

# Weinberater, der für Lacher sorgt

**Gastrobühne** Als «Alcomedian» bringt Lukas Fehr (40) auf humorvolle Weise das Wissen um Wein und andere alkoholische Getränke dem Publikum näher. Dabei profitiert er von seinen Erfahrungen als Globus-Sommelier. **Von Sacha Beuth**

Seit mehreren Jahren ist Lukas Fehr sowohl als zertifizierter Weinfachmann im Globus wie als Schauspieler tätig. Nun hat der 40-Jährige seine Leidenschaften vereint. Als «Alcomedian» beweist er mit seinen Programmen, dass sich Komik und Kompetenz nicht ausschliessen müssen.

**Was gab den Anlass, Ihre Berufe zum «Alcomedian» zu vereinen?**  
*Lukas Fehr:* Tatsächlich war es die Kundschaft. Ich hatte schon immer eine theatralische Art, die Produkte auf der Verkaufsfläche des Globus zu präsentieren. Dabei kamen öfter Kunden auf mich zu und sagten: Ihnen könnte ich stundenlang zuhören. Das gab mir den entscheidenden Kick. Ich dachte, wenn ich damit so gut ankomme, warum sammle ich dann nicht die häufigsten Fragen und stelle aus diesen Bühnenstücke zusammen, wo ich die Fragen auf möglichst humorvolle Weise beantworte?

**Nun sind Sommeliers in der Regel um Seriosität bemüht. Warum soll man das Thema Wein dennoch nicht so – Verzeihung – bierernst nehmen?**

Weil man ihnen damit teilweise Angst einjagt und ihnen die Freude an der Materie nimmt. Viele Kunden sind sehr unsicher unterwegs. In meinen Programmen spiele ich zwar die überspitzte Karikatur eines Weinberaters und ziehe die Komik aus der Überhöhung der landläufigen Meinungen zum Thema Wein und Spirituosen. Gleichzeitig erkläre ich aber auch, um was es geht, und versuche, mit Humor den Leuten ihre Hemmungen zu nehmen. Sie sollen Freude haben am Probieren und auch den Mut haben zu sagen, was ihnen an einem Wein gefällt und was nicht. Am besten in eigenen Worten, so wie man es empfindet.



Verbindet in seinen Alcomedian-Programmen Komik mit Kompetenz: Sommelier und Schauspieler Lukas Fehr. Bild: Visnyvision

**Kunden treten beim Weinkauf immer wieder in Fettnäpfchen. Welches Verhalten und welche Ausdrücke sind absolute No-Gos?**  
 Wenn man etwas erzählt und selber nicht weiss, was es bedeutet. Etwa «Dieser Wein hat eine schimmernde Adstringenz (= *raues, pelziges Mundgefühl, die Red.*)». Oder man verwechselt fruchtig und süss. Ebenfalls ein Klassiker: Ich bin allergisch auf gewisse Traubensorten. Und natürlich Verallgemeinerungen wie: Schweizer Weine sind sauer. Das ist Quatsch und zugleich entlarvend.

**Welches Kundenerlebnis ist Ihnen als besonders humorvoll in Erinnerung geblieben?**  
 Einmal ist eine Dame zu mir gekommen und hat behauptet, dass

sie herausfinden kann, ob ein Wein Zapfen hat, indem sie an der Weinflasche klopft. Sie hat dann eine Flasche aus dem Gestell genommen, geklopft und gesagt: Die hat Zapfen. Dann hat sie eine zweite genommen, wieder geklopft und meinte hernach: Die ist gut. Leider erhielt ich keine Chance, ihr Urteil zu überprüfen. Zu gerne hätte ich sie gefragt, ob die Glasdicke eine Rolle spiele. Oder die Flaschenform. Oder ob der Zapfen zurückklopft (*lacht*).

**In Ihrem Programm kümmern Sie sich nicht nur um Weinliebhaber, sondern auch um die Fans anderer alkoholischer Getränke. Inwieweit unterscheiden sich diese in Sachen Humor?**

Grundsätzlich kann ich da keine grossen Unterschiede feststellen. Es gibt jedoch manchmal selbst ernannte Weinkenner im Publikum, die pikiert reagieren, wenn ich gewisse Weinattitüden auf die Schippe nehme.

**Welche Getränke braucht es, um einen humorvollen Abend herbeizuführen?**

Das kommt auf die Präferenzen der Gäste an. Generell kann man aber sagen: Um die Stimmung am Anfang des Abends etwas aufzulockern, eignen sich Bier, Schaumwein, ein spritziger Weisswein oder ein Gin Tonic am besten.

Weitere Infos / Buchungsanfragen:  
[www.alcomedian.ch](http://www.alcomedian.ch)



Wo Geniesser einer abwechslungsreichen Küche sich treffen: im gastfreundlichen Quartierrestaurant Tüfenegg natürlich!

**Saisonale Aktualität:  
 Wildspezialitäten ab 25. September**



RESTAURANT  
 TÜFENEGG



Dufourstrasse 154 • 8008 Zürich  
 Telefon 044 422 41 40

tuefenegg@bluewin.ch  
 restaurant-tuefenegg.ch