

# FINE

## DAS WEINMAGAZIN



### LA FLEUR-PÉTRUS DER CHARMEUR VON POMEROL

#### **Champagne**

Die Maison Taittinger:  
Französischer denn je

#### **Roussillon**

Gardiés und Gard: Winzer  
im Stilwechsel der Region

#### **Sherry**

Verfechter der Vielfalt:  
Die Bodegas Emilio Lustau

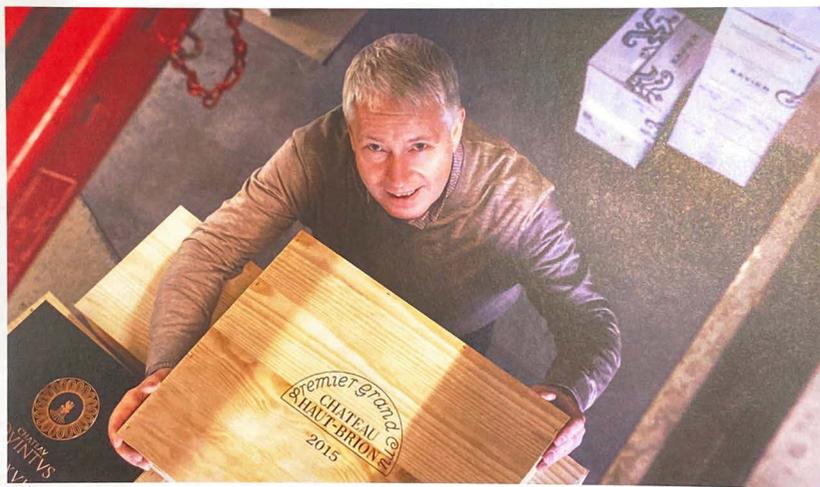
#### **Toscana**

Carlo Ferrinis großer  
Brunello Giudo

#### **Rheinhessen**

Das Weingut St. Antony  
in Nierstein

# MIT LUST UND LEISTUNG SEIN GLÜCK FINDEN



Thomas Boxberger ist ein eigensinniger und sinnlicher Mann. Es gibt hierzulande wohl nur wenige Menschen, die zu ihrem zwanzigsten Geburtstag im Weinladen nach einem Spitzenbordeaux des Geburtsjahrgangs fragen. So einer ist Thomas Boxberger: Seit 1991 führt er die Mannheimer Weinhandlung Extraprima, die sich mit feinen Bordeaux, seriöser Subskription sowie italienischen und deutschen Spitzenweinen einen hervorragenden Ruf in der Gastronomie- und Weinszene erarbeitet hat.

Von UWE KAUSS Fotos CHRISTOF HERDT

1986 stand Thomas Boxberger in einem gut sortierten Mannheimer Laden und fragte nach einer Flasche Château Margaux 1966. Zum Geburtstag. Der Händler erwiderte väterlich, das sei sicher ein tolles Geschenk für den Papa. Boxberger antwortete: »Nee. Die ist für mich.« Seine Weinleidenschaft hatte er, kaum dass sie ihn ergriffen hatte, in hohem Tempo entwickelt. In seiner Familie spielte Wein keine große Rolle. Er wuchs bei seiner Mutter auf, die als Filialleiterin einer Supermarktkette arbeitete. Sie brachte gelegentlich Wein mit. Davon verstand er nichts, aber schon nach dem ersten Schluck war ihm klar: Der ist nicht zu trinken. Als er seinen Zivildienst in der Schwerbehindertenbetreuung leistete und ein wenig Geld zur Seite gelegt hatte, beschloss der Neunzehnjährige, der Sache ernsthaft auf den Grund zu gehen. Denn auch in vielen französischen Kinofilmen, die er liebte – etwa denen von Claude Chabrol –, spielte teurer Rotwein oft eine wichtige Rolle. In der Mannheimer Kaufhof-Filiale kaufte er 1985 für 9,99 Mark seinen ersten »ernsthaften« Rotwein: einen Bordeaux 1983 der Winzergenossenschaft St.Emilion. Der schmeckte ihm schon viel besser als der aus dem Supermarkt. Aber noch nicht gut genug. »Ich habe mir damals die Frage gestellt: Wo ist das Ende der Fahnenstange?«, erzählt er. Thomas Boxberger hat es bis heute nicht gefunden.

