



*»Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.«*

Diese Meinung teilt der ehemaligen Fernsehmagager und Geschäftsführer Andreas Uiker nicht nur mit Goethe, sondern auch mit den meisten seiner Kunden. Bei der Auswahl seiner Weine und Delikatessen legt der Sommelier größten Wert auf eine handwerklich hochwertige und nachhaltige Erzeugung der Produkte.

Die sorgfältige und aufwändige Arbeitsweise seiner Winzer ist auch der Grund für die hohe Anzahl histaminarmer Weine im Sortiment, das für alle Weinmomente des Lebens den passenden Tropfen bereit hält: vom sommerlichen Terrassenwein bis hin zum edelsten Spitzengewächs.

Beliebtes Highlight: die regelmäßig stattfindenden Weinseminare und Winzer-Degustationen am große Eichentisch im Ladengeschäft in Strasslach.

Weitere Informationen:  
[www.weinmacht.de](http://www.weinmacht.de)

# Check-in INTERVIEW

Gutem Wein verpflichtet

## WEINMACHT Andreas Uiker

Das Ladengeschäft in Strasslach ist DIE Anlaufstelle für Weinliebhaber und Feinschmecker im Münchener Süden.

**Was schätzen Ihre Gäste, darunter auch Prominenz aus Film und Fernsehen, besonders an Ihrem Sortiment?**

(Schmunzelt) Die Qualität der angebotenen Speisen und Getränke. Dieses Qualitätsversprechen ist unsere Unternehmensphilosophie. Der Weinmarkt und damit das Weinangebot werden immer vielfältiger und individueller. Doch jenseits der großen Erzeuger heben sich ganz herausragende kleinere Winzer mit handwerklich exzellent hergestellten Weinen hervor. Wir verfügen hier über eine Reihe außergewöhnlicher Adressen mit Schwerpunkt Frankreich und Deutschland.

Alle Produkte, ob vom etablierten Winzer, vom jungen Wilden oder von der kleinen Metzgerei im Südwesten Frankreichs, wähle ich sorgfältig aus. Ich beziehe sie in allen Preislagen und von bestmöglicher Qualität direkt vom Hersteller.

**Was bedeutet Wein für Sie?**

(Lacht) Ich bin seit 25 Jahren mit einer Französin verheiratet. Das »Savoir vivre«, der Genuss, liegt mir gewissermaßen im Blut. Mir ist es wichtig, den passenden Tropfen für den jeweiligen »Weinmoment« im Leben zu finden und anbieten zu können. Vom sommerlichen Terrassenwein bis hin zum eleganten Spitzengewächs.

Idealerweise mit passendem Essbegleiter. Deswegen führen wir in unserem kleinen aber feinen Feinkostbereich eine breite Palette an Pâtés, Terrinen, Rillettes und Foie Gras. Allesamt traditionell zubereitet und ohne Zugabe von Konservierungs- oder Aromastoffen.

**Es heißt: Die deutsche Winzer-Avantgarde und ihre französischen Kollegen geben sich die Klinke bei Ihnen in die Hand. Und besonders beliebt sind Ihre Verkostungen, bei denen sich Privatpersonen, Gastronomie sowie Unternehmen und Handel begeistert mit den empfohlenen Weinen eindecken.**

(Erstaunt) Hat sich das bereits herumgesprochen?

**Und wie! Gerade jetzt vor Weihnachten.**

Tatsächlich biete ich regelmäßig Verkostungen von Neuheiten an. Immer beliebter werden auch kleine Privat- und Firmenevents mit professioneller Weinbegleitung. Mein Ladenlokal in Strasslach bietet mit dem großen ovalen Eichentisch ein ideales Ambiente für solche Veranstaltungen. Die Stimmung ist locker und von echter Leidenschaft für Wein und gutes Essen geprägt. Die Gäste freuen sich, hautnah Einblicke in die Qualität der handwerklich mit viel Liebe erzeugten Weine zu bekommen und den besonderen Geschmack einer Traube, einer Lage im Geruch und auf der Zunge zu spüren.

**Ihr aktueller Favorit?**

(Schenkt lächelnd ein Glas ein.) Kosten Sie selbst ...

**Vielen Dank für das Gespräch.**