

Thema: Döllerers Genusswelten

Autor: k.A.

CLIP
media
service

falstaff / wein / SOMMELIERS

DIE KELLER

Über 2000 verschiedene Weinspezialitäten bilden
das Herz des Weinkellers im »Burgvital Resort«
und seiner »Griggeler Stuba«.

nG falstaff

Thema: Döllnerers Genusswelten

Autor: k.A.

CLIP

media
service

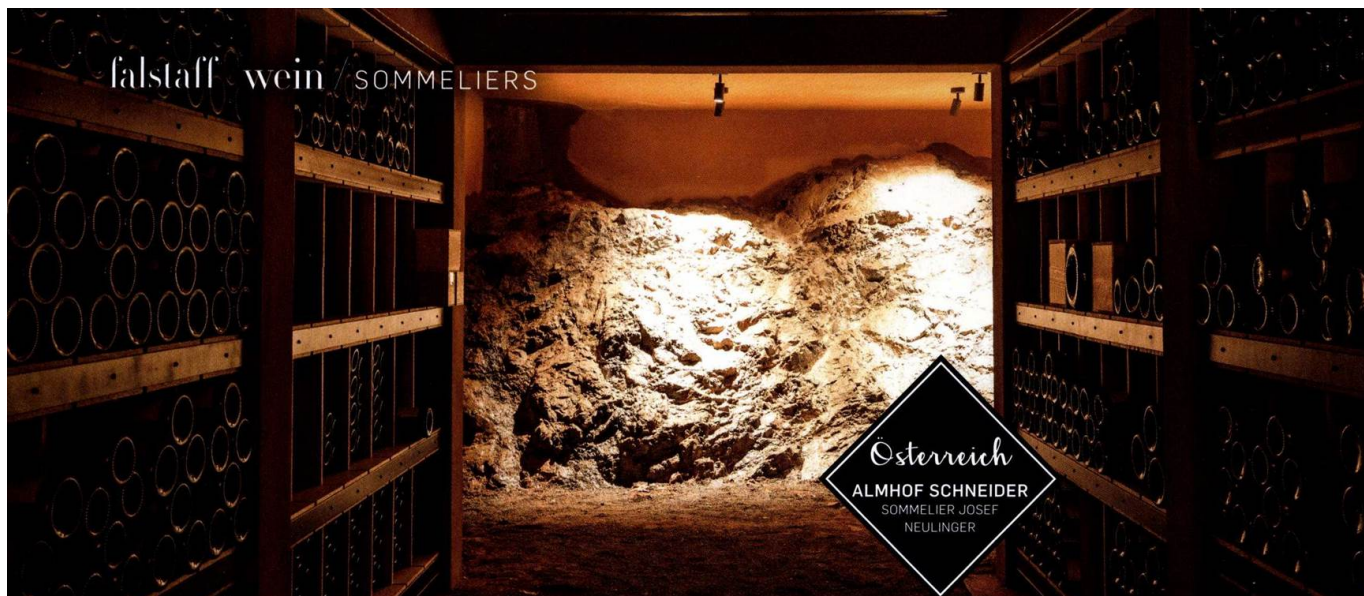
Die Suche nach den besten Weinkellern in der Alpenregion ist vor allem auch die Suche nach den besten Sommeliers. Denn einen teuren Keller hat man schnell, doch das Bestücken und die Auswahl für den Gast sind die wahre Kunst. Eine Rundreise.

TEXT CHRISTIAN SEIDEL & PETER MOSER

KENNER

Thema: Döllers Genusswelten

Autor: k.A.



Folgen wir Alexander Koblinger. Das ist Kraft seines Amtes überhaupt immer eine gute Idee, wenn es um Wein geht – denn er ist seit 2011 Master-Sommelier. Ein internationaler Titel, der nach langjähriger Ausbildung in London vergeben wird. 230 dieser außergewöhnlichen Weinkenner gibt es weltweit. 135 davon in Nordamerika, und Koblinger ist der einzige aktive Master-Sommelier in Österreich. Außergewöhnlich: Er ist im deutschsprachigen Raum der einzige, der noch in der Gastronomie tätig ist. Und das nicht irgendwo, sondern bei der Familie Döllerer.

Koblinger wechselte erst im Mai 2016 in die Salzburger Region. Döllerer bietet eine einmalige Kombination aus einem Weinhandel der Spitzenklasse einerseits und dem »Genießerrestaurant« von Koch Andreas Döllerer

andererseits. Gemeinsam bilden die beiden ein kulinarisches Spitzenduo.

