

Alexander Koblinger ist ein Ausnahme-Sommelier. Seit Jahren überzeugt Österreichs einziger Master Sommelier nicht nur die Gäste in Döllerers Stammhaus und die Kunden von Döllerers Weinhaus, sondern besticht national und international durch sein Wissen über Weine.

it Feingefühl und Gespür für Weine hat Alexander Koblinger bereits zum neunten Mal in zehn Jahren die Fachwelt von seinem vinophilen Wissen überzeugen können: Bei Österreichs härtestem Wettbewerb des Branchenblattes "Rolling Pin" wurde er zum besten Sommelier des Jahres gewählt. In einem zweistufigen Verfahren wählen dabei 8.000 Mitarbeiter der Gastronomie 100 Personen, die es



dann zu voten gilt. Bereits zu Beginn des Jahres wurde er von der renommierten Frankfurter Allgemeinen Zeitung (FAZ) zum besten deutschsprachigen Sommelier im gesamten Deutschsprachigen Raum gekürt. Der gebürtige Oberösterreicher Alexander Koblinger ist seit 2016 als Chefsommelier in Döllerers Stammhaus in Golling sowie als Service- und Qualitätsmanager für Döllerers Weinhaus in Kuchl tätig.

Mit Leidenschaft und Gaudi zum Wein

"Es ist für mich eine wahnsinnig große Sache von Kollegen, die selbst Sommeliers sind, gewählt zu werden. Ich freue mich wirklich, dass ich meine Leidenschaft und Gaudi, die ich mit meiner Arbeit habe, genauso an sie weitertransportieren konnte", meint der Sommelier. Wein ist für Koblinger nichts "Verkopftes" und nichts Kompliziertes. Für ihn muss ein Wein Spaß machen – und schmecken. Wichtig ist dabei

"WIR ERKENNEN BEIM WEIN NICHT NUR TRENDS, SONDERN WIR MACHEN SIE."

für ihn, dass jeder Wein seine volle Aufmerksamkeit erfährt. "Das Schlimmste in unserem Beruf ist, wenn man sich über einen Wein stellt oder meint, man wisse ja eh schon alles. Das mache ich bestimmt nicht. Man lernt jeden Tag etwas Neues hinzu. Aus diesem Grund kann ich nur Danke dafür sagen, was ich in den letzten Jahren erlebt habe", meint Koblinger bescheiden.

Auf die Beratung kommt es an

Eine Vinothek ist wie eine Bibliothek ein Ort des Wissens und der Qualität. Neben vielen Gastronomen und Hoteliers, die in Döllerers Weinhaus einkaufen, schätzen auch weinliebhabende Endverbraucher die Beratung und den Service des Sommelier-Teams um Alexander Koblinger in der Enoteca des Weinhauses. "Unsere Türen stehen für alle Kunden offen. Der Vorteil des Weinhauses ist die fachkundige Beratung und unsere vernünftigen Preise. Unser Verkaufsteam sind allesamt Sommeliers bzw. Sommelièren, die das Produkt Wein lieben", sagt Koblinger. "In den Kellern von Döllerers Weinhaus in Kuchl-Golling schlummern exzellente Schaumweine sowie Weißweine, Roséweine und Rotweine der renommiertesten Weingüter der Welt. Auch die Auswahl an Süßweinen, Portweinen und Sherry, Natural Wines und Bioweinen erfüllt höchste Ansprüche", sagt der Fachmann. Man merkt ihm die Leidenschaft für seinen Beruf und das Naturprodukt Wein an. "Diese Leidenschaft und die Liebe zum Produkt Wein ist ein Markenzeichen des Weinhauses der Döllerer. Das familiengeführte Unternehmen besteht selbst seit Jahrzehnten aus Gastronomen. Die Kombination aus Weinhandel und Gastronomie erzeugt Fachwissen, das wir weitergeben", erklärt Koblinger die Firmenphilosophie von Döllerers Weinhaus und fügt nach einer kurzen Überlegung hinzu: "Wir erkennen beim Wein nicht nur Trends, sondern wir machen sie."





Eine Familie lebt den Genuss

Seit 1909 betreibt Familie Döllerer in Golling an der Salzach ihr "Stammhaus", das mit einer Metzgerei und einem Wirtshaus begann und heute ein Genießerhotel, eine Feine Kost, ein Wirtshaus und Restaurant beherbergt. Dort kredenzt Andreas Döllerer zusammen mit seiner Frau Christl feine Gerichte rund um seine mehrfach ausgezeichnete Küchenlinie "Alpine Cuisine". Döllerers Weinhaus & Enoteca werden von Raimund, Sabine und Christian geleitet. Auch Tochter Laura unterstützt im Marketing und Verkauf bereits tatkräftig. Der Initiator und Gründer (1986) des Weinhauses Hermann Döllerer steht als Geschäftsführer der Döllerer Holding vor und lebt seine Liebe zum Wein seit über 45 Jahren.