

Mit viel Training an die absolute Spitze

Staatsmeister. Seit sieben Jahren ist Alexander Koblinger Sommelier im Vier-Hauben-Lokal von Rudi und Karl Obauer in Werfen. Das Thema Wein fasziniert den sympathischen Profi bereits seit einem Jahrzehnt.

HERWIG STEINKELLNER

SALZBURG (SN). Er kam, sah und siegte. Souverän gelang Alex Koblinger bei der Sommelier-Staatsmeisterschaft der Einzug ins Finale. Gemeinsam mit drei weiteren Endrundenteilnehmern trat er bei einer abendlichen Gala im Hotel Loisium vor 80 Gästen live auf der Bühne auf. Die Aufgabenstellung war alles andere als einfach: „Wir mussten sieben internationale Weine, aber auch Spirituosen in Blindprobe sensorisch analysieren und den Einsatzbereich definieren“, schildert der Sohn eines Wirts aus Hinterstoder. „Dann galt es eine überaus fehlerhafte Weinkarte internationalen Zuschnitts zu korrigieren; und schließlich stand wieder eine gespielte Restaurantszene auf dem Programm, bei der anwesende Winzer und Sponsoren als Gäste fungierten. Unsere Aufgabe war es, sowohl Weinempfehlungen zu einem mehrgängigen Menü abzugeben als auch eine alkoholfreie Option anzubieten.“ Und da zeigte sich die Routine von Alexander Koblinger, der mit seinen Weinbeschreibungen und einer spannenden Speisenbegleitung aus Tees und Säften nicht nur die Jury überzeugen konnte, sondern auch enthusiastischen Applaus des Publikums erntete.

Seit sieben Jahren bei den Obauers

Der 32-jährige Salzburger – glücklich verheiratet und stolzer Vater von zwei Kindern –, der seit sieben Jahren bei den Brüdern Obauer in Werfen als Sommelier arbeitet und die Ansprüche einer internationalen, verwöhnten Gästeschar mit Bravour zu befriedigen weiß, darf 2013 bei der Sommelier-WM der ASI (Association de la Sommellerie Internationale), die ihren Sitz in Japan hat, für Österreich antreten.

Herzstück der Weinkultur

Annemarie Foidl, die Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbands, war über die Leistungen ihrer Schützlinge mehr als stolz. „Angetreten sind Topleute, die der Gastronomie, aber auch den Winzern und Produzenten die Bedeutung dieses Berufs



Alexander Koblinger, frischgebackener Sommelier-Staatsmeister, flankiert von seinen Chefs, den beiden Haubenköchen Rudi und Karl Obauer.

und sein umfassendes Aufgabengebiet zeigen.“ Sie betont die Bedeutung dieses Wettbewerbs, zeige er doch, was alles im Beruf des Sommeliers enthalten sei; außerdem sei er Motivation für herausragende Kräfte, Österreich als anspruchsvollen Arbeitsplatz zu wählen. In dieselbe Kerbe schlägt Gerhard Retter, bester Sommelier von

2009: „Dieser Wettbewerb ist das Herzstück der österreichischen Weinkultur geworden und ein Gradmesser für die Crème de la Crème, für jene, die wissen, dass sie schon einiges wissen, aber sich trotzdem gern wieder dieser Herausforderung von internationalem Niveau stellen, einem wirklichen Parameter für die eigene Stand-

ortbestimmung.“ Mächtig stolz sind auch die Arbeitgeber des Sommelier-Staatsmeisters, die Haubenköche und Buchautoren („Vom Kochen auf dem Land“), Rudi und Karl Obauer aus Werfen: „Super: Unsere regionale Küche, dazu die besten Weine, serviert vom besten Sommelier Österreichs – unseren Gästen geht's wirklich gut!“

Interview

Alex Koblinger – schon bald Master-Sommelier

HERWIG STEINKELLNER

Er zählt zu den besten Weinkennern des Landes, wurde im Vorjahr zum Sommelier des Jahres gewählt, hat heuer die Staatsmeisterschaft gewonnen und wird Österreich 2013 bei der Sommelier-WM in Japan vertreten: Alex Koblinger. SN-MARKT hat mit ihm gesprochen.

