



**JÜRGEN
SCHMÜCKING**

Der Tiroler Journalist und Fotograf hat sich ganz dem Essen und Trinken verschrieben und gilt als einer der renommiertesten Gastrokritiker der Alpenrepublik.

Koblingers Weg

JÜRGEN SCHMÜCKING über die verdiente Auszeichnung von Alexander Koblinger durch den Michelin Österreich.

er ist wieder da. Seit dem 21. Januar strahlen wieder Sterne über dem österreichischen Gastro-Himmel. Von ein paar sich übersehen Fühlenden abgesehen, ist die Freude in der Branche groß. Wir haben mit dem Steirer Eck einen neuen Dreisterner, eine ganze Reihe von Bib Gourmands und jede Menge Sterne in rot und grün. Am Abend der Gala, noch bevor es mit den Sternen losging, holte Gwendal Poullennec, der Direktor des Guide Michelin, einen Mann auf die Bühne, der im ersten Augenblick nicht recht wusste, wie ihm geschah: Alexander Koblinger, Head of Wine beim 5-Hauben- und 2-Sterne-Betrieb Andreas Döllner in Golling, wurde mit dem Michelin Austria Sommelier Award ausgezeichnet. Dabei war es fast ein Zufall, dass er an dem Abend überhaupt nach Salzburg kam. Bei der Organisation der Einladungen rumpelte es an der einen oder anderen Stelle. Koblinger kam nur zur Gala, weil Döllner zuerst lediglich eine, dann aber gleich vier Einladungen bekam.

Wie dem auch sei, Alex Koblinger ist ein verdienter und würdiger Preisträger. Dass der Mann etwas kann, wissen wir. Bei Gault & Millau wurde Alex Koblinger vor zehn Jahren schon zum Sommelier des Jahres gekürt und in den folgenden Jahren noch von sieben oder acht anderen Magazinen oder Institutionen. Also was war es, das die Inspektoren überzeugt hat?

Ich habe eine Vermutung. Zum einen kann Koblinger, den Döllner Weinhandel im Rücken, aus dem Vollen schöpfen. Der Keller verfügt über respektable Jahrgangstiefen

und unzählige Raritäten. Aber das alleine kann es nicht sein. Vielmehr hat Koblinger für die alpinen Fine-Dining-Menüs von Andreas Döllner eine Premium-Weinbegleitung auf die Beine gestellt, die ziemlich einzigartig ist. Dabei geht es ihm nicht um Namedropping. Das Aneinanderreihen großer Namen und Marken ist nicht das Ziel seiner Weinauswahl. Klar, es sind immer wieder auch große Burgunder dabei. Leroy, Coche-Dury oder die Domaine Arlaud. Aber längst nicht nur. Zu einem Gang mit reifem Bergkäse stellt Koblinger einen 1952er Amontillado auf den Tisch. Oder einen 1986er Dürnsteiner Kellerberg Cabinet zum Dessert. Es geht nicht um Eliteweine. Es geht um unvergessliche Erlebnisse. Und das hat durchaus das Zeug zum Trend. Koblinger schließt übrigens gerne mit einem klaren Destillat. Bei unserem letzten Besuch mit einem Enzian, wie ihn die Welt noch nicht gesehen hat.