

# Ein guter Sommelier rechnet sich immer

Alexander Koblinger arbeitet bereits seit sieben Jahren im Restaurant der Brüder Karl und Rudi Obauer in Werfen. Trotz der Liebe zum Wein, die ein guter Sommelier einfach mitbringen muss, sieht er seinen Beruf vor allem unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten.

Alexander Koblinger sorgt in letzter Zeit auch außerhalb des Restaurants Obauer für Aufsehen. Nach dem Sieg bei der Sommelier-Staatsmeisterschaft im vergangenen Oktober hat er kurz darauf als erster Österreicher die Abschlussprüfung zum Master Sommelier in London geschafft. Vor wenigen Wochen wurde er als bester Sommelier des Landes mit dem Wine Culture Award Vineus ausgezeichnet.

**ÖGZ-Wein:** Gratulation zum Gewinn des Vineus-Awards, zum Sieg bei der Sommelier-Staatsmeisterschaft und zur Absolvierung des Master Sommeliers. Kaum zu glauben, dass Sie daneben noch Zeit für einen Fulltime-Job finden.

**Alexander Koblinger:** Die Arbeit im Restaurant ist schon das Wichtigste, nicht die Teilnahme an Wettbewerben. Aber wenn man, so wie ich, den Beruf liebt und lebt, verschwimmen die Grenzen zwischen Arbeit und Freizeit. Die Teilnahme an Wettbewerben ist aber kein Selbstzweck, um das eigene Ego zu befriedigen, man lernt dabei auch sehr viel, was bei der täglichen Arbeit im Restaurant hilft. Wenn man dann auch noch gewinnt, zeigt es nur, dass man viel gelernt hat und das auch entsprechend präsentieren kann.

**ÖGZ-Wein:** Bevor Sie ins Restaurant Obauer kamen, haben Sie drei Jahre in den USA, London und Dubai gearbeitet. Inwiefern sind solche Auslandserfahrungen für einen jungen Sommelier wichtig?

**Koblinger:** Das hat viele Aspekte. Zum einen betrifft das natürlich die Entwicklung der eigenen Persönlichkeit. Zum anderen profitiert man, wenn man in guten Häusern ist, auch fachlich enorm. In den USA habe ich viele tolle Weine aus der neuen Welt kennengelernt, im Le Manoir aux quat'saisons, einem französischen Luxusrestaurant in England, habe ich gemeinsam mit sechs französischen Sommeliers gearbeitet und die

Welt der französischen Top-Weine kennengelernt. Wir waren sieben Sommeliers für 80 Couverts. Das klingt für österreichische Verhältnisse sehr viel, aber jeder von uns hat seinen Umsatz gebracht und sich gerechnet. Das Wichtigste an Auslandsaufenthalten ist jedoch das internationale Netzwerk, das man sich schafft. Davon profitiere ich heute noch. So fahre ich zweimal im Jahr mit Kollegen aus dem Ausland in interessante Weinbauregionen, wo wir gemeinsam Winzer und Restaurants besuchen.

**ÖGZ-Wein:** Und wie sehen Sie Ihre Rolle als Sommelier im Restaurant? Es ist ja toll, wenn man als Weinprofi die wichtigsten Weinbauregionen selbst gesehen hat, aber primär geht es ja doch um den Weinverkauf im eigenen Restaurant, oder?

**Koblinger:** Nicht nur um den Weinverkauf, auch Spirituosen, Rauchwaren, Tees und alkoholfreie Getränke gehören dazu. Und natürlich geht es nicht nur um den Verkauf, sondern auch um Einkauf und Lagerung, um eine größtmögliche Wertschöpfung zu erzielen. Aus Gästesicht stehen natürlich die Präsentation, das Service und der Verkauf im Vordergrund, aber für einen verantwortungsvollen Einkauf und eine Lagerung, bei der die Dinge an Wert gewinnen und nicht verlieren, braucht es wirkliche Kompetenz und Fachwissen. Doch zurück zum Verkauf: Als Sommelier bin ich derjenige, der am meisten Gästekontakt hat, weil ich nicht einer Station zugeordnet bin, sondern die Gäste vom Aperitif über die Weinbegleitung bis zum Digestif an der Bar betreue. Wenn man ausreichend Fingerspitzengefühl hat und die Vorlieben der Gäste kennt bzw. erkennt, kann man dabei beachtliche Zusatzumsätze erzielen.

**ÖGZ-Wein:** Sie arbeiten in einem der besten Restaurants des Landes, in dem ein Sommelier unverzichtbar ist. In kleineren, weniger anspruchsvollen Häu-



sern wird das Weinservice oft vom Oberkellner mitgemacht. Inwiefern hat so jemand ein anderes Berufsbild?

