

Thema: Döllers Genusswelten

Autor: CHRISTINA FIEBER

TREND
PRIVAT
↓
WEIN**RENÉ ANTRAG (31)**

➔ **RENÉ ANTRAG** ist seit 2008 im Wiener Gourmettempel „Steirereck“, seit 2017 als Chefsommelier. Aufgewachsen im „bodenständigen Sachsen und geprägt von deutscher Genauigkeit“, trat er in die Fußstapfen von Sommelier-Legende Adi Schmid, der ihn mit den Besonderheiten der Wiener Gäste vertraut machte und österreichische Nonchalance lehrte.

Zuvor wirkte der penible Weinkenner in den Tiroler Topbetrieben „Tyrolhotel Obsteig“ und „Alpenresort Schwarz“. Trotz seiner Jugend räumte er schon etliche Auszeichnungen ab. Zuletzt wurde er Gault Millau Sommelier 2019.

Den neuen Hype um Sommeliers sieht er kritisch: „Alle wollen Sommelier werden, aber keiner Kellner sein.“ Weinexpertise und Servicekompetenz gehören für ihn jedoch zusammen.

Weintipp: 2017 Gemischter Satz „Von den Terrassen 1958“, Anna & Martin Arndorfer, Kamptal.
2018 Grüner Veltliner „Neuland“, Herbert Zillinger, Weinviertel

Wo: Restaurant Steirereck, 1030 Wien
Infos: steirereck.at
Tel.: 01/713 31 68

„Ein guter Sommelier muss Persönlichkeit haben – Expertise allein reicht nicht aus, es braucht auch eine eigene Meinung.“

Thema: Döllerers Genusswelten

Autor: CHRISTINA FIEBER

SINDY KRETSCHMAR (44)

→ **DIE GEBÜRTIGE SÄCHSIN** ist seit 2016 Head Sommelière im Ritz-Carlton Wien, davor im Zwei-Sterne-Restaurant „Fährhaus Munkmarsch“, Sylt, und zahlreichen weiteren hochrangigen Häusern in Deutschland und Österreich. Ihre Liebe zum Wein wurde bereits früh im Drei-Sterne-Restaurant „Bareiss“ im Schwarzwald geweckt. Die täglichen Schulungen und Gespräche mit ihrer damaligen „Lehrmeisterin“, der bekannten deutschen Chef-Sommelière Natalie Lump, beeindruckten sie nachhaltig. Fasziniert davon, wie bildhaft man über Weine, Winzer und Regionen

sprechen konnte, beschloss sie, in deren Fußstapfen zu treten.

Heute ist sie selbst eine der rar gesäten Frauen, die als Sommelière Bekanntheit erlangen. 2018 wurde sie zur Falstaff Sommelière des Jahres ernannt.

Weintipp: 2016 Riesling Großes Gewächs Kastanienbusch
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Deutschland

Wo: Ritz-Carlton Wien, 1010 Wien
Infos: ritzcarlton.com

Tel.: 01/311 88

„Österreich bietet eine außergewöhnliche Vielfalt an Weinstilen und Rebsorten.“



Die Weinverstehher

Sie werden als die neuen Stars im Gastronomie-zirkus gehandelt: **SOMMELIERS** von heute haben ihr verstaubtes Image ebenso wie ihre Scheuklappen abgelegt. Mit Wissen und Witz gelingt es ihnen, selbst konservative Gaumen zu neuen önologischen Abenteuern zu verführen.

Einst traten sie im steifen Anzug auf – die unvermeidbare goldene Verkostungsschale um den Hals – zelebrierten nicht enden wollende Dekantierorgien und belehrten den Gast mit distinktuierter Herablassung. Sommeliers von heute hingegen geben sich lässig, ungezwungen und sind am Puls der Zeit. In Skandinavien, England oder den USA werden sie inzwischen wie Popstars gefeiert und laufen Sterneköchen in punkto Hype allmählich den Rang ab.

Mads Kleppe etwa gilt als einer der einflussreichsten Protagonisten der Branche. Winzer, die der Chefsommelier des dänischen Kultrestaurants Noma in seiner Weinkarte listet, avancieren im Nu

zu Shootingstars. Im Vergleich dazu geben sich heimische Sommeliers bescheiden. Alexander Koblinger, hochdekorierter Sommelier im Restaurant Döllerer in Golling, freut sich zwar über den derzeitigen Hype seiner Zunft, sieht sich aber dennoch als Dienstleister – als Schnittstelle zwischen Winzer und Weintrinker: „Wir wollen unseren Gästen schlicht ein schönes Erlebnis bereiten“, sagt er, „kompetent, aber nicht belehrend.“ Gelingen es ihm, Emotionen zu wecken, den Funken seiner Leidenschaft für Wein überspringen zu lassen, sei seine Mission gelungen.