**S**chließlich traute er sich, ein Weinfachgeschäft in Mannheim zu betreten. Er verstand nichts von Wein, aber ihn beschäftigte eine Frage: »Ist ein Wein für zwanzig Mark doppelt so gut wie einer für zehn?« Der Inhaber habe sich sehr viel Zeit genommen, ihm Zusammenhänge vermittelt, erinnert sich Boxberger. »Damit hat er meine Liebe zum Wein endgültig geweckt«, berichtet er, »das war ein Glücksmoment in meinem Leben.« Er verließ den Laden mit einigen guten und bezahlbaren Bordeaux. Sie zeigten eine ganz eigene Wirkung: Schon ein paar Tage später erstand er bei einem Sammler Château Lafite 1973 sowie Mouton 1942.

In dieser Zeit begann er auf Empfehlung des Weinhändlers, seine Eindrücke in Büchern aufzuschreiben. Das macht er noch heute so. Auch nach sechsundzwanzig Bordeaux Primeur-Verkostungen seit 1993 – er hat seit damals nicht eine verpasst – notiert er seine Eindrücke ausschließlich in gut lesbarer Handschrift. Thomas Boxberger greift ins Regal, zieht gezielt sein erstes Notizbuch aus dem Jahr 1985 heraus, blättert darin herum und streicht durch seine silbergrauen Haare. Damals notierte der Neunzehnjährige in einem 1973er Brane-Cantenac: »Trinkeempfehlung: So oft wie möglich.«

Der Wein passte hervorragend zu seiner damaligen Leidenschaft: dem Kochen. »Wir haben uns am Samstag getroffen, sind auf dem Markt einkaufen gegangen und haben danach bis in die Nacht gekocht.« Da die Kochfans besonders Süßspeisen liebten, bereiteten sie einmal ein Dessert-Menü zu: »Der Gruß aus der Küche war ein Sauerbraten. Danach folgten zwanzig Gänge Dessert«, erzählt er und lacht. Thomas Boxberger entdeckte in dieser Zeit seine exzellente Sensorik. Er gehört zu den wenigen Menschen, die über eine erstaunliche Geschmackserinnerung verfügen. Verwendet er einmal ein Gewürz für ein Gericht, so hat er noch Monate später einen präzisen und, so sagt er, »reproduzierbaren Eindruck« des Aromas im Kopf. Das gilt ebenso für die Wahrnehmung des Zusammenspiels sämtlicher Komponenten eines Weins, die ihm auch Jahre später noch präsent sind.

Damit hat Boxberger ein umfassendes Sortiment feinsten sowie günstiger Weine aufgebaut, das einem einzigen Roten Faden folgt: seiner Sensorik. »Ich mag jeden Wein in meinem



Sortiment. Sonst könnte ich ihn nicht verkaufen«, beschreibt er sein Auswahlprinzip. »Für mich ist Balance das Entscheidende«, fügt er hinzu. »Kraft und Körper, das ist nur Technik. Ohne Charakter und Tiefe schmeckt das langweilig.«

Seine Weg zum Weinhändler verläuft wie eine Reise, dessen Etappen Thomas Boxberger gern als »übergangsweise« beschreibt. Nach dem Realschulabschluss hatte seine Mutter eine Ausbildung für ihn vorgesehen. Doch er entschied sich anders und absolvierte »übergangsweise« an einem technischen Gymnasium das Abitur. Was er danach machen wollte, wusste er nicht. Als Leistungskurs wählte er das Fach, das ihn weder Mühe noch Anstrengung kostete: Mathematik. Er dachte darüber nach, das Fach zu studieren. Wollte er das? Er musste sich zwischen Leichtigkeit und Leidenschaft entscheiden. Er entschied sich für die Leidenschaft: Boxberger wollte kochen lernen. Aber er wollte nicht gut, sondern exzellent darin werden. Durch die Empfehlung eines Freundes landete er als Praktikant im »Goldenen Pflug« des Sternekochs Joachim Hess in Heiligkreuzsteinach-Eibach. Es dauerte ein paar Wochen, und Boxberger



wurde sein Auszubildender. Wieder lernte er im Raketentempo. »Joachim Hess und ich haben die Küche geschmissen«, erzählt Boxberger. Er wurde der beste Auszubildende, den der Sternekoch je hatte. Bald wurde er von einem italienischen Investor verpflichtet, der in Neustadt an der Weinstraße ein junges Team für ein geplantes Sterne-Restaurant suchte. Doch daraus wurde nichts, dem Investor ging das Geld aus. So kochte Thomas Boxberger in einem italienischen Restaurant des Geldgebers in Hasloch. Übergangsweise.

