

Der Weinkeller ist ihr Reich

Nassima Lehmeier ist seit eineinhalb Jahren Sommelière im Restaurant Fahr in Künten. Die 26-Jährige überzeugt Kritiker und Gourmets.

Andreas Fretz

Die Testesser der einschlägigen Gourmetführer sind einem guten Glas Wein selten abgeneigt. «Einen vorzüglich bestückten Weinkeller» attestiert etwa «Gault-Millau» dem Restaurant Fahr in Künten. «Eine schöne Weinkarte mit rund 700 Etiketten», streicht der Guide Michelin hervor.

Die üppige Weinkarte im Fahr ist die Visitenkarte von Nassima Lehmeier, der Weinkeller ihr Reich. Mittlerweile lagern darin rund 800 Positionen. In der Aargauer Gastronomie gibt es nichts Vergleichbares, und auch in der Schweiz übertreffen nur wenige Restaurants diese Vielfalt. Der edelste Tropfen, den man in Künten ordern kann: ein Château Pétrus (Jg. 2021) für 4800 Franken.

Lehmeier ist seit eineinhalb Jahren Sommelière im «Fahr». Sie empfiehlt den Gästen passende Weine zu ihren Speisen, stellt die Weinbegleitung für die mehrgängigen Menüs zusammen und kuratiert das umfassende Weinsortiment. Alleine die Funktion des Sommeliers ist eine Seltenheit. Dass eine Frau sie innehat, ist noch seltener. Und dass sie erst 26 Jahre alt ist, macht sie zu einer Rarität. «Ich hatte schon als Kind eine feine, empfindliche Nase», sagt Lehmeier.

Ausserhalb des Restaurants machte Lehmeier vor knapp einem Jahr auf sich aufmerksam. Auf dem Gourmetschiff von Basel nach Strassburg bekochte das

mit 17 Punkten und einem Stern dekorierte «Fahr»-Team 140 Gäste. Auf der Rückfahrt entschieden sich deren 103 für Lehmeiers Weinbegleitung. Seit nunmehr zwölf Saisontreten jeden Herbst dutzende Spitzenköche die kulinarische Schiffsreise auf dem Rhein an. Nie zuvor wurden mehr Weinbegleitungen als bei Lehmeier bestellt.

Die Lebenspartnerin von «Fahr»-Koch Manuel Steigmeier ist in Baden aufgewachsen und hat die Hotelfachschule in Luzern absolviert. Im «Fahr» ist sie auch für den Service verantwortlich. Bereits während der Hotelfachschule zeichnete sich ihre Spezialisierung in Richtung des Weins ab. Durch die spielerische Art und Weise ihres Önologie-Dozenten entdeckte sie diese Welt für sich. Heute ist Lehmeier Besitzerin des international anerkannten Zertifikats WSET Level 3 (Wine and Spirit Education Trust).

Ältere Männer wollen mit eigener Expertise glänzen

«Die Begeisterung für den Wein habe ich von meinen Eltern, sie sind Genussmenschen», sagt Lehmeier. Den Weinkeller ihres Vaters hat sie längst übertrumpft. Anders als früher, frage er heute sie um Rat, nicht umgekehrt. «Doch gerade im Restaurant haben ältere Männer manchmal etwas Mühe, die Ratschläge einer jungen Frau anzunehmen. Sie wollen mit ihrer eigenen Expertise glänzen.» Dies ist für Lehmeier absolut in



Sommelière Nassima Lehmeier im Weinkeller des «Fahr»..

Bild: Severin Bigler

Ordnung, oberstes Ziel sei es, die Gäste glücklich zu machen. «Ob das nun mit einer Empfehlung meinerseits ist oder nicht, ist für mich irrelevant.»

Sie schätzt die Nähe zu den Gästen, die im Restaurant entsteht. «Man kommt schnell ins Gespräch, darf eine Freude be-

reiten mit Genussmomenten und lernt dabei viel über die Menschen.» Als Sommelière braucht es nicht nur eine feine Nase, sondern auch ein feines Gespür für das Gegenüber.

Nassima Lehmeier hat sich angewöhnt, Weine nur noch – wenn irgendwie möglich – blind

zu verkosten, egal ob im Restaurant, bei Freunden oder zu Hause. «Ich will mich sensorisch weiterentwickeln und möglichst viele Erfahrungen sammeln.» Das benötige Training und Fleiss. Je tiefer man in die Welt des Weines eintauche, desto grösser und komplexer werde

sie. Ihr persönlicher Favorit ist die Traubensorte Riesling, bevorzugt aus Deutschland. «Die ist vielseitig und spannend.»

Weinliebhabern oder solchen, die es werden wollen, rät sie, mutig zu sein, die eigenen Vorlieben herauszufinden und den Wein vor dem Genuss atmen zu lassen – nicht bloss in der Flasche, sondern richtig mit Karaffe.

Heisser Herbst mit «Fahr»-Party und Schiff

Weitere Tipps von Lehmeier gibt es an der «Fahr»-Party. Am 21. September lädt das Restaurant in Künten zum dritten Mal zu diesem Event mit Live-Musik. Wein- und Foodlieferanten werden vor Ort sein, Besucher können sich frei im Restaurant bewegen und die Küche oder den Weinkeller besichtigen. Für 125 Franken kann man sich durch das Wein- und Fine-Dining-Angebot schlemmen.

Die Crew aus dem Reusstal wird in diesem Jahr auch wieder auf dem Rhein anzutreffen sein. Vom 14. bis 16. November kocht das «Fahr»-Team um Manuel Steigmeier wieder auf dem Excellence Gourmetschiff von Basel nach Strassburg.

