

LEIDENSCHAFT UND DISZIPLIN

STETIG NACH OBEN UND NICHT AUFGEBEN, DAS SIND ALEXANDER KOBLINGERS PRINZIPIEN, DIE IHN WEIT GEBRACHT HABEN. HEUTE STEHT ER KURZ VOR DER AUSZEICHNUNG ZUM MASTER SOMMELIER UND IST KANDIDAT FÜR DEN „BESTEN SOMMELIER ÖSTERREICHS“.



Charmanter Überflieger: Durch sein Wissen und seine Begeisterung wurde er zum Vorbild.

◊ DIE PRIVATE NOTE ◊

Alexander Koblinger *ganz persönlich ...*

IHRE BISHER GRÖSSTEN KARRIERE-HIGHLIGHTS?

Bestimmt die Auszeichnung zum Sommelier des Jahres 2010 von ROLLING PIN und die bestandene Verkostungsprüfung zum Master Sommelier.

AUF WELCHE LEISTUNG SIND SIE BESONDERS STOLZ?

Auf meine zwei Kinder.

MIT WEM WÜRDEN SIE AM LIEBSTEN ANSTOSSEN?

Mit Gerard Basset. Er lebt den Wein und ist eines meiner großen Vorbilder. Er ist Master of Wine und Master Sommelier, Wine MBA und World's Best Sommelier. Mit ihm würde ich sehr gerne über Wein sprechen.

SCHENKEN SIE UNS IHR LEBENSMOTTO

Never give up.

KONTAKT

Restaurant-Hotel Obauer
Markt 46 | A-5450 Werfen
Tel.: +43 (0) 64 68/ 521 20
ok@obauer.com
www.obauer.com

Alexander Koblinger zählt zu den absoluten Größen der österreichischen Sommelier-Welt. Nicht nur, dass er als heißer Kandidat für den Wettbewerb „Bester Sommelier Österreichs“ am 3. Oktober in Langenlois gilt, sein Werdegang liest sich generell wie ein Leitfaden zum Erfolg. Mit Witz, Charme und einem unglaublichen Weinwissen trägt der sympathische Oberösterreicher seit 2005 auf der flüssigen Seite dazu bei, das Restaurant Obauer in Werfen bei Salzburg in eine der besten Genuss-Oasen der Alpenrepublik zu verwandeln. Die Gastronomie wurde ihm als Sohn selbstständiger Gastronom quasi in die Wiege gelegt, doch hätte er selbst nicht gedacht, wie weit ihn seine Leidenschaft für den Beruf und Disziplin tatsächlich bringen würden. Nach einigen Stationen in Top-Häusern in England, den USA und im Burj al Arab in Dubai kehrte der Shooting-Star in seine Heimat zurück, wo er nun inmitten der Alpen edle Tropfen ausschenkt.

Dass einem Alexander Koblinger das nicht reicht ist klar. Denn wenn der Chefsommelier sich gerade nicht elegant und geschmeidig durch das Restaurant der Gebrüder Obauer bewegt, trainiert er hart für die letzte Prüfung zur begehrten und exklusiven Auszeichnung zum Master Sommelier. Nur 180 Personen weltweit dürfen sich mit die-

sem Titel schmücken, der als die schwierigste internationale Prüfung für Sommeliers gilt. „Überhaupt, feiere ich dieses Jahr mein ganz persönliches Oktoberfest“, meint Koblinger. Denn abgesehen von der spannenden Ausscheidung zum besten Sommelier Österreichs erwartet die Familie Mitte Oktober freudigen Nachwuchs und Ende des Monats kommt es zum Showdown bei der letzten Prüfung zum

Master Sommelier. „Mir ist es wichtig, nie auf einem Level stehen zu bleiben. Eine meiner persönlichen Prinzipien ist die Kontinuität. Denn sechs Monate kann man schon einmal Gas geben,

aber Erfolg bedeutet für mich, sich langfristig weiterzuentwickeln.“ Und das tut Alexander Koblinger auch. Die perfekte Mischung aus Leidenschaft zu Beruf, Disziplin und Bodenständigkeit hat ihn zum Vorbild für viele Jungsommeliers gemacht.

Die weiteren Pläne des Überfliegers? „Es soll uns nie schlechter gehen als gerade jetzt und weiter wird man sehen, was die Zeit bringt.“ Im Oktober ist Alexander Koblinger ja bekanntlich schon recht beschäftigt, wobei er in seiner Freizeit trotzdem immer noch gerne für den Iron Man 2013 trainiert. Sein Erfolgsgeheimnis verrät der Top-Sommelier jedem gerne weiter: „Sich immer selbst Ziele stecken und niemals aufgeben.“ ●●

„RÜCKSCHLÄGE GIBT ES
IMMER, MAN DARF NUR
NIEMALS AUFGEBEN.“