



Hermann Botolen mit Ehefrau Barbara im „Fuhrmann“.

Fotos: Michael Hetzmarseder

Weinkultur in der Josefstadt

Hermann Botolen, der von den Magazinen Falstaff und Gault&Millau als Sommelier des Jahres ausgezeichnet wurde, hat sich nach zahlreichen Stationen in der Spitzengastronomie seinen Traum erfüllt und zelebriert seit 2016 in seinem eigenen Restaurant in Wien-Josefstadt Weingenuss auf allerhöchstem Niveau.

Nach langer Suche hat Hermann Botolen das Lokal in der Josefstädter Fuhrmannsgasse übernommen, adaptiert und unter dem ursprünglichen Namen „Fuhrmann“ wiedereröffnet. Schon nach einem Jahr hat Küchenchef Sascha Hoffmann, der ebenfalls an gastronomischen Topadressen tätig war, eine Haube im Gault&Millau erworben. Im Zentrum des Interesses steht hier aber das für Wiener Verhältnisse zweifellos einzigartige

Weinsortiment, das Hermann Botolen aufgrund seiner langjährigen Erfahrungen als Spitzensommelier geschaffen hat. So befinden sich im Restaurant Fuhrmann in der offenen Ausschank stets vier Schaumweine, zwölf bis 15 Weiß- und Rotweine sowie drei Süßweine. Bei dieser Fülle an offenen Weinen und der schier unermesslichen Anzahl von Flaschenweinen liegt die Frage nahe, nach welchen Kriterien eigentlich die Auswahl getroffen wird. Dazu Her-

mann Botolen: „Prinzipiell versuche ich, Weine auszusuchen, die nicht jeder hat, denn für ein ‚Allerweltsprogramm‘ kommen meine Stammkunden nicht zu mir. Sie wollen immer etwas Neues, Ausgefallenes und manchmal Spektakuläres. Außerdem versuche ich, persönlich immer etwas dazuzulernen und mithilfe meiner Importeure speziell jene Regionen nach interessanten Weinen zu durchforsten, in denen sich weinmäßig viel tut. Natürlich muss ich