



sommeliergespräch von leopold kiem

Alexander Koblinger
 Master Sommelier / Chefsommelier
 Restaurant Obauer in Werfen
www.alexkoblinger.com

ERZÄHLE UNS EIN BISSCHEN ÜBER DEN HINTERGRUND EINES MASTER SOMMELIER.

Das Master Sommelier-Diploma wurde 1969 in Kooperation mit dem Institute of Masters of Wine mit der British Hotels & Restaurants Association, der Wine & Spirit Association of Great Britain sowie weiteren Verbänden eingeführt. Ziel war es, ein Äquivalent zu dem auf den Weinhandel ausgerichteten Master of Wine für die Gastronomie zu schaffen. Ab 1977 übernahm dann der in diesem Jahr in England gegründete Court of Master Sommeliers die Durchführung der Prüfungen und der vorbereitenden Schulungsmaßnahmen. Sowohl die Kurse als auch die Prüfungen werden in englischer Sprache abgehalten. Seither gibt es zwei international als höchste Qualifikationen in der Weinwelt anerkannte Abschlüsse. Der Master of Wine für die Fachleute aus Handel und Weinjournalismus sowie der Master Sommelier für die Fachleute der Gastronomie. Zum Repertoire eines Master Sommeliers gehören neben dem Wein mit all seiner theoretischen und geschmacklichen Vielfalt auch Cocktails, Spirituosen, Bier, Zigarren auch Sake. Weiters werden angehende Master auch in sämtlichen Tätigkeiten des praktischen Weinservice mit allem dazugehörigen Fachwissen auf Herz und Nieren geprüft.

SIND DIE ANSPRUCHSVOLLEN TESTS DER GRUND, DASS ES NUR CA. 195 MASTER SOMMELIERS WELTWEIT UND DAVON NUR ZWEI AUS ÖSTERREICH GIBT?

Bei uns in Österreich ist die höchstmögliche nationale Qualifikation der Diplomsommelier, und wenn man nicht ins Ausland geht oder gegangen ist, war die Master Sommelier-Ausbildung doch nicht wirklich bekannt. Die internationale Sommelier-Ausbildung wird aber hoffentlich durch unseren Abschluss zum Master Sommelier in Österreich bekannter. Die Tests und die damit verbundene sehr lange Vorbereitung ist sicherlich ein Grund, dass es weltweit so wenige gibt. Es ist keine Ausbildung, die man schnell so nebenbei macht. Man muss sich bewusst sein, dass man irgendetwas aufgeben muss, um sich dieser Ausbildung zu widmen. Es ist zum größten Teil ein

Selbststudium und alleine die Vorbereitung der Weinwelttheorie nimmt sehr viel Zeit in Anspruch. Ich zum Beispiel trainierte ein Jahr lang auf die finale Verkostungsprüfung und das Jahr darauf intensiv auf die Abschluss-theorieprüfung. Insgesamt brauchte ich neun Jahre von der Vorbereitung zur ersten Prüfung in Las Vegas bis zu meinem finalen Abschluss 2011 in London. Ich weiß von Kollegen in den USA, dass sich einige Studenten ein halbes Jahr unbezahlten Urlaub nehmen, um sich rein auf Teile der MS-Prüfung vorzubereiten. Habe dazu mal einen tollen Spruch gelesen, der die Ausbildung auf den Punkt bringt: „Es gibt mehr Leute, die kapitulieren, als solche, die scheitern.“ (Henry Ford)

LAUT AUSKUNFT DES COURT OF MASTER SOMMELIERS IST EIN ANSTIEG AN STUDENTEN WELTWEIT ZU VERZEICHNEN. ES WIRD ANGENOMMEN, DASS DIES MIT DEM GESTIEGENEN ANSEHEN DES BERUFSTANDES IN ZUSAMMENHANG STEHT. TRIFFT DAS AUCH AUF ÖSTERREICH ZU?

Ich glaube, dass es auch auf Österreich zutrifft. Momentan wird der Court in Österreich doch etwas bekannter, wie auch der Unterschied zwischen Master of Wine und Master Sommelier. Der Berufsstand Sommelier hat sicherlich in den letzten Jahren einen gewissen Bekanntheitsgrad erreicht, wo es viele junge Leute "cool" finden, den ganzen Tag nur Wein zu probieren. Die Ernüchterung kommt aber sehr bald, wenn man sich der Theorie oder auch anderen Themen wie Sake widmet und einen Einblick in die doch sehr umfassende Materie bekommt. Wir hatten in den letzten Jahren schon zweimal die ersten zwei Prüfungslevels des Court in Österreich mit dem österreichischen Sommelierverein und dessen Präsidentin Annemarie Foidl mitorganisiert, und im kommenden Herbst wird der Court wieder eine Prüfung anbieten (www.courtofmastersommeliers.org). Es wäre toll, in Zukunft mehr Studenten in Österreich zu haben, momentan sind es doch noch einige wenige Hoffnungsträger, die sich damit beschäftigen. Begrüßenswert wäre sicherlich auch, wenn mehr österreichische Gastrono-

men einen ausgebildeten Sommelier im Betrieb hätten, und zwar als reinen Sommelier, nicht als Oberkellner/Sommelier. Eine gut ausgebildete Fachkraft bringt doch einigen Mehrumsatz im Restaurant oder Hotel.

GLAUBST DU, DASS EIN SOMMELIER DEN GLEICHEN KULTSTATUS ERREICHEN KANN/SOLLTE WIE ZUM BEISPIEL EIN CELEBRITY-CHEF? UND WENN JA, GLAUBST DU, DIES WÄRE WÜNSCHENSWERT?

Ich durfte in den letzten Jahren doch sehr viele und sehr sehr, gute internationale Sommeliers kennenlernen und habe dabei keinen getroffen, der sich selbst in den Mittelpunkt stellt oder stellen möchte. Ich glaube, unsere Rolle besteht eher darin, den Wein und die Theorie dazu leicht verständlich zu verpacken und nicht in ein Buch mit sieben Siegeln zu verpackeln. Wein ist Genuss und Lebensfreude und nicht Theorie gespickt mit Fachbegriffen. Es wäre aber sicherlich von Vorteil, sehr bekannte Sommeliers zu haben, die absolute Meinungsbildner in der Presse sind und dabei die Weinwelt einfach und simpel kommunizieren können und Hemmschwellen dabei abbauen. Wir brauchen aber, meiner Meinung nach, sicherlich keine Celebrity-Sommeliers, die mit Arroganz und Überheblichkeit punkten wollen.

WIE SIEHST DU DEINE ROLLE ALS LEHRER UND MENTOR GEGENÜBER ANDEREN SOMMELIERS?

Diese Rolle hat sich von selbst durch meine Ausbildung ergeben. Es wusste bis vor einigen Monaten nur ein kleiner Kreis, dass ich mich dieser Ausbildung überhaupt widme. Durch meinen Sieg bei den österreichischen Sommeliermeisterschaften mit dem dazugehörigen Ticket für die Sommelier-WM und meiner bestandenen Prüfung zum Master Sommelier wurde dies dann erst wirklich publik. Ich freue mich und es ist zugleich eine riesige Ehre, dass Kollegen und Lehrlinge mich als Vorbild sehen. Zugleich bin ich mir der Verantwortung bewusst, die ich aber auch sehr gerne annehme. Ich zeige gerne jedem den Weg zum Sommelier. Lernen und entscheiden, wie weit man gehen möchte, muss aber im Endeffekt jeder für sich selbst. 🍷

I am sailing...

Sommer 1971. Royal Caribbean Cruise Line, Inc.: „M/S Song of Norway“. Ein Luxus-schiff für 800 Passagiere. Angebot: wöchentliche Cruises ab und nach Miami via Nassau-Bahamas, San Juan-Puerto Rico und Saint Thomas – Virgin Islands. Wegen dem US-Embargo konnten wir Kubas Küste nur aus der Ferne beobachten. Um an ausgebildete europäische Fachkräfte zu gelangen, wurden hervorragende Positionen- und Verdienstangebote zugesagt, aber nicht eingehalten. „Over the ocean“, vor Ort in Miami, war das dann „im Moment noch nicht möglich“ und wurde für „später“ in Aussicht gestellt. Die Personalchefs wurden regelmäßig ausgetauscht und keiner wusste mehr Bescheid, weder über Versprechungen noch über Zusagen. „Zur Sicherheit“ (dieses Systems) wurde der Reisepass eingezogen. Für Landgänge in Miami erhielten wir ein 24hours-Aufenthaltsgenehmigung. Die Kontrollen waren äußerst streng, arbeiteten doch viele am Schiff, hauptsächlich um ins gelobte Land USA zu gelangen. Vor allem die Italiener waren wahre Spezialisten darin, Amerikanerinnen zu schwängern, zu heiraten und zu bleiben. Von 400 Crewmitgliedern gab es am Schiff nur acht weibliche Mitarbeiterinnen. Fünf Shop-Damen, zwei Friseurinnen und die Schiffsärztin. Die Freundin vom Kapitän nicht mitgerechnet. Die mir zugesagte Stelle als Barmanager, also Leiter aller Bars, entwickelte sich „für den Anfang“ als „Bar-Lounge Steward“. Also nicht hinter, sondern vor der Bar wurde ich eingeteilt. Wir waren dort zu viele Stewards und das ohne fixe Station. Wer zuerst beim Gast war, hatte Bedienungsrecht. Ohne Gäste kein Trinkgeld und ohne Trinkgeld keine Einnahmen. Eigentlich bräuchte man Turnschuhe für diese Arbeit. Ein wenig ungewohnt und für mich nicht das Ideale, weshalb ich zum Speisesaal wechselte. Wir erhielten für jeden Tag ein andere Servicejacke: Bordeaux-Rot, Grün, Braun, Weiß, Blau, Türkis und Kanariengelb. Für das Mitternachtsbuffet arbeiteten wir in rot-weiß gestreiften New Orleans-Jacken. Führungsmitarbeiter hatten ein Fixum. Der Maître \$ 800 im Monat, sein Stellvertreter \$ 700, beide „Headwaiters“ und die „Winewaiters“ erhielten \$ 600. Der Speisesaal war für diese Leute zu groß, um sich Kontaktnähe zu verschaffen und lukrierte deshalb kaum Trinkgeld. Stewards wurden von der Company mit \$ 50 pro Woche entlohnt. Wir dachten und arbeiteten nicht pro Saison, sondern pro Woche. Jeder Passagier war verpflichtet, am Ende der Woche für das Service am Tisch für Frühstück, Lunch und Dinner insgesamt \$ 2 pro Tag zu bezahlen. Je größer die Station, umso mehr Verdienst. Um mehr Tische zu bekommen, war es wichtig, dass die Chemie zum Maître, einen gebürtiger Wiener, passte. Es bedurfte bei der Einteilung der Tische also das Wohlwollen der „Einteiler“ und die war bei mir von seiner Seite denkbar schlecht, denn er hatte sich als Barchef im Sporthotel in Igls beworben und eine Absage erhalten, da ich diese Stelle bekam. Er war ein schlechter Verlierer. Ich erhielt deshalb immer wieder eine weit von der Küche entfernte, kleine Station und zusätzlich öfters in Anfahrtschiffen, anstelle Freigang, auch noch die „Ehre“, die Offiziere „ehrenamtlich“ zu bedienen. Spannend war das Abschieds-Diner, denn, würden die Passagiere die zu bezahlenden \$ 2 pro Tag einhalten? Und wie sahen die Beurteilungslisten über die Qualität des Essens und des Service aus? Die Passagiere hatten die Wahl, zwischen „Excellent“, „Good“, „Fair“ und „Poor“ zu beurteilen. Hatte man in zehn Wochen für Service und Essen bei allen Passagieren „Excellent“ erhalten, so gab es von der Company eine Prämie von \$ 1.000. Nachdem wir vom Service logischerweise keinen Einfluss über die Qualität der Küche hatten, war das natürlich sehr „großzügig“ angedacht und etwa so wahrscheinlich, wie in Papua Neu Guinea einen Eisbär auf einen Mammutbaum anzutreffen. Trotzdem war das Ganze immer wieder aufregend! Zwecks Horizonts-Erweiterung empfehle ich jungen Menschen, „ein bisserl cruisen“ zu gehen. Es schadet kaum, ist recht abenteuerlich und stärkt das geistige Immunsystem. 🍷



