

Platz des guten Geschmacks

Weinliebhaber Thomas Refardt bietet in Bielefeld Genuss auf höchstem Niveau an

■ Er war schon immer ein Weinliebhaber. Und er hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Und er will zeigen, dass man trotz einer wirtschaftlich schwierigen Zeiten, Positives bewegen kann. Mit dem Geschäft „Götterfunke – Wein und Delikatessen“ hat sich der 34-jährige Thomas Refardt in der Bielefelder Altstadt einen Traum erfüllt, den Traum vom Wein und der Selbstständigkeit.

Ich möchte einen positiven Akzent setzen“, sagt der gebürtige Bonner Thomas Refardt, der inzwischen in Bielefeld heimisch geworden ist. „Und es war an der Zeit, etwas Eigenes zu machen.“ Dass Thomas Refardt sein Metier als Weinkenner beherrscht, hat er über Jahre als Geschäftsführer von „Wein etc.“ in Bielefeld bewiesen. „Jetzt freue ich mich auf die neuen Herausforderungen“, sagt er.

Und die Herausforderungen sind groß. Denn Thomas Refardt hat die Messlatte für sein neues Geschäft hoch gelegt. Er möchte mit „Götterfunke“ einen Platz des guten Geschmacks schaffen, er möchte Freude an allem Schönen und Genuss auf höchstem Niveau anbieten. „Der Funke soll überspringen. Ich betreibe meine Arbeit mit Freude und Spaß, das sollen auch die Kunden merken“, sagt Refardt.

Die Palette des Angebots von Thomas Refardt liegt im Schwerpunkt auf europäischen Weinen und wird ergänzt durch ausgewählte Feinkost. Qualität und ein optimales Preis-/Genussverhältnis sind dabei seine oberste Maxime. „Ich möchte anders sein als andere“, sagt der Mann mit der Leidenschaft Wein.

Nach seinem Jura-Studium in Bielefeld hat Thomas Refardt seine Zeit dem Wein gewidmet. Dazu gehörte unter anderem die önologische Mitarbeit im Weingut Robert Weil (Rheingau) und in unterschiedlichen Regionen Italiens (Toskana, Piemont). „Wein ist eine individuelle Geschichte. Es ist nicht alles Gold,

was glänzt“, sagt Refardt. „Ich habe gute Verbindungen zu Winzern und Produzenten.“ Sein Schwerpunkt liegt dabei in Europa. „Mein Metier ist die so genannte alte Welt, also die klassischen Weinanbaugebiete in Italien, Deutschland, Frankreich, Österreich und Spanien.“

Für Thomas Refardt ist der Wein ein landwirtschaftliches Produkt, das in jedem Jahr neuen Bedingungen ausgesetzt wird. „Auch in schlechten, das heißt zu kalten oder zu warmen, Jahren kann ein Winzer einen guten und attraktiven Wein produzieren“, sagt Refardt. „Beständigkeit ist Trumpf, Qualität statt Masse ist wichtig.“ Für den Bielefelder Weinprofi entsteht ein guter Wein an der Pflanze, am Stock und nicht erst im Keller: „Draußen im Weinberg beginnt die Arbeit, die Önologen haben danach selbstverständlich auch ihren Anteil.“

Sein Fachwissen möchte Thomas Refardt gerne an seinen Kunden weitergeben. „Mein Geschäft 'Götterfunke' soll ein Treffpunkt und Kommunikationsort von Kunden und Freunden werden“, schwebt ihm vor. Neben dem Handel mit Weinen will er Verkostung und Verprobung anbieten. Dazu soll es Schulungen und Weinproben mit Winzern geben. Mit den Delikatessen möchte Thomas Refardt keine Konkurrenz zu Feinkostgeschäften werden. „Ich biete hochwertige Olivenöle, Essige, Pasta und Sugas sowie Gewürze, Gebäck und Schokolade an“, sagt er. „Also Kleinigkeiten zum Wein.“ *Carsten Blumenstein*



Weinkenner und Weinliebhaber: Thomas Refardt berät seine Kunden fachkundig und kennt die Qualität europäischer Spitzenweine.