Der Erfolg ist dabei weitaus mehr als das feine Näschen und der sensible Gaumen. Es ist seine Art. Locker und unbeschwert. Wein sei für ihn ein Synonym für Geselligkeit und Freude. Kein Oberlehrer wolle er sein, sondern im Gegenteil: jemand, der den erbitterten Ernst, mit dem sich viele dem Wein widmen, rausnimmt.

Zwischen Koblingers erster Restaurant-Erfahrung, der elterlichen »Dorfstub'n« in Hinterstoder, und Döllers Genusswelt liegt eine Weltreise. Denn im Süden von Oberösterreich lassen sich Schnaps und Speck verkosten, aber kein Wein. Sein Ehrgeiz war geweckt, und er ging auf Entdeckungsreise. Wein wurde im Alter von 17 Jahren zu seiner Leidenschaft. Vier Jahre später zog er nach New York und wurde Chefsommelier im »The Emerson Resort

& Spa«. Seine nächsten Stationen: Oxford und Dubai – dort natürlich im »Burj al Arab« – und im April 2005 zurück nach Österreich. Hier heuerte ihn Karl Obauer an.

MEISTER WERDEN

Das »Obauer« ist bis heute eine der renommiertesten Adressen in Österreich. Koblinger fand hier endgültig seinen Weg zur Weltelite unter den Sommeliers und sammelte fünf Mal den Titel »Sommelier des Jahres«. Unter anderem bekam er diesen von Falstaff verliehen. Für das »Obauer« holte er den Titel »Weinrestaurant des Jahres« ins Haus.

Wenn es um Auszeichnungen geht, darf auch Hermann Lankmaier vom Hotel Burg in Oberlech nicht fehlen. 2013 konnte er sich den Titel »Sommelier des Jahres« verdienen. Rund 50.000 Flaschen lagern heute im Keller



Thema: Döllerers Genusswelten

Autor: k.A.



des Hauses, darunter eine Vielzahl hervorragender Weine aus Bordeaux und Burgund. Lankmaier ist gebürtiger Steirer und stammt keineswegs aus einer Weinregion, sondern aus Murau, das für sein Bier gerühmt wird. Nach seiner Lehrzeit fand er eine Saisonstelle im »Klosterbräu« in Seefeld. Dort kam der junge Mann durch einen Zufall in nähere Beziehung zum Wein. Wenige Tage vor Weihnachten kündigte der Sommelier des Hauses, und für Lankmaier tat sich die Chance auf, an dessen Stelle zu treten. Bereits in der folgenden Sai-

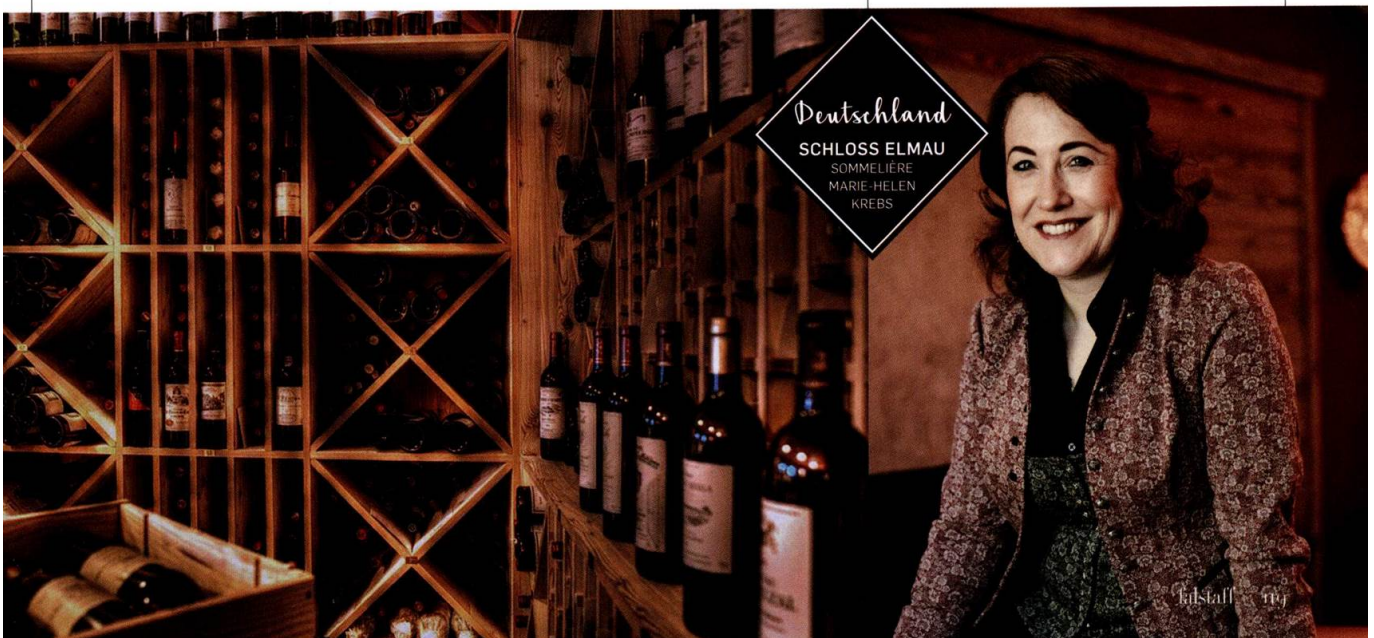
son bewarb sich der Jungsommelier, der später Diplom-Sommelier werden sollte, bei der Familie Lucian in Oberlech, seit 1993 bringt er jeden Winter im Hotel Burg – und mittlerweile auch den Sommer.

