

Geschafft. Es ist wie die Aufnahme in die Hall of Fame der Gastronomie.

Weltweit gibt es nur 195 Master Sommeliers, in Österreich gerade einmal einen – den 32-jährigen Alexander Koblinger.

PETRA BADER



Degustationsprüfung: Alexander Koblinger meisterte sie mit einer Souveränität, die die Prüfer überrascht hat. Bild: SN

Österreichs erster Meistersommelier

Erlichterung und Freude stehen ihm ins Gesicht geschrieben. Alexander Koblinger, seit 2005 bei den Brüdern Obauer in Werfen in Diensten, hat geschafft, was die meisten Sommeliers auf ihrer Wunschliste ganz oben führen. Er ist seit Ende Oktober Master Sommelier und darf somit seinem Namen das Kürzel MS nachstellen.

Ein Titel, auf den er stolz sein kann, ist er doch, wenn auch öffentlich nicht so präsent, vom Wert ähnlich der Verleihung eines dritten Michelin-Sterns für Köche. Es ist die herausforderndste Ausbildung in Sachen Wein und Sommelierie. Der Erfolg ist aber erst nach jahrelangem Büffeln möglich geworden. Die gestrengen Wächter über den begehrten Titel sind die Mitglieder des Court of Master Sommelier mit Sitz in London. 2010 legte Koblinger unter anderem das beste Ergebnis in der Blindverkostung vor. Solch eine souveräne Leistung hatte man beim Court schon lang nicht mehr gesehen.

Faszinierend, wie das zu schaffen ist: Weine verkosten und dann in einer Prüfung auf den Punkt wieder zu erkennen. „Als ich 2009, nach einem vermässelten Tasting im Vorjahr, mit dem intensiven Training für die Blindverkostungsprüfung begann, machte ich mir zuerst eine Liste. Dort habe ich zusammengefasst, welche Weine als klassische Weine gelten und somit relevant für die Prüfung sind. Aus Österreich zählen übrigens nur der Grüne Veltliner und der Blaufränkisch dazu“, berichtet der frischgebackene Master. „Dann habe ich mir all diese Weine besorgt, bewusst Flasche für Flasche verkostet, dazu Notizen gemacht und erst danach begonnen, blind zu verkosten.“

Später bat er Kollegen bei Obauer,

verdeckt Weine einzuschicken, die einander ähneln – Chardonnays aus der neuen und alten Welt, Rieslinge aus den wichtigsten Gebieten oder Sauvignon Blancs aus allen kühlen Weinregionen. Das strukturierte Training über mehr als ein Jahr hinweg hat sich ausgezahlt. Was für private Weinliebhaber ein entspanntes Hobby ist, wurde bei Koblinger zur präzisen Aufgabe. Seine einzige Sorge für den Tag des „Blind Tastings“ war: Jetzt nur keine Erkältung bekommen. Wenn die Sensorik eingeschränkt ist, hilft die beste Vorbereitung nichts.

In 25 Minuten mussten sechs Weine verkostet, richtig benannt und beschrieben werden. Dabei ist die Verkostung nur eines von mehreren Kriterien. Die Prüfung zum Master Som-

Genau strukturiertes Üben bringt Erfolg

melier zieht sich oft viele Jahre hin. So auch bei Alexander Koblinger. 2002 begann, was im Herbst 2011 den Abschluss fand.

Nach Vorprüfungen, die sich Introductory (Basiswissen), Certified (Aufbauwissen) und Advanced (hohes Level) nennen, werden die besten Absolventen vom Court of Master Sommeliers eingeladen, die dreiteilige Abschlussprüfung zu durchlaufen. Schon das ist eine Ehre. Neben der erwähnten Verkostungsprüfung wird das theoretische Wissen mündlich abgefragt. Dabei geht es um detaillierte Kenntnisse zu den Weinregionen der Welt und ihren Rebsorten, um die Herstellung von Bier und Spirituosen sowie die Lagerhaltung aller Getränke. Bei der Prüfung können heikle Fragen kommen, denn wer kennt schon

die meist angebaute Rebsorte im französischen Jura, die Subweinregionen im argentinischen Patagonien oder die weinbaulichen Faktoren an der Algarve? Was es nicht gerade leichter macht: Prüfungssprache ist Englisch.

