

GENIEßEN IN DER REGION

Weinhandel: Thomas Boxberger-von Schaabner betreibt den Importhandel „Extraprima“ in Mannheim

„Ich gehe nicht nach der Mode“

Von unserem Redaktionsmitglied
Stephan Eisner

MANNHEIM. Wein – Essen – Kochen – Musik! „Das ist die perfekte Paarung und eine der größten Errungenschaften der Menschen.“ Da ist sich Thomas Boxberger-von Schaabner sicher. So sicher, dass er sich einen Teil dieser „Errungenschaften“ als Beruf erwählt hat, der bei ihm auch eine Berufung ist. Wer den 47-Jährigen beobachtet, wie er einen neuen Wein probiert, wie er über seine Lieblingsregionen Bordeaux und Piemont spricht, der sieht die Passion in seinen Augen. Wein ist für ihn mehr als Genuss, er ist sein Leben. Gerade deshalb betreibt Boxberger-von Schaabner seit über 20 Jahren den Weinhandel „Extraprima“ in Mannheim.

800 Produkte stehen in den Holzregalen, in Geschäft und Lager warten 40 000 Flaschen darauf, getrunken zu werden. Die großen Fenster lassen das Herbstlicht herein, der Ausblick: Mannheims Wahrzeichen, der Wasserturm. Zwar fallen sofort am Eingang die gestapelten Kisten des Pfälzer Weinguts Von Winning ins Auge, die Spezialität von Thomas Boxberger-von Schaabner liegt aber im Ausland. „Ich kenne alle Winzer in meinem Sortiment sehr gut und versuche, sie einmal im Jahr auch zu besuchen“, erzählt der 47-Jährige. Drei Monate jährlich ist er deshalb auch auf großer Fahrt. „Ich kaufe nichts blind.“

Dieser Anspruch bringt es natürlich mit sich, dass die Tage während seiner Vor-Ort-Besuche sehr straff getaktet sind. „Ich probiere von 8 Uhr bis 20 Uhr ohne Pause“, sagt der „Weinfachhändler des Jahres 2006“. Boxberger sieht darin sein großes Talent. Akribisch notiert er alles, was ihm zu dem jeweiligen Wein einfällt in einem Ringbuch. „Dann kann ich zu Hause nachschlagen und mich entscheiden, ob ich bestellen will.“

Als Weinkenner weltweit bekannt

Thomas Boxberger-von Schaabner hat sich als Weinkenner weltweit einen Ruf erarbeitet. Er schreibt Kolumnen für die Fachmagazine „Weinwisser“ und „Weinwelt“, sein Wort hat in der Branche Gewicht. Zum Weintrinken kam er aber über Umwege. „Meine Mutter arbeitete in einem Supermarkt, und ich kannte damals nur den Wein, den sie mit nach Hause brachte“, erzählt er. In Filmen hätten ihn immer die Menschen fasziniert, die sich zu einem Sterne-Menü teuren Wein gegönnt



Thomas Boxberger-von Schaabner inmitten seiner „Schätze“ in seiner Mannheimer Weinhandlung „Extraprima“



BILDER: RINGERSPACHER

hätten. „Das wollte ich auch mal probieren“, sagt der 47-Jährige.

Von seinem ersten Geld als Zivildienstleistender nach dem Abitur ging er in einen Weinhandel, ließ sich beraten und kaufte schließlich eine Flasche Rotwein für zehn Mark.

„Das war das Beste, was ich bis dahin getrunken hatte“, blickt der gebürtige Ilvesheimer zurück. Damit war der Damm gebrochen. Der Wein wurde immer edler, dazu gesellten sich Käse und Jazz – die Geburt einer Leidenschaft. „Damals wuchs auch

Extraprima

■ Champagner- und Weinimport,
Friedrichsplatz 16, Mannheim.

■ Tel.: 0621/2 86 52

■ Mail: info@extraprima.com

■ Internet: www.extraprima.com

■ Öffnungszeiten: dienstags bis donnerstags 10 bis 18.30 Uhr, freitags 10 bis 20 Uhr, samstags 10 bis 16 Uhr. Montags geschlossen.

der Traum in mir, die großen Weingüter des Bordeaux einmal zu besuchen. Das war aber nur den oberen Zehntausend möglich.“ Über Freunde kam er in exklusive Weinkreise und durfte bei Proben mitmachen. „Und heute kennen mich alle Top-Winzer im Bordeaux. Das macht mich sehr stolz“, sagt Thomas Boxberger-von Schaabner.

Kochlehre als Einstieg

Nach einer Kochlehre im „Goldenen Pflug“ in Heiligkreuzsteinach-Eiterbach und später als Chef einer Küche in Haßloch sollte es für den damals 23-Jährigen eine berufliche Veränderung geben. Drei Freunde von ihm hatten den reinen Champagner-Import „Extraprima“ gegründet – und suchten einen Geschäftsführer. „Schließlich habe ich das Geschäft 1991 gekauft, zum Englisch noch Italienisch und Französisch gelernt und mich auf Reisen gegeben“, erzählt Thomas Boxberger-von Schaabner. Dann wurde das Geschäft im S-Quadrat zu klein und 2003 folgte der Umzug an den Friedrichsplatz.

„Ich gehe nicht nach der Mode, sondern fahre eine klare Linie, nämlich die, dass ich nur Weine anbiete; die mit schmecken“, erzählt der Geschäftsführer. „Wein muss für mich fein und komplex sein. Charakter in den Wein zu bringen, ist sehr schwierig“, sagt er. Dieses Potenzial sieht der 47-Jährige nur in wenigen Regionen. Und er kämpft gegen eine Geschmacksvereinheitlichung: „Das Piemont ist ein gutes Beispiel: Früher mussten die Weine dort lange reifen, um das harte Tannin, das die frühe Ernte dort mit sich bringt, abzumildern. Mit neuen Methoden geht das heute jedoch innerhalb kurzer Zeit.“ Was für den Winzer gut ist, kann aber für den Konsumenten einen Verlust bedeuten. „Manche Weine werden leider dadurch austauschbar“, kritisiert er die Praktik. „Und wer will schon austauschbare Weine?“