Ähnlich hoch dekoriert ist auch das Duo Johannes und Paul Pfefferkorn vom Roman-tikhotel Krone in Lech. Jüngst konnten sie sich den VINEUS Wine Culture Award des Jahres 2017 verdienen. Rund 25.000 Flaschen lagern im Gewölbe aus dem 17. Jahrhundert. Josef Neulinger sorgt im Almhof für eine

Weinauswahl, die auch international für Aufsehen sorgt - Fine Wine aus London gibt der Weinkarte drei Sterne. Zu Recht. Eine weitere Empfehlung ist das Burgvital Resort und die Griggeler Stuba in Lech. Hier ist Thomas Lucian, der Leiter selbst, die treibende Kraft. Unterstützt von Sommelier Lukas Krenn.

Einen Katzensprung über die Grenze entfernt, liegt Krün. Den Ort kennt niemand, das dazugehörige Schloss Elmau die ganze Welt. Hier fand 2015 das G7-Treffen statt. Den Anwohnern mag es missfallen haben, das Luxury Spa profitierte aber von der Berichterstattung und baute seither seine Zahl an Stammgästen spürbar aus. Nicht im Zentrum des Interesses, aber im ganzen Rummel mittendrin war Marie-Helen Krebs – Chef-Sommelière im »Luce d'Oro«, dem Sternerestaurant, das mancher Experte zu den besten der Welt zählt. Krebs mag es ebenso locker wie Koblinger. Eine >

Gibt es im Heimatort außer Speck und Schnaps nichts zu verkosten, dann muss der Weg des Weinliebhabers in die weite Welt führen.



Thema: Döllerers Genusswelten

Autor: k.A.



falstaff / wein / SOMMELIERS

Südtirol
HOTEL LA PERLA
SOMMELIER
EDUARD PETER

> Gemeinsamkeit, die als Qualitätsmerkmal unter Sommeliers verstanden werden darf. Zum G7-Gipfel äußerte sie sich zumindest entspannt: »Regierungschefs sind auch nur Menschen, die sich beim Essen wohlfühlen wollen.«

Immerhin setzte sie sich bei der Weinauswahl durch. Die Menüs waren durchgängig regional geprägt, was auch für die Weinauswahl galt, die einem Rundgang durch die besten Regionen Deutschlands glich. Und so hat eben jeder Spitzen-Weinkeller seinen Schwerpunkt.

Weiter geht die Tour zu den besten Weinkellern in der Schweiz. Ein Paradies für Weinliebhaber, deren Höhepunkte alleine ganze Bücher füllen würden. Vom »1818« in Zermatt über das »Alpenrösl« in Klosters bis zum »Azalée« in Schönried, dazu die lukullischen Höhen in St. Moritz. Doch wir müssen uns auf das Wesentliche besinnen. Wichtiges vom

Unwichtigen trennen. Ein gutes Stichwort für Yvonne Stöckli.