MIT WISSEN UND GESPÜR. Was so einfach klingt, verlangt ausgeprägtes Gespür

für die Bedürfnisse der Gäste und fundiertes Fachwissen: „Beschäftigt man sich nicht täglich mit der Materie, hat man heute keine Chance“, ist der Wiener Sommelier Hermann Botolen überzeugt. Die Weinwelt sei komplexer geworden, Regionen, die bislang nur wenige Eingeweihte kannten, stehen plötzlich im Fokus.

Botolen gilt als einer der profiliertesten Weinkenner des Landes. Nach vielen Jahren in der Spitzengastronomie betreibt er nun ein eigenes Restaurant. Die meisten seiner zahlreichen Anhänger ackern sich erst gar nicht durch die reich bestückte Karte – sie vertrauen dem Patron blind: „Bring mir was G'scheites, du weißt ja, was ich mag.“ Stimmt die Vertrauensbasis, könne man sich önologisch auch weiter aus dem Fenster lehnen und den Gast behutsam in unbekanntes Terrain führen, glaubt der erfahrene Sommelier: „Die Leute kommen ja nicht zu mir, um irgendeinen Grünen Veltliner zu trinken, den sie auch im Wirtshaus ums Eck bekommen“, ist er überzeugt.

Botolen ist ein Spürhund und Getriebener – selbst in so bekannten Weinregionen wie dem Bordeaux oder Burgund gräbt er noch Raritäten aus, von deren Existenz hierzulande auch eingefleischte Weinfreaks nichts ahnten. ▶

VON CHRISTINA FIEBER

Thema: Döllerers Genusswelten

Autor: CHRISTINA FIEBER

TREND
PRIVAT
WEIN

„Bio- und Naturweine
sind kein Nischen-
produkt mehr, sondern
Dauerbrenner.“

ALEXANDER KOBLINGER (39)

➔ **DIE LISTE DER AUSZEICHNUNGEN** ist lang, seine Ausbildung vom Feinsten. Der Master Sommelier beglückt seit 2016 Feinschmecker im Gourmetrestaurant „Döllerer“ mit außergewöhnlichen Wein- und Getränkebegleitungen. Außerdem ist er Sake-Sommelier und wurde in Japan sogar zum Samurai geadelt.

Zuvor war er Chefsommelier bei den Gebrüdern Obauer in Werfen. Der gebürtige Oberösterreicher überzeugte aber auch als Head Sommelier in Dubai, Großbritannien und den USA. „Ein Sommelier muss eine Wühlmaus sein“, glaubt er, „immer auf der Suche nach Neuem.“ Und so verbringt er jede freie Minute bei Weingütern im In- und Ausland, um zu verkosten, die Menschen hinter den Weinen kennenzulernen und neue Eindrücke zu sammeln: „Nur so kann ich meinen Gästen die Philosophie der Winzer näherbringen.“

Weintipp: Agnes Paquet, Bourgogne Blanc - Meoisy - Burgund, Bodega Miguel Merino: Rioja Reserva

Wo: Döllerers Gourmet Restaurant, 5450 Golling/Salzburg
Infos: doellerer.at
Tel.: 06244/4220

► Auch René Antrag vom Wiener Vier-Hauben-Restaurant „Steirereck“ weiß, dass Feinschmecker mehr von ihm erwarten als lediglich ein passendes Glas Wein zum Essen: „Das ist wie im Film, es braucht Dramaturgie und Spannung. Man will überrascht werden“, sagt er. Im Steirereck wird ausdrücklich keine Wein-, sondern eine Getränkebegleitung angeboten. Zu den elaborierten Gerichten Heinz Reitbauers reicht er inzwischen auch Bier, Madeira oder Cocktails.

Der gebürtige Sachse folgte der heimischen Sommelier-Legende Adi Schmid, der über Jahrzehnte Weinliebhaber ökologisch an der Hand führte und beinahe jeden Wunsch erfüllte. Einige Jahre werkten sie gemeinsam und beflügelten einander durchaus: „Ein alter Hund braucht einen jungen Hund, um in Schwung zu bleiben“, pflegte Schmid zu sagen. Umgekehrt profitierte René Antrag von der Erfahrung seines Vorgängers und erhielt wertvolle Lektionen in Sachen Wiener Schmäh. Heute ist er Herr über einen ansehnlichen Weinkeller und legt Wert auf ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Klassikern und Avantgarde. Natur- und maischevergorene Weine

„Wir müssen über
den Tellerrand
schauen, offen für
Neues sein.“

CHRISTIAN ZACH (48)

➔ **DER STEIRISCHE SPITZEN-SOMMELIER** ist eine markante Persönlichkeit. Mit Witz und einem Funken Lust an der Provokation verführt er seine Gäste zu Gewächsen abseits des Mainstreams: „Ich liebe Weine mit Ecken und Kanten.“ Fruchtig wuchtige Gaumenschmeichler sind nicht sein Ding.

Inspirierte wurde er als Lehrling von einem weinkundigen Maitre, der ihn gerne bei seinen Weingutsbesuchen mitnahm. Nach der Lehre ging er auf hohe See, danach ins Château La Chaire Hotel auf Jersey und nach Deutschland ins hochdekorierte „Le Gourmet“. Mit nur 20 Jahren wurde er im Wiener „Korso“ unter Küchenlegende Reinhard Gerer einer der jüngsten Chefsommeliers.

