

## CURRICULUM VITAE

### Ausbildung

- 2011 **Master Sommelier - Court of Master Sommeliers**, London  
Advanced Course - Court of Master Sommeliers, Birmingham  
Introductory Course - Court of Master Sommeliers, Las Vegas
- 2012 **Sake Sommelier**, London

### Berufliche Laufbahn

- seit Mai 2016 **Head of Wine**  
Döllerer, Golling, Österreich  
Les Grandes Tables du Monde | Tradition & Qualité
- Service- und Qualitätsmanager**  
Döllerer Weinhaus, Kuchl, Österreich
- April 2005 **Head Sommelier**  
bis März 2016 Restaurant Hotel Obauer, Werfen, Österreich  
Les Grandes Tables du Monde | Tradition & Qualité
- September 2004 **Sommelier und Departmental Trainer**  
bis Januar 2005 Burj al Arab, Dubai, Vereinigte Arabische Emirate  
Leading Hotels of the World
- September 2003 **Erster Sommelier de Rang**  
bis August 2004 Le Manoir aux Quat'Saisons, Great Milton, Großbritannien  
Relais & Châteaux | Relais & Gourmand  
Les Grandes Tables du Monde | Tradition & Qualité
- Januar 2002 **Head Sommelier**  
bis August 2003 The Emerson Inn & Spa, Mount Tremper, NY, USA  
Small Luxury Hotels of the World  
Most outstanding inn in North America - Condé Nast Johannsens 2005
- 1997 bis 2002 **Dorfstubn'n, Hinterstoder, Österreich**  
**Hotel der Bär, Ellmau, Österreich**  
**Ferienhotel Lärchenhof, Erpfendorf, Österreich**

## Persönliche Auszeichnungen

- |      |   |
|------|---|
| 2025 | <b>Sommelier des Jahres</b><br>Guide Michelin   |
| 2025 | <b>Sommelier des Jahres</b><br>Schlemmer Atlas  |
| 2025 | <b>Sommelier des Jahres</b><br>A la Carte Chef-Frage  |
| 2021 | <b>Sommelier des Jahres</b><br>50 Best Sommeliers & Rolling Pin Awards Austria                |
| 2020 | <b>Sommelier des Jahres</b><br>Frankfurter Allgemeine Zeitung                                 |
| 2020 | <b>Sommelier des Jahres</b><br>Der Große Guide - Restaurant & Hotel Guide (Bertelsmann Guide) |
| 2018 | <b>Sake Samurai</b><br>The Japan Sake Brewers Association Junior Council                      |
| 2016 | <b>Sommelier des Jahres</b><br>„Sternefresser.de - Das kulinarische Online-Magazin“           |
| 2014 | <b>Sommelier des Jahres</b><br>Gault Millau   |
| 2014 | <b>Sommelier des Jahres</b><br>Falstaff Magazin   |
| 2013 | <b>Österreichischer Kandidat</b><br>bei der ASI-Sommelier WM in Japan                         |
| 2012 | <b>Sommelier des Jahres</b><br>Vineus Wine Culture Award                                      |
| 2011 | <b>Bester Sommelier Österreichs</b><br>Österreichischer Sommelierverein                       |
| 2010 | <b>Sommelier des Jahres „Leader of the Year“</b><br>Rolling Pin Magazin                       |

## Internationale Anerkennung des Weinprogramms

- 2025**      **Grand Prix Austria**  
**Best Wine List of the Overall Competition**  
Star Wine List
- 2025**      **Best Long Wine List in Austria**  
Star Wine List
- 2025**      **International Best Long Wine List of the Year Silver Star &**  
**By the Glass List of the Year Silver Star**  
Star Wine List
- 2024**      **Unkonventionelle Weine und andere Getränke**  
Falstaff Weinguide
- 2023**      **Ausgezeichnetes Weinkonzept international**  
VDP.Prädikatsweingüter und Meiningers Sommelier
- 2022**      **Grand Prix Austria Silver Star &**  
**By the Glass List of the Year Silver Star &**  
**Sparkling Wine List of the Year Silver Star**  
Star Wine List
- Seit 2019** **Three Star Award**  
The World of Fine Wine
- Seit 2017** **Award of Excellence**  
Wine Spectator
- 2014**      **Weinrestaurant des Jahres**  
Vineus Wine Culture Award

## Firma

Seit 2013 **taste.outside.THE.BOX**  
Consulting, Verkostungen, Weinprogramm, Vorträge

## Verantwortung

Seit 2018 Internationales Vorstandsmitglied des  
Court of Master Sommeliers

## Stimme

Seit 2026 Kolumnist bei den Salzburger Nachrichten

## Geschmack

Seit 2022 Wein in Zusammenarbeit mit Georg Prieler  
„Vom Kalk“

