

## Im Interview: Monika Maywald

H. H.: Monika Maywald, Sie sind diplomierte Önologin. Wie erklären Sie denen Ihren Beruf, die Sie ungläubig nach Ihrer Berufsnennung anschauen und zunächst einen Versprecher unterstellen?

M.M.: *Önologie ist die Wissenschaft des Weines, und die kann man fünf Jahre an der Uni studieren. Im Berufsleben lässt man dann aus Trauben Wein entstehen, hat Verantwortung von der Traube bis zur Flasche – also von der Gärung bis zur Reife und Pflege der Weine.*

H. H.: Augen auf bei der Berufswahl! Wer oder was hat Ihnen die Augen für diesen interessanten Beruf geöffnet?

M. M.: *Schon in meiner Jugend habe ich meinem Vater beim Weinbereiten geholfen. Damals entstanden die Weine allerdings aus heimischen Früchten und Beeren. Sicher erinnert sich noch der eine oder andere an*

*Weinballons mit Gärröhrchen in der Küche, die dann lustig blubberten, wenn das CO<sub>2</sub> entwich. Mich faszinierte es schon damals, wie aus Himbeeren ein rot funkelndes anregendes Getränk entstand.*

H. H.: Sie haben in Bulgarien studiert. Was hat Sie bewogen, dieses Studium im Ausland zu absolvieren, zumal bei einem Auslandsstudium zusätzlich die Sprachbarriere zu bewältigen war?

M. M.: *Die DDR war kein Weinland im eigentlichen Sinne, so lohnte es nicht, einen Studiengang Önologie anzubieten. Die Weinfachleute der damaligen DDR wurden alle in Plovdiv, in Bulgarien ausgebildet. Das waren allerdings nicht viele, in meinem Studienjahr war ich die einzige Deutsche. Bulgarien ist ein Weinland mit einer sehr reichen Weintradition, die bulgarischen Winzer werden weltweit hoch geschätzt. Schon damals waren bulgarische Weine auch in westlichen Ländern begehrt. Für die DDR wurde*

*Rosenthaler Kadarka und Klostergeflüster hergestellt, aber auch gute trockene Weine wie Cabernet Sauvignon und der legendäre Gamza, der wohl für manche Jugendsünde der Auslöser war.*

H. H.: Können Sie einige wesentliche Stationen Ihrer Tätigkeit nach Ihrem Studienabschluss



Monika Maywald in Ihrem (w)einstein

nennen und dabei auch auf Ihr „Verhältnis“ zur Spirituosenfabrik Wilhelm Horn mit Sitz in der Prellerstraße 54 eingehen?

M. M.: *Nach dem Studium begann mein Berufsleben in der Stadtkellerei Leipzig. Zu dieser Zeit gehörten fünf Betriebsteile zur Stadtkellerei. Manch einer erinnert sich noch an die großen Weintanks in Panitzsch direkt an der Autobahn. Wenn wir mit unserem Weinglas zum Wein-Probieren auf diesen herumturnten, hupten die Autos oft. Dort war ich in der Qualitätskontrolle tätig. Aber auch in der Rezeptur neuentwicklung. So entstand die „Sabrina Tropic“, das erste moderne weinhaltige Getränk der DDR, zu haben nur als „büchdich-Ware“ im damaligen Einkaufszentrum am Hauptbahnhof. Die meiste Zeit war ich aber im Herzen von Gohlis - in der Prellerstraße tätig, nämlich in der ehemaligen Spirituosenfabrik Wilhelm Horn. Dort wurden Weine, aber auch Wermut und Glühwein für Leipzigs Bevölkerung hergestellt. Neben den alltäglichen Aufgaben im Weinkeller und im Labor „bastelte“ ich auch hier*

*an neuen Rezepturen. So belebten wir in einem Projekt den „Leipziger Allasch“ wieder, der ja noch heute eine Leipziger Spezialität darstellt. Nach der Wende nahm ich eine neue Herausforderung an und übernahm die kellertechnische Leitung der Weinkellerei Ostrau.*

H. H.: Aber dann sind Sie den Schritt in die Selbstständigkeit gegangen und haben das Unternehmen Weine & Events gegründet...

M. M.: *Da ich mich in der Weinszene in Bulgarien sehr gut auskenne und meine damaligen Kommilitonen heute als Kellermeister tätig sind, begann ich meine Selbstständigkeit im Jahr 2000 zunächst mit dem Import bulgarischer Weine für den Fachhandel. Sehr schnell entstanden spannende Weinveranstaltungen. So gründete ich 2005 Weine & Events mit Sitz in Döbeln und weitete mein Tätigkeitsfeld auf Weinevents rund um europäische Weine aus. 2013 verlegte ich mein Unternehmen aus privaten Gründen nach Leipzig, in die Breitenfelder Straße 20. Gewissermaßen an der Georg-Schumann-Straße, nur „um die Ecke“, entstand eine individuelle, stilvolle Weinlocation – das (w)einstein 13.*

Erklären Sie bitte den Lesern, welche Assoziationen Sie bei der Namensfindung hatten und was Ihr Unternehmensangebot heute ausmacht?

*Bei der Namensfindung für unser Geschäft stand die Frage im Raum – was will ich dort tun? In meinen Events möchte ich meinen Gästen meine Liebe und Leidenschaft zum Wein, aber vor allem mein Wissen um den Wein vermitteln. Und so wählten wir EINSTEIN als das Symbol für Wissen und setzten das (w) für Wein davor – so entstand das (w)einstein. Und da wir am 13. September 2013 hier in Leipzig neu gestartet sind, ergänzten wir dies um die Glückszahl 13. Herzlich willkommen also im (w)einstein 13 zu spannenden Weinabenden, die sich für Familien-, Vereins- oder Firmenfeiern besonders eignen.*

*Zudem laden wir zu Themenabenden, wie „Wein & Schokolade“ oder „Weinsensorik“ ein, zu denen man sich als Einzelperson, Pärchen oder mit Freunden anmelden kann. Und natürlich verstehen wir uns auch als Weinfachhandel – man kann also auch eine gute Flasche Wein mit Beratung von der Önologin erwerben.*

Vielen Dank für das Gespräch.

Das Interview führte Hansgeorg Herold