



In den Himmel loben, das gelingt bei Master-Sommelier Alexander Koblinger leicht. Weil wir ihn aber dort nicht hinaufheben können, haben wir das mal ein bisschen nachgestellt – und ihn einfach auf den Boden gelegt. Was wiederum zu seiner Bodenständigkeit passt ...

ICH BIN KEIN CHEMIKER, WEIN IST EIN LEBENSGEFÜHL

ALEXANDER KOBLINGER FOLGT SEINEM EIGENEN STIL UND UNTERWIRFT SICH KEINEM DOGMA. GOURMET-GASTRONOMIE UND DOWN-TO-EARTH-MENTALITÄT: FÜR DEN MASTER-SOMMELIER KEIN WIDERSPRUCH.

Text Marion Wolf Fotos Monika Reiter

Um 9 Uhr startet er beim Halbmarathon in Salzburg, um 12 Uhr steht Sommelier Alexander Koblinger pünktlich und frisch geduscht im 4-Hauben-Restaurant Obauer (19 Gault Millau Punkte) in Werfen. „Als Sommelier stehst du permanent auf der Bühne, du bist ständig im Gespräch mit den Gästen und Kollegen“, der Sport hilft dem 34-jährigen Weinexperten, „den Kopf frei zu blasen und Energie zu tanken“, wie er sagt.

Seit neun Jahren ist er für den exquisiten Keller des Restaurants Obauer mit bis zu 15.000 Flaschen zuständig und trägt damit seinen nicht unerheblichen Teil zum Renommee des Gourmetrestaurants bei. Alexander Koblinger scheint, obwohl ihm die Welt offen steht, für den Moment angekommen zu sein, in einem Haus, das ihm mit den Brüdern Karl und Rudi Obauer viel Vertrauen entgegenbringt. Und ihm viel Freiheit bei seiner Arbeit lässt – „solange wirtschaftlich alles im grünen Bereich ist. Das ist extrem reizvoll. Ich bin sehr happy, wo ich jetzt bin. Ich muss mich nicht über Sachen, die extrem teuer sind, definieren.“

Das Vertrauen kommt nicht von ungefähr, sicher auch, weil die Obauers wissen, wie hervorragend Koblingers Expertise auf allen Ebenen der Weinansprache ist. Ein ausgewiesener Experte auf seinem Gebiet, aber einer von der bescheidenen, geerdeten Sorte. Mit dem Titel des Master-Sommeliers gehört er zu einer ausgewählten Gruppe von nur 219 Absolventen weltweit und einem von lediglich vier im deutschsprachigen Raum.

Die Master-Sommelier-Ausbildung gilt – neben dem „Master of Wine“ im Weinhandel – als die herausforderndste Ausbildung in Sachen Wein und Sommellerie weltweit. Um diesen Titel zu erreichen, müssen vier aufeinanderfolgende, sehr selektive Prüfungen bestanden werden. Alexander Koblinger hat sich neben seiner Arbeit insgesamt neun Jahre intensiv auf die einzelnen Examen vorbereitet. „Ohne etwas aufzugeben, ging es nicht. Man hat mich nicht bis drei Uhr unterwegs gesehen.“ Auch beim Sport musste er Abstriche machen. Stattdessen hieß es: sich disziplinieren für das große Ziel, das er sich bereits während seiner Ausbildung in der Hotelfachschule in Bad Ischl gesetzt hatte. Mit fachlichem Rat und Insider-Wissen während der Vorbereitungszeit stand ihm sein deutscher Master-Sommelier-Kollege Frank Kämmer zur Seite. Dennoch ein ambitioniertes Vorhaben, für das Koblinger schon vor der Arbeit von sieben bis neun Uhr morgens über den Büchern hing oder in den Weinkeller stieg, um anschließend mit dem Service im Restaurant zu starten.

Sicher hat es mit dem Master-Sommelier Angebote aus dem In- und Ausland gegeben, „Angebote gibt es immer“ – die ihn aktuell aber nicht reizen. „Es muss eine Herausforderung sein, aber ich kokettierte mit →

DIE SOMMELLERIE IST NICHT DAFÜR DA, DASS MAN AUFS HOHE ROSS STEIGT.

nichts.“ Asien, Neuseeland und Australien wären für Koblinger fachlich interessant, wenn das Umfeld stimmt. Seine Erfahrungen mit den USA, als Head Sommelier im The Emerson inn & spa, Mount Temper, und dem Mittleren Osten, als Sommelier im Burj al Arab, Dubai, fasst Koblinger als „lehrreiche Erfahrungen“ zusammen. Diese Welt, in der alles Gold ist, was glänzt, war nicht seine Welt. Was auch wieder zu seiner Philosophie von Down-to-Earth passt. Auch die Website des Sommeliers spricht diese Sprache, auf der sich der 34-jährige Oberösterreicher wie folgt charakterisiert: Realist – Arbeiter – Disziplin – Enthusiasmus – Wirtsbua – Marathonläufer – Profi.

