

Platz vier geht an die „Bodega“ in Stolberg

Der große Gastro-Terrassenwettbewerb ist entschieden. Leserinnen und Leser wählen aus über 100 Vorschlägen in der Region aus.

VON BEATRIX OPRÉE

STOLBERG Alexandre Moreau mixt gerade drei Fruchtcocktails hinter seiner Theke vor dem deckenhohen Weinregal, als er erfährt, wie gut seine „Bodega“ beim Terrassenwettbewerb abgeschnitten hat. „Platz 4? Kaum zu glauben“, sagt er und lächelt zurückhaltend. Wohl wissend, dass es sein überaus treues Stammpublikum ist, dem er das



Alexandre Moreau bietet seine Weine seit zwei Jahren auch im idyllischen Innenhof seiner „Bodega“ in der Stolberger Altstadt an.

FOTO: BEATRIX OPRÉE



tolle Voting unter über 100 Destinationen in der ganzen Region zu verdanken hat. Ein gut eingeschenktes edles Tröpfchen im Innenhof des historischen Kupferhofs Rose in der Stolberger Altstadt, das schätzen seine Gäste. Dazu ausgesuchte Käse-, Schinken- und Salamisorten auf rustikalen Holzbrettern sowie frische Austern, die nur in den ganz warmen Monaten Juli und August nicht auf der Karte stehen.

Liebevoll und stilgerecht

Seit Oktober 2018 betreibt Moreau seinen Weinhandel mit Ausschank am Alten Markt, zunächst im vom langjährigen Vorbesitzer Christian Clément übernommenen uralten Laden neben dem Torbogen, seit knapp zwei Jahren auch in einer ehemaligen Druckerei im Innenhof des Blaustein-Ensembles. Den er für seine Gäste mit individuellen Sitzgruppen ebenfalls liebevoll und stilgerecht gestaltet hat. Unter einer

stattlichen alten Linde, deren Duft im Sommer den ganzen Platz erfüllt, serviert er seither seine ausgewählten Weine und Spirituosen französischer, spanischer und deutscher Provenienz.

Moreau ist ausgewiesener Experte auf seinem Gebiet. Der gebürtige Pariser hat immerhin acht Jahre lang als Maître d'hôtel und Barmann im ebenso mondänen wie berühmten Hôtel Plaza Athénée in Paris gearbeitet. Jenem legendären Ort, in dem sich bis heute Stars sowie die Reichen dieser Welt die

Klinke in die Hand geben. In dessen Restaurant der weltweit agierende Starkoch Alain Ducasse drei Michelin-Sterne vereinte. Eine prägende Zeit für den heute 48-Jährigen, der für seine Gäste in Stolberg prompt auch einen wunderbaren Bildband über das pompöse Palasthotel und seine Gäste zum Durchblättern bereithält.

Leidenschaft für guten Wein

Nach seiner Pariser Zeit war Moreau zehn Jahre als Sommelier in einem

Gourmet-Restaurant in Brüssel tätig. Wo er vielleicht heute noch die passenden edlen Tröpfchen zu erlesenen Mahlzeiten kredenzen würde, wäre nicht auf Wunsch einer seiner beiden Töchter ein weiterer Tapetenwechsel angesagt gewesen. Die nämlich wollte gerne in Deutschland weiter zur Schule gehen, in der Heimat von Mutter Judith, die aus Stolberg stammt. So wurde schließlich der Kupferhof Rose zur neuen Wirkungsstätte für den französischen Weinexperten. Das lauschige Gläschen zu Zweit

oder gesellige Tafelrunden sind hier genauso angesagt wie Weinproben auf Reservierung. Und gelegentlich auch Konzerte. Seinen Gästen etwas von seiner Leidenschaft für guten Wein zu vermitteln, ist Alexandre Moreau durchaus ein Anliegen. Sein Credo dabei: „Wein ist Geschmacksache.“ Und um auf den Geschmack zu kommen, ist reichlich Probieren angesagt. Ob sich Deutsche und Franzosen dabei unterscheiden? „Ganz sicher“, sagt Moreau. Deutsche tendieren seiner Beobachtung gemäß zu süßeren, fruchtigeren Cu-

vées, die Franzosen indes lieben es kräftiger. Und in Frankreich gehöre Wein praktisch in jeder Lebenslage dazu, wird demnach auch schon mittags zu Mahlzeiten getrunken. Während man in Deutschland eine gute Flasche eher im Sinne der Geselligkeit öffnet. Und dafür sind die Gäste der „Bodega“ immer zu haben. Die „Bodega“ ist dienstags bis donnerstags von 15 bis 21 Uhr, freitags und samstags von 15 bis 22 Uhr sowie jeden ersten Sonntag im Monat von 12 bis 18 Uhr geöffnet. <http://www.bodega-stolberg.de/>