

AUSGABE 04 | 2011

# MAGAZIN

DES ÖSTERREICHISCHEN  
SOMMELIERVERBANDES



» INKLUSIVE:  
DEN  
**EVENTS**  
2012

## **FAST FORWARD**

DIE HIGHLIGHTS DER  
LETZTEN 12 MONATE UND  
WAS 2012 BRINGT!

## **MASTER SOMMELIER**

ALEXANDER KOBLINGERS  
WEG ZUR WELTELITE



**Grund zum Anstoßen:**  
Glücklicher Gewinner der österreichischen Sommelier-Meisterschaft Alexander Koblinger (re.) mit Präsidentin Annemarie Foidl (Mi.) und Zweitplatzierten Andreas Jechsmayr (li.).

# MASTERMIND ALEXANDER KOBLINGER

OKTOBER 2011 WAR EIN GUTER MONAT FÜR ALEXANDER KOBLINGER: AUSZEICHNUNG ZUM BESTEN SOMMELIER ÖSTERREICHS, MASTER SOMMELIER UND FREUDIGER NACHWUCHS KONNTEN GEFEIERT WERDEN. GRUND ZUM ZURÜCKLEHNEN? NICHT FÜR ALEX KOBLINGER, DENN DIE WELTMEISTERSCHAFT IN JAPAN IST DAS NÄCHSTE ZIEL DES ÜBERFLIEGERS.

**D**as Stadtzentrum Londons am 28. Oktober 2011. Ein junger Österreicher spaziert gedankenverloren durch die Straßen. Immer wieder auf sein Handy blickend, als ob er einen dringenden Anruf erwarten würde. Der Mann heißt Alexander Koblinger. Er ist seit sieben Jahren Chef-Sommelier im Vier-Hauben-Restaurant Obauer in Werfen und hat gerade die Theorieprüfung für die Auszeichnung zum Master Sommelier abgelegt. Der Monat Oktober ist bisher ohnehin sensationell für Alexander Koblinger verlaufen. Am 3. Oktober setzte er sich mit seinem unglaublichen Wissen und der feinsten Nase im Teilnehmerfeld gegen seine Konkurrenten bei der Österreichischen Staatsmeisterschaft des Sommelierverbands durch. Tage später kam

sein Sohn Valentin zur Welt. Besteht er nun heute die Prüfung, wäre er der zweite Österreicher überhaupt, der sich mit dem Titel Master Sommelier schmücken darf. Aber der Anruf lässt auf sich warten.

Erst als der charmante Oberösterreicher im Begriff ist, das Flugzeug zu besteigen, klingelt das Telefon. Alexander Koblinger hat es

**„ICH SETZE MIR IMMER EIN PERSÖNLICHES ZIEL UND DAS VERSUCHE ICH DANN ZU ERREICHEN.“**

Alexander Koblinger über sein Erfolgsrezept



**Perfekte Chefs: Karl und Rudi Obauer unterstützen Alexander Koblinger, um seine Fähigkeiten als Sommelier immer weiter auszubauen und in Wettbewerben unter Beweis zu stellen.**

## „IM OKTOBER BIN ICH VOM ADRENALIN EIGENTLICH NIEMALS RUNTERGEKOMMEN.“

Der Master Sommelier über seinen Erfolgsmonat Oktober

geschafft und katapultiert sich damit in den elitären Kreis der 180 Personen weltweit, die den Titel Master Sommelier tragen. „Diese wunderbare Auszeichnung ist das Ergebnis jahrelanger harter Arbeit“, so Koblinger. Und damit übertreibt der 32-Jährige nicht. Ein Jahr lang ist der Master Sommelier vor Tagesanbruch aufgestanden, um vor Dienstantritt um zehn Uhr zu lernen. Dasselbe galt für die Mittagspause und nach dem Dienst. „Da habe ich so lange gelernt, bis ich eingeschlafen bin.“ Ein Jahr lang kein Sport, keine Besuche oder Alkohol außerhalb der Dienstzeit. Der Überflieger hat sich seinen Triumph hart erarbeitet. Und der perfekte Mix aus Ruhe, Disziplin und Leidenschaft hat ihn dorthin gebracht, wo er heute steht. Alexander Koblinger, Chef-Sommelier in einem der besten Restaurants der Alpenrepublik und Vorbild für die gesamte Branche.

Doch er wäre nicht Alexander Koblinger, wenn er nach einer derartigen Errungenschaft nicht schon längst sein nächstes Ziel

vor Augen hätte. Der Titel Österreichischer Sommelier-Staatsmeister, den der Mastermind zu Beginn seines persönlichen Oktoberfests in Langenlois errang, bedeutet für ihn nämlich gleichzeitig ein Ticket zur Sommelier-Weltmeisterschaft in Japan 2013. „Im Jänner werde ich beginnen, meine Unterlagen für die WM upzudaten. Mein Ziel ist es, mit den anderen Teilnehmern auf einer Augenhöhe zu konkurrieren.“ Es fällt schwer, daran zu zweifeln, dass Alexander Koblinger dieses sich gesteckte Ziel nicht in gewohnter Manier übertreffen wird.

Ein ultimatives Erfolgsrezept hat Koblinger nicht. „Ich stecke mir immer selbst ein Ziel und versuche, es zu erreichen. Immer gelingt es zwar nicht, aber ich gebe stets mein Bestes.“ Genau das tat Koblinger auch bei der elitären Prüfung in London. „Dieses Mal war ich besonders ruhig. Weil ich gewusst habe, dass ich einfach nicht mehr hätte machen können. Ich habe mir gedacht, entweder es geht gut, oder nicht. Aber Vorwurf hätte ich mir kei-

nen machen können.“ Und es hat gereicht. Mit Leichtigkeit.