**S**eine präzise Arbeit sprach sich herum, und so verpflichtete ihn der renommierte Mannheimer Architekt und Feinschmecker Andreas Schmucker, zu seinem Geburtstagsfest zu kochen. Der hatte 1989 mit drei Freunden die Weinhandlung »Extraprima« gegründet. Das geschah ohne Businessplan und Ehrgeiz: Die vier fuhren gerne in die Champagne und ließen sich von Sommeliers interessante Produzenten empfehlen. Dort kauften sie ein und brachten Kisten für ihre Bekannten mit. »Sie haben Extraprima gegründet, um mit dem Gewinn ihre Reisen zu finanzieren«, beschreibt Thomas Boxberger deren Idee, »der Laden führte damals Champagner, Bordeaux und ein paar italienische Rotweine.« Schon bald zählte er zum Freundeskreis von Schmucker. Als Extraprima 1991 der Geschäftsführer abhanden kam, fragte er Boxberger, ob er das nicht machen wolle. »Ich habe mir die Zahlen angeschaut und dankend abgelehnt«, erinnert er sich. Doch er ließ sich überreden, den Job »übergangsweise« anzutreten. Doch Thomas Boxberger kann rechnen. So erkannte er das Potential, das im Laden schlummerte. Im Sommer 1992 kaufte er Schmucker den Laden ab.

»Innerhalb von ein paar Jahren habe ich mit dem 23 Quadratmeter kleinen Laden die Millionengrenze beim Umsatz überschritten«, sagt Boxberger und hebt die Schultern. 2003 zog

Extraprima an den Mannheimer Friedrichsplatz – er gilt als einer der schönsten urbanen Plätze Deutschlands mit Springbrunnen, neobarocken und Jugendstil-Fassaden. »Ich führte die wahrscheinlich schönste Weinhandlung Deutschlands«, sagt er. 2015 zog Extraprima aus und setzt seitdem voll auf Onlineshop und Versandgeschäft. Dazu hat er sein vormaliges Lager im Hinterhof neben Garagen und einer Wing-Tsun-Schule vergrößert, einen Laden sowie sein Büro und einen großen Verkostungsraum im Obergeschoss eingerichtet. Im Regal stehen die vielen Bücher mit Verkostungsnutzen, dazu sehr rare Flaschen, die er getrunken hat. Hier versammelt er Weinfreunde regelmäßig zu Raritäten-, Jahrgangs- und Regionenverkostungen, die er stets mit einem Gang selbst zubereiteter Speisen beginnt. Das Kochen beherrscht er noch heute auf höchstem Niveau: »Für einen Michelin-Stern könnte ich aus dem Stand produzieren, mit etwas Aufwand reicht's auch für zwei.«

**H**inten an der Wand stehen HiFi-Boxen, die Fans aufhorchen lassen. Sie gehören zu einer edlen Burmester-Anlage, mit denen er gerne und oft Jazz hört. Der ist seine heimliche Leidenschaft. Boxberger liebt Bebop, aber auch modernere Stile. Es passt zusammen, dass er seit vielen Jahren das renommierte »Enjoy Jazz«-Festival in Mannheim mit Wein versorgt. Seit einigen Jahren gehören auch Jazzstars zu seinen Freunden. Der weltberühmte Saxophonist Joshua Redman etwa lässt bei Auftritten in Deutschland immer einen freien Tag einplanen, um Thomas Boxberger zu treffen und mit ihm ein wenig zu probieren. »Joshua kennt sich bestens mit Pinot Noir aus, er ist ein echter Fan«, berichtet Boxberger. Auch der Schauspieler und Autor Matthias Brandt sowie der Literaturstar Wladimir Kammer kommen regelmäßig vorbei, wenn sie in der Nähe sind.