Dritter und besonders wichtiger Teil ist die Praxis. Dabei zeigt der Sommelier (oder als weibliche Form: die Sommelière) Fähigkeiten in klassischen Restaurantsituationen. Etwa: Eine Flasche Champagner soll fachgerecht serviert werden. Die Gäste am Tisch, in der Regel zwei oder drei Prüfer, die Master Sommeliers sind, versuchen den Kellner mit Zwischenfragen aus dem Konzept zu bringen.

Dann muss unter anderem eine fehlerhafte Weinkarte korrigiert werden, wobei die Fehler auf hohem Niveau sind. So ist ein Château Lynch-Bages als viertes Cru-Gewächs ausgezeichnet, tatsächlich ist es ein fünftes. Premier Cru aus Burgund sind falschen Herkünften zugeordnet oder Portweine werden mit Jahrgängen ausgezeichnet, in denen es gar keine Port-Jahrgänge gab. Außerdem versuchen die Gäste, den Sommelier in einen Konflikt zu bringen. Sie möchten etwa ausdrücklich eine Flasche Wein, die sich nicht auf der Karte findet. Diplomatie und Alternativen sind hier gefragt. Sind 75 Prozent der Aufgaben positiv gelöst, gilt die Prüfung als bestanden.

Leider ist die Bereitschaft, einen Sommelier im Restaurant zu beschäftigen, in Österreich nicht besonders groß. Kosten und Geringschätzung der Position sind das Problem. Schade, denn der Sommelier ist ein Wohlfühlfaktor für den Gast. Wunderbar, dass es aber auch Betriebe wie Obauer in Werfen gibt, die sich dessen bewusst sind, und in Alexander Koblinger einen kongenialen Partner im Service gefunden haben.

WEIN kompakt



Der Vorläufer des Sommeliers war der Mundschenk: Er musste Sorge tragen, dass der Wein nicht vergiftet war. Bild: SN/ÖWM/GRIESCH

Die erste Erwähnung eines vergleichbaren Berufs findet sich schon in der Bibel. In der Genesis wird der Mundschenk des Pharaos erwähnt. Es war eine hohe Stellung, denn der Mundschenk hatte Zugang zum Herrscher und konnte so bei Hofe einiges bewirken. Zudem musste der Herrscher sicher sein können, dass der Mundschenk ihm reinen Wein einschenkte, der frei von Giften war. Der Pharaos musste seinem Bediensteten also absolut vertrauen können. Auch im Mittelalter war das Amt des Mundschens eines der höch-

sten des Reichs. Und noch im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation (das erst 1806 endete) war es mit der weltlichen Kurfürstenwürde verbunden.

Die Stellung des Sommeliers ist heute zwar keine Frage von Leben und Tod mehr, aber Vertrauen ist immer noch wichtig. Das Wort Sommelier ist die französische Übersetzung von Mundschenk. Der Sommelier moderner Prägung ist für ein Restaurant von ähnlicher Bedeutung wie ein Mundschenk für den Herrscher eines großen

Reichs. Er berät sowohl den Restaurantbesitzer als auch die Gäste bei der Weinauswahl und kümmert sich um die Bestellung und richtige Lagerung der Weine. Angesichts der Tatsache, dass ein gut gefüllter Weinkeller eine beträchtliche Investition darstellen kann, trägt der Sommelier eine hohe finanzielle Verantwortung. Er hat also eine betriebswirtschaftlich wichtige Position.

Der Sommelier ist auch der Vermittler zwischen Küche und Getränken und muss somit auch eine hohe Kompetenz bei der

Zubereitung von Speisen haben. Der Titel des Sommeliers ist nicht geschützt und wird leider für viele Bereiche, oft schon etwas inflationär, verwendet. Vom Fleischsommelier über den Mineralwassersommelier bis zum Mostsommelier gibt es schon fast alles.

Fakt ist, dass der klassische Sommelier im Restaurant einen besonders wichtigen Bestandteil des Erfolgs ausmacht, denn er sorgt dafür, dass sich der Gast gut betreut und bestens beraten fühlt.



KOSTBARE KULTUR
JETZT ENTDECKEN



www.aufzumwein.at

Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und finden Sie den gemütlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at Auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN