

Lutter & Wegner

GENDARMENMARKT





Lutter & Wegner

G E N D A R M E N M A R K T

DER SEKT, DER SEKT DEN NAMEN GAB.

Inhalt

Ein Prickeln Berliner Art: Lutter & Wegner	1
Lutter & Wegner-Pressebilder	5

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

■ **EUROKOMMUNIKATION** ■

Public Relations seit 1970

EIN PRICKELN BERLINER ART: LUTTER & WEGNER

Berlins beliebteste Sektmarke steckt voller Überraschungen

Berlin ist eine faszinierende Metropole mit vielen Gesichtern: Die deutsche Hauptstadt ist jung, rasant, bunt, modern und weltoffen – und der zu diesem prickelnden Berliner Lebensgefühl passende Sekt ist Lutter & Wegner: Der Lieblingssekt der Berliner – und ihrer Gäste aus aller Welt.

Sein Name geht auf eine der ältesten Berliner Weinstuben zurück, in der die Geschichte der Gattung Sekt ihre Anfänge nahm. 1811 eröffnete mitten im Herzen der Stadt, am Gendarmenmarkt, die Weinstube Lutter & Wegner – und plötzlich ging ein spürbares Prickeln durch die Stadt, denn hier wurde neben erlesenen Weinen schon eine aufregende Neuheit ausgeschenkt: Champagner, auch Vin Mousseux genannt. Kein Wunder, dass Lutter & Wegner bald zum beliebten Treffpunkt von Gourmets und Gourmands, von Künstlern und Literaten wurde.

Sowohl im Restaurant im Erdgeschoss als auch in den Kellergewölben der Probierstube konnte man zu jeder Zeit fröhliche und – nicht weniger reizvoll – berühmte Stammgäste antreffen, wie zum Beispiel den fantastischen Erzähler E.T.A. Hoffmann, der um die Ecke wohnte und die malerischen Gewölbe des Hauses in den Kulissen von Jacques Offenbachs Oper „Hoffmanns Erzählungen“ verewigte. Chamisso, Eichendorff und der junge Heine ließen sich hier genauso gerne durch den Vin Mousseux und die Stimmung, in die dieser sie versetzte, zum Dichten und Diskutieren anregen, wie Carl Maria von Weber und Richard Wagner zum Komponieren.

Und hier gab 1825 der Hofschauspieler Ludwig Devrient dem Sekt seinen Namen. Devrient, der damals in Shakespeares „Heinrich IV“ auf der Bühne stand, stürzte nach der Vorstellung – wie üblich – in die Weinstube und rief, noch ganz in seiner Rolle als Fallstaff: „Bring er mir Sect, Schurke!“. Ein Übersetzungsfehler, denn bei Shakespeare hieß es eigentlich Sack – „Saek“ ausgesprochen –, doch der Kellner, ein Schurke

in keinerlei Hinsicht, kannte seinen skurrilen Stammgast und dessen Vorliebe für moussierenden Wein und servierte ungerührt das Übliche, Vin Mousseux. So kam bei Lutter & Wegner in Berlin der Sekt zu seinem Namen und deshalb heißt der Sekt Lutter & Wegner auch heute noch „der Sekt, der Sekt den Namen gab“.

Auch Royals und Reichskanzler wussten zu schätzen, was Berlins berühmtester Weinkeller zu bieten hatte: 1851 wurde Lutter & Wegner preußischer Hoflieferant, und Bismarck war ein oft gesehener Kunde.

Im Berlin der Goldenen Zwanziger schließlich war Lutter & Wegner eine feste Institution. Berlin, damals drittgrößte Metropole der Welt, war die Stadt mit den meisten Verlagen, Theatern, Zeitschriften und Cafés in Deutschland, und so war Lutter & Wegner von charismatischen Persönlichkeiten immer bestens besucht: Die Nächte waren lang, die Stars und Sternchen schillernd und die Kulturschaffenden zahlreich. Josephine Baker und Marlene Dietrich, die Tiller Girls und Claire Waldorf sorgten für Furore. Oper, Film, Cabaret und Revue spielten im pulsierenden kulturellen Leben der Stadt eine wichtige Rolle. Vor allem nach den Premieren traf man sich im Lutter & Wegner – und Premieren gab es eigentlich immer.

Dieses glanzvolle Vergnügen hörte mit dem Zweiten Weltkrieg abrupt auf. Das Lutter & Wegner-Haus wurde zerstört, und auch das Kriegsende brachte keine Neuauflage der Freiheit, wie sie in den „roaring twenties“ gefeiert wurde. Aber die Geschichte geht weiter, denn im Westteil der damals geteilten Stadt erweckte der Sekt von Lutter & Wegner Aufsehen. Innerhalb weniger Jahre avancierte er dort zum Marktführer und wurde so ein Berliner Phänomen. Nach der Öffnung der Mauer entstand am früheren Lutter & Wegner-Standort in der Charlottenstraße 49 das Luxushotel Four Seasons, in dem heute das Regent-Hotel residiert. Und zwei Ecken weiter, da, wo der frühere Stammgast E.T.A. Hoffmann wohnte – also wieder am Gendarmenmarkt, von dem auch die Nicht-Berliner sagen, er sei der schönste aller Plätze überhaupt – eröffnete 1997 das neue Lutter & Wegner.