Sie ist in der Schweiz die aktuelle Sommelière des Jahres. Was vor allem deswegen bemerkenswert ist, weil sie erstens die einzige Frau war, die nominiert wurde, und weil sie zweitens die einzige Bewerberin war, die nicht aus der Luxus-Hotellerie kam. Was die Qualität keinesfalls schmälert. Ihre gastronomische Heimat, das »Hotelrestaurant Alpenblick«, ist mit einem Michelin-Stern dekoriert.

Den Weinkeller dazu hat Richard Stöckli, ihr Mann, noch mit eigener Hände Arbeit ausgehoben. Einen Winter lang trug er die Erde kübelweise nach draußen, um Platz zu schaffen. Yvonne Stöckli hat dabei eine besondere Liebe für Weine aus der Schweiz. Sie gilt als eine sehr bedächtige Sommelière und versteht es, in jeder Preisregion gekonnt die Gäste zu begeistern und zu überraschen. Einen eigenen Lieblingswein – auch das passt zu ihrer Art – hat sie nicht. Viel wichtiger ist ihr, immer wieder einen neuen kennenzulernen.

Weinkeller sind mehr als nur Lagerstätten. Sie sind Refugien. Sie spiegeln die Seele der Weine und den Charakter ihrer Besitzer und Erbauer wider.



Südtirol
VALSERHOF
SOMMELIER
DANIEL ERLACHER

120 falstaff

Thema: Döllerers Genusswelten

Autor: k.A.



Weiter geht die Rundreise nach Südtirol. Eine Region, die eine rekordverdächtige Dichte an beeindruckenden Weinkellern zu bieten hat. Das Hotel »La Perla«, das Restaurant »La Siriola« und der »Valserhof« seien hier ohne den unmöglich zu erfüllenden Anspruch auf Vollständigkeit beispielhaft erwähnt. Und auch dort arbeiten Kenner ihres Fachs. Aber eben unterschiedlicher Prägung.

So ist das »La Perla« stolz auf Eduard Peter. Ein Sarner, also einer aus der Region, aus dem Sarntal, wie man gerne betont. Bodenständig und pragmatisch sei er. Tagsüber gibt er den Techniker, der allerlei Gerätschaften repariert, abends wird er zum Weinkenner, Philosoph und besten Kumpel. Mit feinen Pointen und groben Kanten. »Sagt der Arzt zum Sarner: »Wenn Sie so weitertrinken, werden Sie nicht alt.« Antwortet der Sarner: »Wusste ich es doch, Wein hält jung.««

Im »La Siriola« ist Stefan Wieser, der Eigner, als Sommelier tätig. Und das mit geschickter Hand. Denn das Restaurant hat einen Umschlag von 350 verschiedenen Etiketten pro Jahr. So kann das Sortiment frisch gehalten werden. Wieser konzentriert sich dabei auf biodynamische Herkunft, die etwa 30 Prozent des Bestands ausmacht. Auch die Regionalität ist ein Steckenpferd des Sommeliers – ohne auf die Klassiker zu verzichten.

ÜBERRASCHUNGEN MACHEN GENUSS

Daniel Erlacher, Sommelier im »Valserhof«, hat eine Mammutaufgabe zu stemmen. Für den täglichen Bedarf stehen 1000 Flaschen im »Wein Cube« zur Verfügung, in der »Wein Lounge« mit Degustationsraum liegen 8000, das eigentliche Lager umfasst noch einmal 25.000. All das muss frisch und

neu gehalten werden und selbst eingefleischten Stammgästen Überraschungen bieten.

Beeindruckende Weinkeller sind das fast zwangsläufige Ergebnis einer Entwicklung in der Weinwelt. Kunden, auch die preissensiblen, haben ihren Geschmack gefunden, folgen ihm und sind bereit, mehr Geld auszugeben. So stagniert der Konsum zwar auf hohem Niveau, aber die Umsätze steigen kontinuierlich – von 6,03 Milliarden Euro in Deutschland im Jahr 2010 auf 7,3 Milliarden Euro im Jahr 2014. Konsumiert werden dabei gleichbleibend rund 20,5 Millionen Liter pro Jahr.

Für den Wein braucht es Lagerstätten, die Genießern auch als Refugium dienen können. Der Weinkeller als Rückzugsort, in dem der Genießer der Hektik des Alltags entkommt. In den Schränken stehen die Orchester der Entschleunigung, dirigiert vom Sommelier. <

