

Weinkeller leuchtet in Rot und Gold

Bettina Guthke liebt das Piemont und verkauft Leckereien aus der italienischen Region

Von Andrea Duphorn

Bettina Guthke und das Piemont. Das war Liebe auf den ersten Blick. Als die Mörfelderin vor zwei Jahren im italienischen Norden Urlaub machte, war sie von der malerischen Landschaft, den Menschen und den Spezialitäten der Region begeistert. Anfang des Jahres hat sie einen Laden mit Weinen und Delikatessen aus dem Piemont eröffnet: La cantinetta piemontese, der kleine piemontesische Weinkeller.

MÖRFELDEN-WALLDORF. „Aperto (bitte klingeln)“ lädt eine kleine, mit weißer Kreide beschriftete Schiefertafel an der Tür des Reihenhauses die Besucher ein. Zwei Lampen, über einem hellen Holztisch platziert, tauchen den Raum in ein warmes Licht. Im Hintergrund ist italienische Musik zu hören. In den Regalen buhlen Trüffelnudeln, Trüffelbutter, Trüffelöl, Wildschweinsoße und -salami, Pesto, Sugo, Honig, Reis und eine Feigen-Früchte-Creme mit dem geheimnisvollen Namen „Cougna“ um Aufmerksamkeit. Eine Seite des mehreckigen Raumes wird ganz von einem offenen Regal mit erlesenen Weinen des Piemont eingenommen: Barbera, Roero, Arneis, Nebbiolo.

„Ich habe mich ein bisschen darauf spezialisiert, Weine aufzustöbern“, verrät Bettina Guthke. Einen Großteil ihrer Zeit nutzt sie zu Besuchen auf traditionellen piemontesischen Weingütern. Der persönliche Kontakt zu den Winzern ist ihr wichtig. „Das sind fast alles Familienunternehmen“, erläutert sie. „Und ich möchte die Weine, die ich meinen Kunden empfehle,

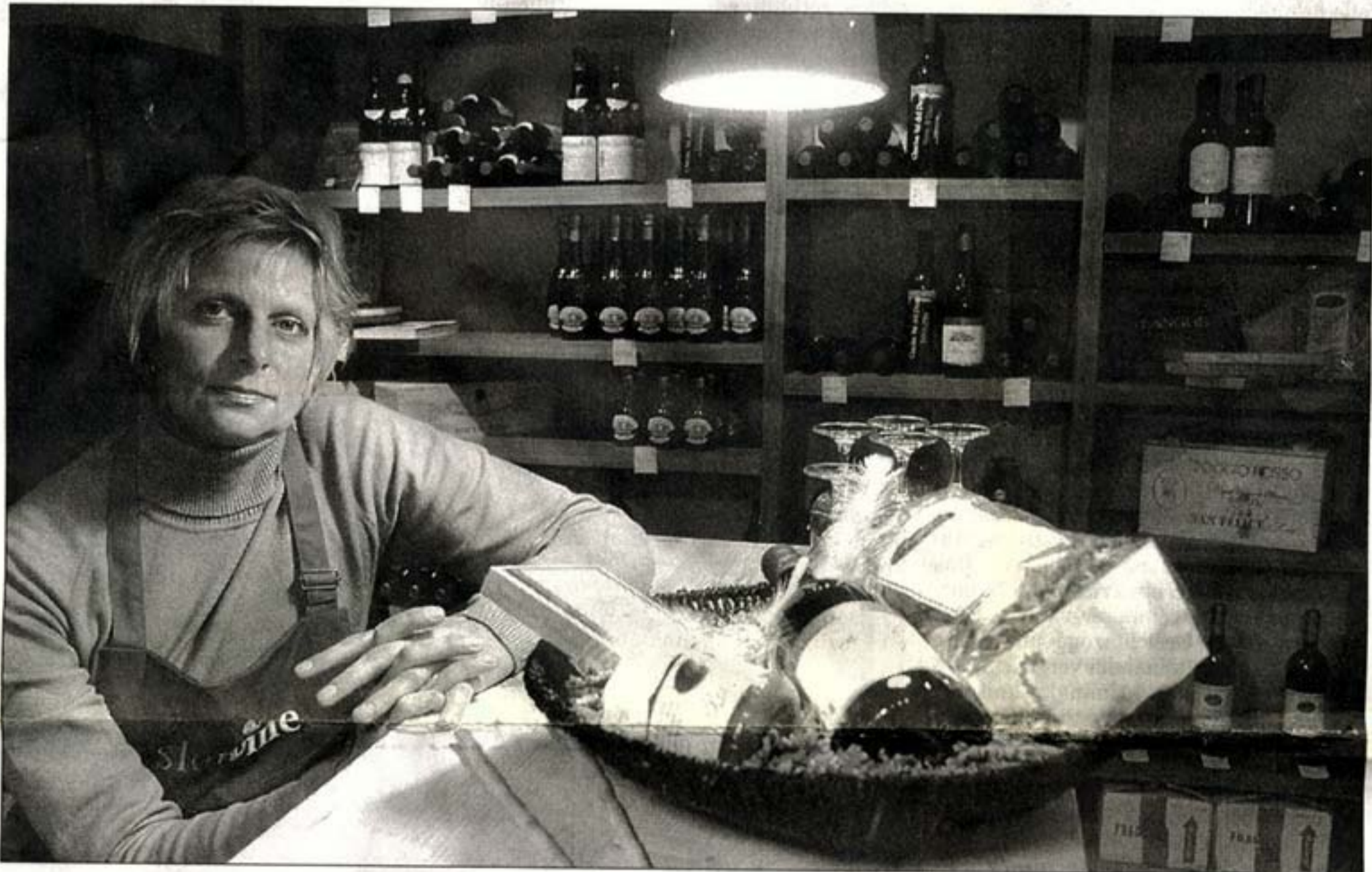
auch gerne selbst kennen.“ An einer Wand unweit des Eingangs stapeln sich Kartons fast bis zur Decke hinauf. Was Bettina Guthke fehlt, ist ein größerer Lagerraum. „Einen Teil der Waren habe ich bei meinen Schwiegereltern zwischengeparkt“, sagt sie. Um sich mit frischen Erzeugnissen zu versorgen und das Angebot mit neuen Leckereien zu ergänzen, begibt sich die 41 Jahre alte Geschäftsfrau ein bis zwei Mal im Monat auf die rund 850 Kilometer lange Fahrt Richtung Italien. Den Familienkombi mit einem Dachgepäckträger hat sie zum Lieferwagen umfunktioniert. Die Idee, aus ihrer langjährigen Liebe zu Italien („Ich war schon als Kind mit den Eltern fast jedes Jahr in Venedig oder am Gardasee“) einen Beruf zu machen, sei ihr im vergangenen Jahr ganz spontan beim Besuch der Trüffelmesse in Alba gekommen, erzählt sie. „Die Kinder sind inzwischen etwas größer und ich wollte gerne wieder etwas machen.“ Und dann diese Fülle von Trüffeln, von Nudel- und Käsespezialitäten, Rot- und Weißweinen. Tausend neue Eindrücke – und der Traum von einem kleinen Laden in Mörfelden, in dem alle diese Köstlichkeiten angeboten werden könnten.