Seit vielen Jahren werkt er nun höchst erfolgreich gemeinsam mit dem ebenso genialen Spitzenkoch Gerhard Fuchs, zuerst im „Kreuzwirt am Pössnitzberg“ später in der „Weinbank“. Der Falstaff Sommelier 2017 ist Herr über gut 3.000 Weine und fördert junge Sommeliers.

Weintipp: 2017 Chardonnay Salamander, Andreas Tschepp

Wo: Die Weinbank, 8461 Ehrenhausen
Infos: dieweinbank.at
Tel.: 03453/22291

Thema: Döllerers Genusswelten

Autor: CHRISTINA FIEBER

sind dabei keine Exoten mehr, sondern fester Bestandteil der Karte.

Auch Christian Zach, der mit Küchenchef Gerhard Fuchs die „Weinbank“ in der Südsteiermark führt, gilt als Sommelier ohne Scheuklappen. Die beiden sind ein kongeniales Team: Zu kreativ steirischer Küche gibt es ebenso kreative Weine – vornehmlich Naturweine aus der Steiermark und aus lange geschmähnten Regionen wie Jura, Savoyen oder Roussillon. „Bordeaux habe ich von der Karte genommen, das trinkt bei uns kein Mensch mehr“, befindet er lapidar. Seine Begeisterung für die einstige Paradeweinregion Frankreichs hält sich in Grenzen.

Bio- und Naturweine sind ein Trend, der für ihn eigentlich gar keiner ist – viel mehr eine Renaissance, die bleiben wird. Etliche renommierte Weingüter stellen auf Bio um, viele erzeugen Naturweine, die im Keller weitgehend ohne Zusätze und Eingriffe entstehen. Glaubt man den Sommeliers, werden es noch mehr werden. Das Bewusstsein für Ökologie und Nachhaltigkeit habe zugenommen, ist Hermann Botolen überzeugt. Auch wenn es immer noch Weintrinker gebe, die skeptisch sind und ungewohnte Geschmacksnoten bei Naturweinen erst mal kategorisch ablehnen. „Wir mussten uns ja auch erst umstellen“, erinnert er sich.

Am Anfang habe man das ganze Natur- und Orange-Zeug auch höchst befremdlich gefunden, „aber als Sommelier muss man halt offen sein.“ Und das mache den Beruf ja auch spannend. Ob die Winzer nach Mondphasen arbeiten oder Kuhhörner eingraben, ist ihm dabei ziemlich egal: „Gut muss es sein.“ Auch Alexander Koblinger reicht immer öfter Naturweine. Da müsse man allerdings viel Gespür haben, die Gäste immer wieder verkosten lassen und vor allem die Hintergründe erklären.

So aufgeschlossen die Sommelierzunft heute auch wirkt, in Sachen Frauenquote hinkt der Berufsstand weit hinterher: Weinexpertinnen muss man immer noch mit der Lupe suchen. Sindy Kretschmar ist eine der wenigen, die sich als Sommelière einen Namen machen konnten: Als sie zu Beginn ihrer Karriere als Head Sommelière im Ritz-Carlton Wien mit der Weinkarte an den Tisch kam, wurde sie noch gebeten, doch den Weinfachmann des Hauses zu holen. Mittlerweile kann sie die Stammgäste von ihrer Kompetenz überzeugen. Sie müsse halt noch behutsamer beraten als ihre männlichen Kollegen. 

FOTOS: WEINBANK, DÖLLER, SEBASTIAN REICH

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



„Ich will keine Allerwelts-Weinkarte, wo aus jedem Dorf ein Hund kommt.“

HERMANN BOTOLEN (52)

 **DER AUSNAHMESOMMELIER** ist bekannt für profundes Weinwissen und außergewöhnliches Gespür für „Food and Wine Pairing“. Er gilt als Trüffelschwein für önologische Spezialitäten, vor allem aus Frankreich.

Seine Leidenschaft wurde im legendären Altwienerhof von Patron und Burgundernarr Rudi Kellner geweckt, danach war er Teil des Gründungsteams von Wein & Co, später Restaurantleiter und Sommelier im Gourmetrestaurant „Meinl am Graben“. Seit 2016 betreibt er sein eigenes Feinschmeckerlokal in der

Josefstadt. Er schätzt Klassiker aus dem Bordeaux genauso wie freakige Naturweine. Junge Sommeliers sind ihm oft zu einseitig: „Ein 1986er Lafite interessiert sie nicht, die wollen wissen, was in Kopenhagen getrunken wird.“

Weintipp: 2015 Les Cedres Domain Ganevat, Jura
2016 Serious Gorgeous – Moric, Burgenland

Wo: Restaurant Fuhrmann, 1080 Wien
Infos: restaurantfuhrmann.com
Tel.: 01/944 43 24