SN: Alex, Sie haben es mit Ihren 32 Jahren schon weit gebracht. Verraten Sie uns Ihren bisherigen beruflichen Weg?

Koblinger: Ich bin in Hinterstoder geboren, meine Eltern sind Wirtsleute. Ich habe in Bad Ischl die dreijährige Hotelfachschule besucht, war drei Jahre auf Saison in Tirol, bin dann nach Amerika gegangen, um an der Ostküste zu arbeiten . . .

SN: . . . und mit 22 Jahren waren Sie bereits geprüfter Sommelier?

Koblinger: Ja, weil es mich einfach geärgert hat, immer wieder den Oberkellner fragen zu müssen. Ich war dann ein Jahr nahe Oxford als Sommelier tätig, dann folgte eine Zwischenstation in Dubai, und seit bereits sieben Jahren bin ich bei den Obauers in Werfen als Sommelier.

SN: Gratulation zum Platz eins in der Staatsmeisterschaft der Sommeliers. Ihr Erfolgsgeheimnis?

Koblinger: Neugierig sein. Und hart arbeiten. Denn ohne harte Arbeit geht in der



Ein Blick auf den Arbeitsplatz von Alexander Koblinger, den selbstredend hervorragend bestückten Weinkeller der Obauers in Werfen.

Gastronomie gar nichts. Da nützt einem auch die beste Ausbildung nichts.

SN: Was tut ein Sommelier den ganzen Tag: teure Weine trinken?

Koblinger: Schön wär's ja. Im Ernst – und das wissen die wenigsten: Ein Sommelier ist nicht nur ein Spezialist in Sachen Wein, er deckt mit seinem Wissen die gesamte Genusspalette ab – von den Zigarren bis zum Tee, vom Cognac bis zum Edelbrand.

SN: Und Sie sind auch für Themen wie Lagerung, Einkauf und natürlich die Beratung der Gäste zuständig?

Koblinger: Ja genau, und diese breite Palette an Anforderungen macht meinen Beruf so vielfältig.

SN: Ganz spannend wird es dann in wenigen Tagen . . .

Koblinger: Stimmt. Wenn alles gut geht, bin ich am 28. Oktober Master-Sommelier, davon gibt es auf der ganzen Welt nur eine Handvoll – rund 190.

SN: Diese unglaublich anspruchsvolle und teure Ausbildung haben Sie wann begonnen?

Koblinger: Im Jahr 2003, also vor elf Jahren. Die größte Hürde, nämlich die Verkostung, habe ich bereits gemeistert, wenn ich die abschließende Theorieprüfung bestehe, hab ich es geschafft!

SN: Sie haben also einen genialen Gaumen?

Koblinger: Nein, einen trainierten Gaumen. Da steckt viel Arbeit dahinter!

SN: Was würden Sie dem Gastronomie-nachwuchs mit auf seinem Weg nach oben raten?

Koblinger: Viel Praxiserfahrung tanken, am besten eine Zeitlang im Ausland. Ohne perfektes Englisch geht gar nichts. Und immer ehrlich sein, dienstleistungsorientiert und authentisch. Dann steht euch die Welt offen. Und als Österreicher genießen wir überall viel Vorschusslorbeeren.

SEMINAR-TIPP



Michael Brandtner kommt nach Salzburg

In Salzburg: „Markenguru“ Michael Brandtner

SALZBURG (SN). Firmenchef, Marketingleiter und Agenturinhaber, aufgepasst: Notieren Sie sich schon heute den Mittwoch, 23. November, rot im Kalender. Denn an diesem Tag kommt der international renommierte Markenspezialist und Buchautor Michael Brandtner auf Einladung von Martin Sternberger (Metaconsulting) für ein Kompaktseminar nach Salzburg. Titel der Veranstaltung: „Ihr Markenkompass für die Zukunft – Marken überprüfen, neu ausrichten, dauerhaft sichern.“

Welcher Unternehmer, Geschäftsführer oder Marketingverantwortliche kennt nicht die Frage, ob die eigene Marke richtig positioniert ist? Dieses Seminar gibt dazu die richtigen Antworten. Martin Brandtner informiert in kleinem Rahmen über neue Ideen und Methoden der Markenführung und steht für Fragen und Diskussionen gerne zur Verfügung. Info und Buchung unter www.metaconsulting.net/Markenkompass