kulturbar/barkultur von alexander weller

think about it!

whisky-lexikon

von rudolf hundsichler



P wie Prohibition

„Manche mögen's heiß“, Al Capone, J. Edgar Hoover, Eliot Ness und seine „Untouchables“: Diese Blockbuster verdanken wir der Prohibition in den USA. Das war es dann auch schon mit den guten Seiten der Prohibition. Wenn wir aber jetzt glauben, dieses Verbot von Alkohol haben die USA erfunden, irren wir uns gewaltig. Der Volstead Act trat am 17. Jänner 1920 in Kraft und legte vermeintlich eine ganze Nation trocken. Diesem Irrglauben erlag bereits in der Xia Dynastie ihr erster Herrscher Yu der Große (ca. 2000 vor Christus) in China. In fast allen Epochen und Ländern wird bis zum heutigen Tag mit unterschiedlichem Erfolg versucht, den Menschen den Alkohol zu verbieten. Auch Länder, in denen nicht nur die Regierung, sondern auch die Religion den Alkoholkonsum verbietet, gelingt dies nicht. Unter jenen Ländern, die schottischen Whisky importieren, nimmt ein Land einen Top Ten-Platz ein, das man sicher dort nicht vermutet hätte. Die Vereinigten Arabischen Emirate sind somit

„In einer Destillerie in Lynchburg darf man gegen Bezahlung einer Sondersteuer Whisky kaufen aber das trinken ist noch immer verboten.“

der Beweis, dass von Whisky eine Magie ausgeht, der sich fast niemand entziehen kann. So ehrenwert der Einsatz dieser Temperenzbewegung für einen Verzicht auf Alkohol auch gewesen sein mag, wozu ein Verbot führt, konnte am Beispiel USA eindrucksvoll erlebt werden. Der Niedergang einer blühenden Industrie, versiegende Steuereinnahmen und der Verlust einer gewaltigen Menge an Arbeitsplätzen. Im Gegenzug wurde der Grundstein für das organisierte Verbrechen mit all seinen negativen Folgen für die Gesellschaft geschaffen. Ein kleines Zahlenbeispiel, was passiert, wenn man Whisky verbietet. 1920 trat das Verbot in Kraft, 1921 hob die Polizei in den USA 96.000 Schwarzbrenner aus, 1930 waren es bereits 282.000, wohl gemerkt, das sind jene, die von der Polizei erwischt wurden. Auch wenn Präsident Roosevelt 1933 das Ende der Prohibition verkündete, gibt es bis heute trockene Bezirke in den USA. In einer Destillerie in Lynchburg darf man gegen Bezahlung einer Sondersteuer Whisky kaufen, aber das Trinken ist noch immer verboten. Dafür bekommt man in einer Whiskybrennerei Limonade serviert. Vielleicht nehmen sich alle Politiker dieser Welt ein Beispiel am lieben Gott, der seinen Engeln seit Beginn der Whiskyproduktion ihren „angel share“ (Anteil der Engel am Whisky) erlaubt. 🍷

Slainte