



**HARRY H.  
HOCHHEIMER**  
WEIN- & GASTRONOMIEBERATUNG

**PRESSE**  
VERÖFFENTLICHUNGEN

LOKALANZEIGER  
„LAHNPOST“  
19. KW 2007

Postanschrift:  
Harry H. Hochheimer  
Oberscheidstraße 2a  
65624 Altendiez

Telefonisch:  
Tel.: (0 64 32) 98 86 55  
Fax: (0 64 32) 98 86 57  
Mobil: (01 71) 170 88 62

E-Mail: [info@wein-harry.de](mailto:info@wein-harry.de)

LAHNPOST

## Trinken, um's Essen zu verdienen.

Harry Hochheimer: Der berühmte Wein-Fachmann,  
den es aufs Land verschlagen hat.

TEXT UND FOTO: MIRKO BADER



*Gerne verkostet Harry Hochheimer in seinem gut gekühlten Weinkeller einen guten Tropfen mit Freunden.*

*Foto: Bader*

**ALTENDIEZ. "Weinberater ist ein harter Job Ich muss mein Essen mit Trinken verdienen!" Um einen Scherz ist sich Harry Hochheimer niemals zu schade. Seine Augen blitzen listig, als er in seinem gut gekühlten privaten Weinkeller in Altendiez sein Glas erhebt - diesmal "nur für ein Foto, doch die selbe Geste dürfte "Wein-Harry" hunderttausende Male in den vergangenen Jahrzehnten ausgeführt haben.**

Harry Hochheimer, das ist der Frankfurter Bub mit der typischen Frankfurter Schnauze; den es vor einigen Jahren nach Altendiez verschlagen hatte, wegen der Liebe zu seiner Frau („Mein größtes Hobby“) und der Aussicht auf eine 44 Quadratmeter große, fabelhaft eingerichtete Küche und sicher auch wegen der ländlichen Ruhe. Doch der Wirkungsbereich des 59jährigen ist immer noch vor allem das Rhein-Main-Gebiet sowie - wie es sich für einen Weinkenner gehört die deutschen Weinbaugebiete Rheinhessen, Rheingau, Pfalz etc.

Und in der Welt ist er zuhause, mit Vorliebe in Frankreich, stets auf der Suche nach neuen Weinkreationen. „In Frankfurt bin ich bekannt wie ein bunter Hund“, sagt der "Wein-Harry". Jahrzehntlang hat er Gastronomen geschult, ihnen ein "Näschen" für den richtigen Wein fürs richtige Essen gegeben, viele führende Sommeliers verdanken ihm ihre Kenntnisse. Unter anderem ist er für die IHK Frankfurt tätig. Er trat im Fernsehen auf, gibt Tipps übers Radio, ist in vielen Medien vertreten - kurzum er ist so etwas wie der Franz Beckenbauer der Frankfurter Gastronomie-Szene. Dabei offenbart ein Besuch in der Idylle von Altendiez, dass dieser Mann keineswegs zu den oberen 10.000 gehören will, dazu ist er viel zu bodenständig, zu "frankfodderisch". "Wein trinken ist Emotion", sagt "Wein-Harry", "entweder es schmeckt einem oder es schmeckt einem halt net." Und: "Ich kanns net hadde, wenn Brimborium gehalde werd. Mer kann einem Mensche doch net erkläre, warum ihm der Wein schmecke soll."

Allein am Preis könne man einen schmackhaften Wein nicht erkennen. Viel besser ist es dann schon, wenn man den passenden. Wein zum richtigen Gericht genießt. Und hier räumt Harry Hochheimer mit so manchem Wein-Küchen-Latein auf: „Natürlich kann man auch einen roten. Wein mit Fisch oder Spargel kombinieren, oder dunkles Fleisch mit einem Weißwein verkosten die Kombination muss nur stimmen."

Und: Der "Wein-Harry" ist .keineswegs bier-, pardon weinernst. Spaß und Lebensfreude sind untrennbar mit dem Wein verbunden - das weiß wohl niemand besser als Harry Hochheimer.