OHNE HERZLICHKEIT IST HOCHKLASSIK NICHTS WERT

Auf die Frage, wie viel vom Wirtsbua heute im Master-Sommelier Alexander Koblinger steckt – seine Eltern führen das Restaurant Dorfstub'n in Hinterstoder – antwortet er ohne lange zu überlegen: „Sehr viel! Wenn die Herzlichkeit und Freude nicht mehr da sind, dann ist die ganze Hochklassik nichts wert.“ Was auch viel über seinen Stil als Sommelier verrät. Absolut professionell und dennoch herzlich trifft es gut, wird dem Ideal des Weinexperten aber nicht gänzlich gerecht. Koblinger will seinen Teil dazu beitragen, dass ein Essen, ein Abend für den Gast zum Genuss und Vergnügen wird. Leute kommen schließlich ihres Privatvergnügens wegen; von einer stocksteifen Angelegenheit, wo man nicht weiß, wie man sich bewegen soll, davon hält er nichts. „Disziplin und Professionalität sind wichtig, ich bin aber immer für einen Spaß zu haben und auch sehr normal im Restaurant.“ Alexander Koblinger steht für das Echte und Authentische, unterwirft sich keinem Dogma, das ist sein Stil.

Ein Schlüssel für seinen Erfolg neben seiner fachlichen Kompetenz, bei der in der Abstimmung von Speisen und Wein nur die perfekte Komposition das Ziel sein könne. Zwischen ihm und der Küche „wird nicht lange rumgetüftelt. Ich probiere das Gericht, dann gehe ich in den Keller.“ Der Fokus des Master-Sommeliers liegt darauf, „neue Nuancen herauszubringen, das Gericht zu unterstützen, zu heben und so ein neues Geschmackskonzept zu kreieren.“ Das A und O für solche Geschmackserlebnisse: „Du musst die Stilistik, die Grundkomponenten der Küche kennen.“ Deshalb empfiehlt Koblinger jedem Sommelier, der neu in ein Haus kommt: Eine Woche in die Küche gehen, die Grundgeschmäcker kennenlernen, einordnen, welche Aromen vorherrschen – wie scharf, herb, asiatisch – und dann erst in den Service gehen.

Gefragt, ob er mit dem Master-Sommelier alles erreicht habe, wird Koblinger etwas resoluter: „Wein ist ein unendliches Thema, da lernt man nie aus.“ Die Nebenschauplätze sind vielfältig. Zuletzt hat er eine Ausbildung zum Sake-Sommelier gemacht, auch die Themen Käse und Spirituosen seien interessant, wie das große Thema Digestifs. Dafür würde er gerne mal raus in die Destillieren Schottlands gehen.

Seit 2012 hat der Sommelier seine eigene Firma, nicht als zweites Standbein, vielmehr geht es um den Spaßfaktor. Hier kann Koblinger experimentieren. Kürzlich hat er mit „taste outside THE BOX“ sein absolutes Traumprojekt realisiert. „Ich wollte meinen Weinenthusiasmus in Kisten packen.“ Es geht um die Vielfalt des Weins in einer Querverkostungsbox, wie „Rockin' Riesling“. Sechs Rieslinge, aus sechs unterschiedlichen Anbaugebieten, sollen den Verkoster mitnehmen auf eine persönliche Geschmacksreise. Das Konzept ist bislang einmalig und Koblinger befindet sich damit, wie er selbst sagt, im Testlauf. Die Idee dazu kam ihm, während der Trainingsphase für die Blindverkostungen für den Master-Sommelier. Und diese Geschmackserlebnisse will der Weinkenner mit seinen Kunden teilen. „Das Ganze soll Spaß machen, relaxt, ungezwungen sein, das macht Weingenuss aus.“

Und das nimmt man Alexander Koblinger sofort ab. Koblinger will authentisch, will echt sein – ganz bewusst nicht als Star der Sommelierszene bezeichnet werden. Denn von der Sommelierie, die auf das hohe Ross steigt, hält er gar nichts. „Es ist eine Dienstleistung, und da muss man arbeiten können.“ Da spricht wieder der Wirtsbua mit der Down-to-Earth-Mentalität aus Koblinger. Und wenn der Master-Sommelier mal wieder den Kopf freikriegen muss, dann zieht er seine Laufschuhe an – egal, ob es regnet, stürmt oder schneit.

www.alexkoblinger.com
www.obauer.com



Lie down in the arms of someone: Alexander Koblinger macht das mit seinen Flaschen. Die mag er. Seine Gäste auch.