Hier, in der Charlottenstraße 56, orientierte man sich ganz am Original: Die blanken Holztische und die Stühle mit den Herzchen wurden nachgetischlert, die Jugendstil-lampen stammen aus Wien, die Paneelen aus Prag – alles sieht aus, als sei es so schon immer da gewesen. Und auch was das Publikum angeht, das hier im Restaurant, in der Weinstube und in der Weinhandlung empfangen wird – auf großzügigen 600m² –, wird man leicht und gerne an die Zwanziger Jahre erinnert: Im modernen Berlin von heute tummeln sich, nachdem Parlament und Regierung hierher gezogen sind und zahlreiche Länder ihre Botschaften hier eröffnet haben, wieder Politiker, Journalisten, Literaten und Künstler – und alle treffen sich wie eh und je im Lutter & Wegner.

Fast wie nebenbei hat es auch die gutbürgerliche Küche des erfolgreichen Restaurants zu (internationalem) Ansehen gebracht: Das beste Wiener Schnitzel außerhalb Wiens gibt es laut New York Times bei Lutter & Wegner, und der Sauerbraten Berliner Art belegte beim Sauerbratenwettbewerb 2003 den ersten Platz. Einen passenden Wein zu finden, ist im Haupthaus kein Problem – mit über 750 Positionen und einem Schwerpunkt auf Deutschland und Österreich gehört die Weinhandlung im Haupthaus zu den besten und beliebtesten Weingeschäften Berlins. Das Restaurant gibt es heute mehrfach in der Hauptstadt: am Potsdamer Platz im Kaisersaal, im Schloss Glienicke und im ehemaligen Weinhaus Huth. Außerhalb Berlins kann die Lutter & Wegner-Gastlichkeit auf Usedom, in Hamburg, Osnabrück, Potsdam und in Bonn genossen werden. Auch die Weinhandlung hat inzwischen einige Dependancen in Deutschland.

Unter dem Namen Lutter & Wegner werden drei verschiedene Sekte angeboten: Lutter & Wegner Gendarmenmarkt Trocken (11% vol, Dosage: 28 g/l, auch in der 0,2-l-Flasche erhältlich), Lutter & Wegner Sekt Rot Halbtrocken (11% vol, Dosage: 48 g/l) und Lutter & Wegner Riesling Extra Trocken (11,5% vol, Dosage: 17 g/l). Alle Sekte werden nach der Methode Charmat hergestellt. Zum Einsatz kommen traditionelle Rebsorten klassischer Anbaugebiete. Für den extra trockenen Premiumsekt Lutter & Wegner Riesling, ein Prickeln der besonders feinen Art, werden zu 100 Prozent deutsche Rieslingweine aus den besten deutschen Anbaugebieten verwendet. Ihnen verdankt der Rieslingsekt seine harmonische Ausgewogenheit und angenehme Frische.

Auf den Sektetiketten wurde den beiden berühmtesten Stammgästen des alten Weinhauses ein Denkmal gesetzt: Dem Dichter E.T.A. Hoffmann, weil er den Weinkeller in der Literatur unsterblich machte, und dem Hofschauspieler Ludwig Devrient, weil er den Namen „Sekt“ erfand. Denkmale in der Landschaft flößen einem Ehrfurcht ein, Denkmale auf den Etiketten von Sektflaschen tun noch ein wenig mehr: Sie erwecken Lust auf prickelnde Lebensfreude.

LUTTER & WEGNER-PRESSEBILDER

Copyright: Lutter & Wegner Sektkellerei GmbH, Berlin



LW_GM_Trocken.jpg

Alle Lutter & Wegner-Sekte werden nach der Methode Charmat aus traditionellen Rebsorten klassischer Anbaugebiete hergestellt.



LW_GM_Rot_Halbtrocken.jpg

Die Sektetiketten setzen den beiden berühmtesten Stammgästen des alten Weinhauses, dem Dichter E.T.A. Hoffmann und dem Schauspieler Ludwig Devrient, ein Denkmal.



LW_GM_Sortiment.jpg

Im Westteil der damals geteilten Stadt avancierte der Lutter & Wegner-Sekt innerhalb weniger Jahre zum Berliner Marktführer.



LW_Riesling.jpg

Der Premiumsekt Lutter & Wegner Riesling wird zu 100 Prozent aus Rieslingweinen der besten deutschen Anbaugebiete gewonnen.



LW_GM_Motiv.jpg

Lutter & Wegner, der Lieblingssekt der Hauptstädter und ihrer Gäste, ist der passende Sekt zum prickelnden Berliner Lebensgefühl.



LW_Riesling_Motiv.jpg

Ihre harmonische Ausgewogenheit und angenehme Frische verdankt diese extra trockene Cuvée den ausgesuchten Rieslingweinen.

LUTTER & WEGNER-PRESSEBILDER



LW_histor.Motiv.jpg

E.T.A. Hoffmann und Ludwig Devrient im Jahr 1815 bei Lutter & Wegner – 1825 wurde hier das Wort „Sekt“ für moussierenden Wein erfunden.



Gendarmenmarkt.jpg

Am Gendarmenmarkt, im Herzen von Berlin, eröffnete 1811 die Weinstube Lutter & Wegner.



LW_Restaurant_Gendarmenmarkt.jpg

In der Charlottenstraße am Gendarmenmarkt eröffnete 1997 das neue Lutter & Wegner-Restaurant.

LUTTER & WEGNER-PRESSEBILDER

Die hier abgebildeten Fotos stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zur Verfügung. Wenden Sie sich bitte an:

EuroKommunikation GmbH
Public Relations seit 1970
Feldbrunnenstraße 43
20148 Hamburg
Tel +49 (0)40 41 47 84 0
Fax +49 (0)40 41 47 84 50
E-Mail info@eurokommunikation.com