindverkostung. Die kleine, feine Runde an Experten, allen voran Bezirksvorsteher Karlheinz Hora und Bezirksrat und SPÖ Klubchef Leopoldstadt Kresimir Mladensich, sollte herausfinden, welcher Wein zu welcher Speise am besten passt.

Beratung ist Chefsache

"Ob ein Wein zu einem Gericht passt, hängt von der Zubereitung, dem Geschmack der Speisen ab und letztlich auch von der persönlichen Vorliebe des Kunden", ist Diplomsommelière Silvia Eichhübl überzeugt. Deshalb setzt sie in ihrem wein.laden auf persönliche Beratung zu dem riesigen Angebot heimischer Weine und ausländischer Raritäten.

"Die Kunden bringen zu ihrem Einkauf oft nur eine Beschreibung mit, wie ihr Wein schmecken soll. In dieser individuellen Geschmackswelt gehen wir dann gemeinsam auf Entdeckungsreise", erklärt die wein.laden Chefin. Wichtig ist ihr auch ein besonders faires Preis-Leistungsverhältnis.

Bio, Kosher und neue Rebsorten

Nachhaltige Produktion, Rücksicht auf immer mehr Histamin-empfindliche Weinliebhaber, aber auch das Entdecken von für Wien ungewöhnlichen Rebsorten, sind der erfahrenen Sommelière wichtig. Aufgewachsen ist Silvia Eichhübl im zweiten Bezirk. Ihren jetzigen wein.laden in der Leopoldsgasse 14 kennt sie noch als Zuckerlgeschäft. Dass sie aber einmal dort, in ihrem ersten eigenen Geschäft, Wein verkaufen würde, ergab sich durch Zufall.

Ausgebildete Weinkennerin

"Guter Wein hat für mich zwar schon immer zum guten Essen gehört, professionell damit etwas machen - nein!" erinnert sie sich. Dann machte die Marketingfachfrau ihr erstes Weinseminar an der Weinakademie und wollte mehr über dieses spannende Metier lernen. Die Ausbildung zur Diplomweinsommelière folgte, der Rest ergab sich durch "learning by doing". 2001 eröffnete sie ihren Webshop Priesleistungswein.com. Ihre Kunden: Die Gastronomie. Fehlte zum Glück noch der Kontakt zum Endkunden - und das passende Lokal. "Das alte Zuckerlgeschäft war Liebe auf den ersten Blick", gibt sie zu. In ihrem wein.laden führt sie heute die wahrscheinlich abwechslungsreichste und größte Auswahl an Bio-, veganen und Kosher Weinen. Dazu gibt es nette Mitbringsel und Geschenksideen kulinarischer Art, wie Mohnwuzler aus dem Waldviertel und edle Säfte und Chutneys aus heimischer Produktion.

Das Genuss-Konzept passt perfekt ins lebendige multikulturelle Grätzl rund um den Karmelitermarkt.

Mehr [Infos](#)