Seit seinem Start ist Thomas Boxberger viele Wochen im Jahr auf Reisen. Er verkostete etwa sechstausend Flaschen pro Jahr, überschlägt er im Kopf und sagt: »Es gibt keine wichtige Messe, auf der ich nicht probiere.« Die Primeur-Wochen gehören dazu wie die Prowein, die Vintaly, wichtige Präsentationen in der Toskana, die Millésime Bio und einige mehr. Dabei suche er stets »die Stecknadel im Heuhaufen«. Er hebt die Schultern. Oft genug sei die Suche vergeblich. Dazu hat er stets einen Koffer mit Riedel-Verkostungsgläsern griffbereit. »Auf Messen und bei Präsentationen werden mir Spitzenweine in total untauglichen Gläsern angeboten«, empört er sich, »wie soll ich die sonst beurteilen?«

Inzwischen arbeitet er auch als Weinpublizist, schreibt sämtliche Texte für seine Website, den Newsletter und seine Sonderveröffentlichungen. Auf fast hundert Seiten veröffentlicht er zudem seine Notizen, Bewertungen und Fotos zu Bordeaux-Jahrgängen, deren englischsprachige Ausgabe Robert Parker lektoriert. Dessen Kriterien zur Beurteilung großer Weine kann Boxberger allerdings nicht folgen: Er blickt streng über seine Lesebrille: »Für mich ist Robert Parker der Russ Meyer des Weins.«

In den fast dreissig Jahren seiner Zugehörigkeit zur Wein-szene hat er jede Persönlichkeit kennen gelernt, einige sind zu seinen engen Freunden geworden. Zu ihnen gehört Stephan Attmann, Betriebsleiter beim Deidesheimer Weingut von Winning und längst einer der einflussreichsten Weilmacher Deutschlands. Er begann seine Karriere im Lager von Thomas Boxberger. »Stephan hat damals Betriebswirtschaft studiert und bei mir als Auslieferungsfahrer gejobbt«, erinnert sich Thomas Boxberger. Dem talentierten Studenten brachte er das Verkosten bei, nahm ihn mit zu Messen und zur Primeur-Woche ins Bordelais. »Bis heute liegen wir beim Bewerten selbst in

kniffligen Fällen höchstens einen Punkt auseinander«, berichtet er. 2007 empfahl er Attmann dem 2013 verstorbenen Neustädter Unternehmer Achim Niederberger, der zu Boxbergers Freundeskreis gehörte. Er suchte für sein neu aufgestelltes Weingut von Winning einen Betriebsleiters. Stephan Attmann bewarb sich und erhielt direkt nach dem Gespräch die Zusage.

Thomas Boxberger ist mehr als ein Weinhändler. Das hat mit seiner ungewöhnlich guten Sensorik zu tun. Selektion, Einordnung und Bewertung ist ihm wichtiger als nur der Verkauf. So ist es nur konsequent, dass er sich seit einigen Jahren in einer anspruchsvollen Spezialdisziplin betätigt: dem Cuvetieren. Es gelang ihm, wie so oft, vom Start weg, mit dem jungen Winzer Florian Hollerith aus dem pfälzischen Maikammer assemblierte er erstmals 2012 den Rotwein »No Limit« aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Damit gewannen sie 2015 den zweiten Platz des Meininger-Rotweinpreises in der Kategorie »Internationale Rebsorten«. Cuvée-Projekte mit Pinot Noir des Weinguts folgten, dazu die feinsinnige Weißburgunder-Cuvée »Szig Szig« aus Edelstahl und Barrique sowie die Chardonnay- und Weißburgunder-Cuvée »denkstoff«, die das Weingut Theo Ent für Boxberger füllt. Für das toskanische Weingut Villa Caviciana in Bolgheri hat er hat er eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Tannat, Marselan und Merlot komponiert. Boxberger wählte dazu aus hundert-zwanzig Fassern die passenden Partien aus. »Der Wein hat diesen speziellen Bolgheri-Style«, freut er sich. Die Arbeit an einer Cuvée fällt ihm nicht schwer, denn seine Geschmacks Erinnerung macht es ihm leicht. »Ich montiere in klaren Schritten: Erst die Saurekomponenten, danach folgt die Gerbstoff-Struktur und schließlich die Frucht.« Thomas Boxberger hat eine neue Leidenschaft entdeckt. Das Ende der Fahnenstange? Für ihn ist es immer noch nicht in Sicht. ▶



Weder beim Wein noch bei dessen Präsentation geht es um Show: Dem Mannheimer Weinhändler Thomas Boxberger geht es stattdessen um Charakter und Tiefe. Seine handschriftlichen Verkostungsnotizen reichen bis ins Jahr 1985 zurück – eine seiner ersten, zu einer Flasche Brane-Cantenac des Jahrgangs 1973: »Trinkeempfehlung: So oft wie möglich.«