Der Kellerraum wurde in den Farben des piemontesischen Herbstes gestrichen. „Rot und Gold wie der piemontesische Laubwald im Oktober“, erklärt Bettina Guthke. Am 13. April war die Einweihungsfeier. Inzwischen kann die frühere Hotelfachfrau und Unternehmensberaterin einen Stamm von 70 bis 80 Kunden vorweisen. Etwa alle zwei Monate lädt sie zu Degustationen ein und stellt neue Produk-

te vor. „Die letzte hat bis weit nach Mitternacht gedauert“, verrät die gebürtige Bad Schwalbacherin. Noch ist der kleine Laden mehr Hobby denn Verdienstmöglichkeit – wenn auch ein sehr zeitintensives. „Es ist teilweise schon sehr viel mehr Arbeit als ich dachte“, sagt Bettina Guthke. Den größten Teil ihrer Korrespondenz erledigt sie per E-Mail – fast ausschließlich auf Italienisch, das sie nahezu fließend beherrscht. Hinzu komme der „Papierkrieg“ mit Zoll und Speditionen. „Es ist ein Zuschussgeschäft“, sagt Bettina Guthke. „Ich bin noch dabei herauszufinden, was sich hier verkaufen lässt und was nicht. Und ich weiß auch nicht, ob es jemals so laufen wird, dass ich davon leben könnte.“

Natürlich sei da irgendwo die Wunschvorstellung, das Ganze auszubauen und einmal ein „richtiges“ Ladengeschäft zu führen. „Aber das wäre an eine Vielzahl von Bedingungen geknüpft. Es müssten ganz spezielle Räume sein, in einer Lage, die eine gewisse Laufkundschaft garantiert und finanziell erschwinglich ist, mit Lagermöglichkeiten und so weiter“, zählt Bettina Guthke auf. „Ein Ort, an dem man sich gerne einen Moment aufhält“, ergänzt sie. So wie in ihrer cantinetta piemontese. Nur ein bisschen größer. Vielleicht. Eines Tages.

■ La cantinetta piemontese in der Menzelstraße 7 ist dienstags, 10 bis 12 Uhr, freitags, 17 bis 20 Uhr, und samstags, 10 bis 13 Uhr, geöffnet. Wer mehr über das Angebot von Bettina Guthke erfahren möchte, sollte die Internetseite www.la-cantinetta-piemontese.de nutzen, die auch über den Piemont informiert.



Dolce vita: Ausgesuchte Weine gehören zum feinen Angebot der cantinetta piemontese, die Bettina Guthke in Mörfelden-Walldorf eingerichtet hat. Sie fährt häufig nach Norditalien, um dort auf Weingütern Nachschub zu besorgen. (Bild: Andreas Arnold)