**Koblinger:** Natürlich hat jedes Haus andere Anforderungen, und ein einfaches Wirtshaus wird kaum einen Sommelier brauchen. Aber schon ein normales 4-Sterne-Ferienhotel mit rund 100 Betten würde gut daran tun, einen eigenen Sommelier zu beschäftigen. Es ist ein Irrglaube, dass man einen Sommelier nur dann braucht, wenn man viele teure Weine verkauft. Ein guter Sommelier, der sich kenntnisreich um Einkauf, Reifung und Verkauf von Getränken, Rauchwaren, Tee und Kaffee sowie eventuell Käse kümmert, rechnet sich immer. Und das Beste ist: Wenn man es richtig macht, empfinden die Gäste diese Zusatzausgaben sogar als erwünschtes Service, das man sich gerne leistet. Ein Oberkellner hat zahlreiche andere Aufgaben zu erledigen. Einen umfassenden Sommelier-Job „nebenher“ zu erledigen, funktioniert einfach nicht.

**ÖGZ-Wein:** Wie gehen Sie beim Weineinkauf für das Restaurant vor? In einem Luxusrestaurant erwartet man neben den großen österreichischen Namen auch internationale Standards. Aber manche Gäste wollen sich ja auch überraschen lassen, oder?

**Koblinger:** Es gibt Weine, an denen kommt man nicht vorbei. Bordeaux, Burgund, Champagner sowie die großen Namen aus Österreich verkaufen sich ohnehin von alleine. Es kommen aber auch viele kenntnisreiche Genießer zu uns, die etwas Neues kosten wollen. So habe ich derzeit je einen Schweizer und einen Kärntner Weißwein im glasweisen Angebot. Bei rund einem Viertel der Weine, die ich einkaufe, habe ich schon ein ganz spezielles Gericht der

Obauers im Kopf. Das funktioniert natürlich nur deshalb, weil ich schon sieben Jahre hier bin und die Gerichte sehr gut kenne. Natürlich soll die Weinkarte eines guten Restaurants individuell gestaltet sein und die Handschrift des Sommeliers widerspiegeln. Aber es gilt, Werte zu schaffen und nicht Geld zu vernichten, in dem man zu viele Dinge kauft, die gerade in Mode sind, in ein paar Jahren aber nicht mehr gefragt sind. Deshalb muss ein guter Sommelier auch immer langfristig denken, damit sich der Wert des Kellers erhöht.

**ÖGZ-Wein:** Als Sieger der Sommelier-Staatsmeisterschaft fahren Sie in einem Jahr bei der Sommelier-WM in Japan. Beschäftigen Sie sich schon damit?

**Koblinger:** Natürlich, wobei die intensive Vorbereitung dann im Sommer startet. Derzeit beschäftige ich mich zum Beispiel mit verschiedenen Tee-Qualitäten, die ja auch als alkoholfreie Speisebegleitung eingesetzt werden können. Im Oktober bin ich dann für ein paar Tage in London, wenn dort der einzige Sake-Masterkurs für Sommeliers in Europa angeboten wird. Es ist das erste Mal, dass ich an einem internationalen Wettbewerb teilnehme, aber mir kommt dabei sicher zugute, dass ich nicht zuletzt dank des Master Sommeliers und meiner Auslandsaufenthalte, mein Weinwissen in Englisch pflege. Apropos Master Sommelier. Im Herbst organisiere ich mit Annemarie Foidl und dem Österreichischen Sommelier Verband ein Vorstellungseminar für das Master-Sommelier-Programm. Für ambitionierte Kollegen ist das eine wirklich tolle Sache. Wer sich dafür interessiert soll doch auf meiner Website [www.alexkoblinger.com](http://www.alexkoblinger.com) vorbeischauen und mich bei Interesse kontaktieren.



Diese edle Skulptur bekam Alexander Koblinger beim heurigen Vineus-Award für den besten Sommelier Österreichs

## Beruflicher Werdegang

Stationen im elterlichen Restaurant Dorfstub'n in Hinterstoder, dem Hotel Bär in Ellmau und dem Ferienhotel Lärchenhof (Erfendorf) ging Koblinger 2002 ins Luxusresort The Emerson inn & spa in Mount Tremper (USA), wo er trotz seiner Jugend in kurzer Zeit zum Head Sommelier aufstieg. Danach ging es für ein Jahr ins Relais & Chateaux-Haus Le Manoir aux quat'saisons nach Großbritannien und ein halbes Jahr ins Burj al Arab nach Dubai. Von dort wechselte Koblinger im Frühjahr 2005 ins Restaurant Obauer, wo er bis heute tätig ist. Kontakt: [www.alexkoblinger.com](http://www.alexkoblinger.com)