

# Er schenkt reinen Wein ein

Für Alexander Koblinger verlief das Jahr bisher sehr erfolgreich: Das ist für ihn aber noch lange kein Grund, sich auf die faule Haut zu legen.

EVA HAMMERER

**WERFEN.** Alexander Koblinger hat sein Hobby zum Beruf gemacht: Seit 2005 arbeitet er als Chefsommelier bei den Haubenköchen Rudi und Karl Obauer in Werfen im Pongau. Zuvor war er in den USA, in England und Dubai tätig. Heuer sei es für ihn sensationell gelaufen, sagt Koblinger. Das „Falstaff“-Magazin kürte ihn zum Sommelier des Jahres. Gault Millau vergab heuer zum ersten Mal einen Titel in dieser Kategorie – ebenfalls an Koblinger. Zudem wurde das Restaurant Obauer als Weinrestaurant des Jahres ausgezeichnet.

## SN-THEMA Aufsteiger

Koblinger wird im November 35. Er stammt aus Hinterstoder, wo seine Eltern das Restaurant Dorfstub'n führen. „Ich bin von klein auf mit Wein in Berührung gekommen.“ Das Interesse an Wein sei immer größer geworden, und irgendwann machte er sein Hobby zum Beruf.

Er besuchte zahlreiche Fortbildungskurse – unter anderem in London die Ausbildung zum Sake-Sommelier. Neben Training und Fachwissen, das ständig erweitert werden sollte, spielt noch eine andere Komponente für den Beruf eine wichtige Rolle: „Ohne Leidenschaft geht das nicht.“ Koblinger nahm sich vor, die Ausbildung zum Master Sommelier zu absolvieren. Neun Jahre

brauchte er dafür. Der Lohn: Er ist der Einzige in Österreich. Auf der ganzen Welt tragen 219 Menschen den begehrten Titel. „Es wäre wünschenswert, wenn weitere Kollegen aus Österreich folgen. Einige bestreiten diesen Weg schon, aber es wird noch einige Zeit dauern, bis es so weit ist.“

Er selbst trat zwei Mal zu Prüfungen an, ohne sie zu bestehen. „Da stellt sich die Frage, ob man aufgibt oder weitermacht.“ Koblinger machte weiter und das neben seiner Arbeit und als Vater von zwei Kindern im Alter von drei und fast sechs Jahren.

Trends und Entwicklungen im Weinsektor verfolgt Koblinger mit Interesse, „aber ich lasse mir nichts diktieren“. Wichtig sei, dass der Wein schmecke, und darum koste er auch alles.

Als Sommelier in einem Restaurant müsse sich die Auswahl aber ohnehin an den gebotenen Speisen orientieren. „Ein Sommelier soll kochen können“, sagt Koblinger. „In 99 Prozent der Fälle gibt die Küche den Stil vor. Ich muss mich damit identifizieren, muss sie verstehen und wissen, wie ich kombinieren kann. Wenn ich versuche, meinen eigenen Kopf durchzusetzen, ist die Harmonie nicht mehr gegeben.“ Er rät daher allen angehenden Sommeliers, in die Küche zu gehen und zumindest zu kosten.

Koblinger ist Herr über den Weinkeller im Restaurant Obauer. Dort finden sich etwa 15.000 Weinflaschen und er weiß genau, wo sich welche befindet. Für seine Arbeit sei es wichtig, gut mit



**Alexander Koblinger ist Herr über 15.000 Weinflaschen.** BILD: SN/PRIVAT

Menschen umgehen zu können und die Materie verständlich zu kommunizieren – am besten ohne Fachausdrücke. Für ihn ist Wein vor allem Genuss und Lebensfreude und schmecke am besten in Gesellschaft mit gutem Essen dazu. Darum ist Wein für ihn auch nicht zum Sammeln da. „Das hat einmal ein Gast gesagt: ‚Wenn ich die Kellertür öffne, muss jede Flasche anfangen zu zittern, weil sie weiß, sie könnte die nächste sein.‘“

Für die Zukunft hat Koblinger noch viele Pläne: Nächstes Jahr will er eine Woche nach Japan

fliegen, um seinen eigenen Sake zu machen. In drei Jahren möchte er zudem die Abschlussprüfung für den Court of Master Sommeliers abnehmen dürfen.

Bis dahin wird er sich noch einiges einfallen lassen – wie etwa die Serie „Taste outside The Box“ seiner privaten Firma. Hier werden sechs Weinflaschen aus verschiedenen Anbaugebieten in eine Kiste gepackt. Zudem gibt es eine weitere Kiste, in der sich Weine finden und ein kleines Kochbuch dazu mit Menüs seiner Chefs.

Info: [WWW.ALEXKOBLINGER.COM](http://WWW.ALEXKOBLINGER.COM)