Wobei Oktober 2011 sogar für einen Überflieger wie Alexander Koblinger eine freudige Herausforderung darstellte. „In diesem Monat bin ich vom Adrenalin gar nicht heruntergekommen. Normalerweise darf man sich das nicht einmal wünschen, wie der Oktober für mich verlaufen ist. Ein großartiges Gefühl.“

Doch Koblinger trägt seine Rolle als Vorbild mit Freude und gibt weiter Gas. „Es ist für mich eine große Ehre, 2013 bei der Weltmeisterschaft teilzunehmen und Österreich würdig zu vertreten.“ Zur Vorbereitung wird Alexander Koblinger noch einen Sake-Kurs in London absolvieren und sein Wissen in gewohnter Weise perfektionieren.

Den Ausgleich findet der Überflieger in der Natur. „Ich liebe es, mich alleine an der frischen Luft zu bewegen und die Ruhe zu genießen.“ Denn das oberste Prinzip Koblingers lautet: „Den Spaß an der Sache darf man niemals verlieren.“



WETTBEWERB  
DES JAHRES:

DER BESTE

# SOMMELIER ÖSTERREICHS



AM 3. OKTOBER 2011 KAM ES ZUM GROSSEN SHOWDOWN BEI DER STAATSMEISTERSCHAFT DES ÖSTERREICHISCHEN SOMMELIERVERBANDES. DAS STARTERFELD WAR SO DICHT UND TOP-BESETZT WIE NOCH NIE, STIMMUNG UND NIVEAU UNERREICHT.

**E**nthusiastischer Applaus begleitete die Siegerehrung des besten Sommeliers Österreichs.

Andreas Koblinger, seit sieben Jahren Sommelier im renommierten Betrieb der Brüder Obauer in Werfen, überzeugte Jury und Publikum mit einer grandiosen theoretischen Leistung, sowie Weinbeschreibung und einer spannenden Speisenbegleitung aus Tee und Säften. Der 32-Jährige wird daher Österreich bei den Weltmeisterschaften 2013 in Japan vertreten. Andreas Jechsmayr, zweitplatziertes Top-Sommelier beurteilt die Leistung seines Kollegen folgendermaßen: „Mit ihm haben wir einen wirklich herausragenden Sommelier zur Meisterschaft geschickt. Immerhin ist er auch Master Sommelier und bringt eine Menge Wissen, aber vor allem Leidenschaft mit“. Jechsmayr wird dafür Österreich bei den Europa Meisterschaften in San Remo ebenfalls 2013 vertreten. Sein Ziel: Die letztjährige Top-Platzierung – er war unter den acht Halbfinalisten – noch zu steigern.

Um jedoch erst mal den Fuß auf die internationale Bühne zu bekommen, mussten die Kandidaten die alle zwei Jahre stattfindende

Challenge im Loisium Hotel in Langenlois für sich entscheiden. Es ist für Sommeliers der härteste Wettbewerb des Landes.

Aufgeteilt in zwei Teilbereiche mussten die 17 hoffnungsvollen Teilnehmer erst mal ihr theoretisches Wissen unter Beweis stellen. Wobei die Fragen so umfangreich und anspruchsvoll wie noch nie waren. Auf Herz und Nieren wurden die Kandidaten rund um Weinbau, die Weine der Neuen Welt, aber auch über Tee und sogar Sake geprüft. Als beste vier Teilnehmer wurden Alexander Koblinger, Andreas Jechsmayr, Zlatac Suvad und Jürgen Witschko dann zur finalen Gala geladen. Hier galt es, nicht nur die Jury, sondern 80 Gäste vom praktischen Können zu überzeugen. Der perfekte Weinservice musste präsentiert, eine Blindverkostung gemeistert und eine Weinkarte korrigiert werden.

Eine weitere gute Nachricht: Dieses Jahr haben sich so viele junge Sommeliers angemeldet wie noch nie. Alexander Koblinger weiß, warum: „Alles, was man für diesen Wettbewerb lernt, kann überall auf der Welt angewandt werden. Ein Karriereturbo für den internationalen Aufstieg.“ ●●

## DIE THEORIE

**Ein kleiner Auszug aus dem umfassenden Fragenkatalog der Challenge zum Besten Sommelier Österreichs. Hätten Sie die Antwort gewusst?**

### NEUE WEINLÄNDER

Wie heißen die Güterklassen für Wein in Rumänien?

### KÄSE

Welcher berühmte Käse aus einer Region östlich von Paris wird als „Schneeball“ bezeichnet und welchen prädestinierten Wein aus dieser Region würden Sie dazu empfehlen?

### TEE

Ordnen Sie folgende Tees ihren Herkünften zu: Sencha, Gyokuro, Chaksol, Tarry Souchong, Chai.

### BIER

Wie schmecken Lambic-Biere und warum schmecken sie so?

### DESTILLATE

Was versteht man unter folgenden Destillaten: Orujo, Arzente, Bagaceira, Tsikoudia, Pommeau de Normandie, Cachaca.

### WEIN-GEOGRAFIE

In welchen Staaten liegen folgende Regionen: Duriense, Lison-Pramaggiore, Swan Valley, Macedon, Tarija.