Und schliesslich warten im heissen Herbst auch die neuen Bewertungen der Gastrokritiker. Am 6. Oktober erscheint der neue «Gault-Millau», am 20. Oktober werden in Lausanne die Michelin-Sterne verliehen. Gut möglich, dass Weinkeller und -karte des «Fahr» dann wieder lobend erwähnt werden.

Blaulichttag bringt viel Action

Polizei, Feuerwehr und Rettungsdienste präsentieren sich in Baden.

Ob Brand, Unfall oder Katastrophe – nur im Zusammenspiel funktionieren Rettungseinsätze reibungslos. Beim Blaulichttag READY4SAFETY am Samstag, 20. September, in Baden zeigen Polizei, Feuerwehr, Rettungsdienst, Zivilschutz und Rega, wie das im Ernstfall aussieht. Der erst kürzlich eingeweihte Brown-Boveri-Platz wird dabei von 10 bis 16 Uhr zur grossen Bühne für Rettungs- und Sicherheitskräfte.

Der Anlass bietet ein abwechslungsreiches Programm mit realistischen Einsatzszenarien, interaktiven Ständen und eindrücklichen Demonstrationen, schreibt die Stadt Baden in einer Mitteilung. Besonderes Highlight ist die Präsentation des neuen Rettungshelikopters vom Typ H145 D3 der Rega, der erstmals in Baden gezeigt wird.

Die Feuerwehr zeigt Brandlöscher-Simulation und modernste Einsatztechnik, während die Polizei neben Einsatzfahrzeugen ein interaktives «Buzzer-Game» für Kinder und Jugendliche sowie Informationen zu Präventionsthemen anbietet. Rettungsdienst und Samariter geben Einblicke in lebensrettende Sofortmassnahmen, Ausrüstung und Einsatzfahrzeuge.



Der Rettungshelikopter H145 D3 der Schweizerischen Rettungsflugwacht landet am Blaulichttag auf Badens neuem Event-Platz. Bild: Archiv

Dabei dürfen Interessierte auch selbst Hand anlegen. Der Zivilschutz informiert über Krisenvorsorge sowie Notfalltreffpunkte. Bei der kantonalen Fachstelle Rettungs- und Katastrophenwesen stehen Material- und Einsatzfahrzeuge im Fokus.

Für die Jüngsten steht bei schönem Wetter eine Rega-Hüpfburg zur Verfügung. In der Teddyklinik können Kinder ihre Stofftiere verarztet und haben die Gelegenheit, Erinnerungs-

fotos mit dem Maskottchen «Salvo» zu machen.

Die Veranstaltung wird von der Abteilung Öffentliche Sicherheit und der Stadtpolizei Baden organisiert in Zusammenarbeit mit der Kapo Aargau, der Stützpunktfeuerwehr Baden, dem Rettungsdienst des Kantonsspitals Baden, dem Samariterverein Baden, der Zivilschutzorganisation Baden, der Kantonalen Fachstelle Rettungs- und Katastrophenwesen und der Rega. (az)

Weltreise im Kindermuseum

Ausstellung «Lueg id Wält» eröffnet am 18. September in Baden.

Das Schweizer Kindermuseum in Baden eröffnet am Donnerstag, 18. September, eine neue Dauerausstellung, die Besucherinnen und Besucher auf eine Entdeckungsreise rund um den Globus mitnimmt. Gezeigt werden kunstvolles Handwerk, Spielsachen und Kindergeschichten aus fünf Kontinenten – eine Schau, die die Vielfalt von Kulturen sichtbar macht und gleichzeitig Verbindungen zur eigenen Lebenswelt herstellt, wie das Museum in einer Mitteilung schreibt.

Rund zwanzig Kinder aus über vierzig Ländern gewähren Einblicke in ihren Alltag – von Australien bis Sambia. Auf engem Raum werden Unterschiede deutlich, gleichzeitig treten überraschende Gemeinsamkeiten zutage. So entsteht ein Kaleidoskop von Kindheit, das neugierig macht und Brücken zwischen Vergangenheit und Gegenwart schlägt.

Ausgangspunkt der Ausstellung ist eine besondere Kunsthandwerksammlung des Kindermuseums. In kleinen Fenstern sind handgemachte Andenken und traditionelles Spielzeug zu sehen, von denen einige sogar ausprobiert werden dürfen. Hörstationen erzählen



An Hörstationen werden Sagen und Märchen zu einzelnen Objekten erzählt. Bild: zvg/Schweizer Kindermuseum Baden

Märchen und Sagen, grossformatige Bilder zeigen Lieblingsspielsachen von Kindern aller Kontinente, während Filmporträts deren heutiges Leben dokumentieren.

Auch die Besucherinnen und Besucher selbst werden einbezogen: Sie können durch ein Fernrohr ikonische Sehenswürdigkeiten entdecken, Länderflaggen erraten oder an einer Mitmachstation ihre eigene Flagge gestalten. Ein grosser Globus im Zentrum der Ausstel-

lung lädt dazu ein, Orte zu markieren, die persönliche Erinnerungen oder familiäre Wurzeln wecken. «Die Ausstellung spiegelt so auch die Vielfalt unserer Gesellschaft in der Schweiz», schreibt das Museum.

Mit der neuen Dauerausstellung ergänzt die Institution ihre Sammlung zur Kinderkultur der vergangenen 300 Jahre. Sie richtet sich an Kinder, Eltern, Grosseltern sowie an Schul- und Kindergartenklassen aus Baden und Umgebung. (az)