

Bester Jungsommelier kommt aus Salzburg

In einem spannenden Wettbewerb

zeigten kürzlich die Nachwuchstalente der heimischen Sommelierie ihr Können. Auf Platz eins landete Christoph Fössl aus Salzburg.

PETRA BADER

Nervöse Stimmung im Kavalierhaus in Klessheim. Christoph Fössl streicht sich die Servierschürze glatt und kontrolliert, ob das Kellermesser am richtigen Platz in der Sakkotasche seines Trachtenanzugs steckt. Im Geist geht er nochmals den Ablauf eines perfekten Weißweinservice durch. Mit ihm sind 38 Schülerinnen und Schüler angetreten, um bester Jungsommelier Österreichs zu werden. Sie alle besuchen die fünfte Klasse an einer der heimischen Tourismusschulen von Bregenz bis Retz. Und alle haben im Rahmen ihrer schulischen Ausbildung den Kurs zum Jungsommelier absolviert.

In Salzburg durften sie Ende November beim Wettbewerb um den besten Jungsommelier ihre Fachkompetenz unter Beweis stellen. Die Veranstaltung dauerte zwei Tage und umfasste neben dem fachgerechten Servieren einer Flasche Weißwein auch einen großen Theorieblock, in dem die Weine der Welt abgefragt wurden. Zusätzlich musste eine fehlerhafte Weinkarte korrigiert und fünf verschiedene Weine mussten blind verkostet und bestimmt werden. Die 15 Besten aus dieser Prüfung kamen ins Finale am zweiten Tag.

Der Weißweinservice steht auf dem Programm. Christoph Fössl wird mit Startnummer 17 aufgerufen. Er bereitet sein Mise en Place (so nennen sich alle Vorbereitungen in der Gastronomie) auf einem Beistelltisch vor. An der Gästetafel, ähnlich einer Situation im Restaurant, sitzen zwei Prüfer. Für diesen Teil des Wettbewerbs durften sich die Schüler einen eigenen Wein aussuchen. Fössl entschied sich für einen 2013er Sauvignon Blanc vom Opok vom Weingut Werlitsch in der Südsteiermark. Ein biodynamisch produzierter Wein, der als Vertreter aus der „Orange Wine“-Szene nicht ganz einfach zu erklären ist. Der 18-jährige Schüler präsentiert seine Wahl. Mit einem geschickten Schnitt löst er die Kapsel und entkorkt die Flasche. Auf dem Beistelltisch hat er sich eine Glaskaraffe hergerichtet. Fössl empfiehlt, seinen Wein vor dem Genuss zu dekantieren, um seine komplexen Aromen besser zur Geltung zu bringen. Die Prüfer sind beeindruckt. Alles wirkt geschickt, kompetent und vor allem auch sehr charmant. Es ist in jedem Moment zu spüren, dass der Nachwuchssommelier seine Arbeit liebt. Nach zehn Minuten ist der Prüfungsteil geschafft. Fössl kann aufatmen. Er hat seine Aufgabe mehr als souverän gelöst.

Marianne Witzko, verantwortlich für die Weinausbildung der Schüler an der Tourismusschule Klessheim, erklärt: „Die Ausbildung zum Jungsommelier kann in Österreich auf zwei verschiedene Arten absolviert werden. Mitarbeiter aus der Gastronomie und entsprechender Praxis können einen Kurs



Ein Teil der Prüfung zum besten Jungsommelier: Christoph Fössl gießt einen orangefarbenen Wein in eine Karaffe um, um ihm Luft zu geben.

BILDER: SN/BADER

mit abschließender Prüfung am Wifi ablegen. Schüler, die auf eine Tourismusschule gehen, werden über vier Jahre vorbereitet. Die abschließende Jungsommelier-Prüfung kann jede oder jeder freiwillig absolvieren. In den ersten beiden Schuljahren wird im Fach Getränkekunde das Basiswissen gelehrt. Im dritten Jahr wird das fachspezifische Weinseminar unterrichtet. Im vierten Jahr folgt das Fach Getränkemanagement, wobei praktisches Arbeiten im Vordergrund steht. Den Abschluss bildet die Prüfung. Alle, die diese mit ausgezeichnetem Erfolg bestehen, können sich auf eigenen Wunsch weiterbilden. Unter ihnen würden jährlich zwei Teilnehmer pro Schule für den Jungsommelier-Wettbewerb ermittelt. Die Salzburger Tourismusschule ist dabei sehr erfolgreich. Bereits 2014 hatte mit Roland Kremmayer ein Schüler Witzkos den Bewerb gewonnen.

Tag der Prüfung. Die anspruchsvolle Vorausscheidung samt Theorie ist geschafft. Die 15 Finalisten stehen fest. Unter ihnen ist Christoph Fössl. Auch sein Schulkollege, der Salzburger Stefan Hörl, hat es geschafft. Die Finalaufgabe: an einem Gästetisch mit vier Personen auf einer Bühne und mit unzähligen Zuschauern in den Reihen eine passende Weinempfehlung zu einem fünfgängigen Menü samt Apéro und Digestif abzugeben und eine Flasche Rotwein zu belüften. Zur Verfügung stehen dafür 15 Minuten. Die Nerven flattern, die Stimmung ist gespannt. Kein Wunder, denn es erwartet die Schüler keine alltägliche Situation. Die vier Gäste am Tisch sind eine langjährige Gastronomin, eine Fachjournalistin, ein Hoteldirektor und ein leitender Mitarbeiter aus der Weinbranche. Sie stellen Zwischenfragen, wie sie an einem Tisch im Restaurant auftauchen können. Ob zum Fischgericht auch ein Rotwein anstatt des empfohlenen Rieslings passen würde, so lautet eine davon. In welcher Region weltweit die

Rebsorte Merlot wichtig sei, eine weitere. Während der Rotwein belüftet wird, taucht die Zwischenfrage auf, was der Unterschied zwischen dem Belüften und Dekantieren eines Weines sei. Beim einen oder anderen Prüfling zittern die Hände. So viele Augen auf einen gerichtet zu haben ist kein Honiglecken. Aber alle meistern ihre Aufgabe mit Bravour.

Im Laufe des Vormittags kristallisieren sich schnell die Favoriten für den Sieg heraus. Unter ihnen sind Christoph Fössl und auch sein Klassenkamerad und Freund Stefan Hörl. Spannend im Finale sind die vielen kreativen Aperitif-Empfehlungen der Schüler, die vom grünen Smoothie über Speckbirnenschaumwein bis zum Steirer-Kir, einem Schilchersekt mit Hollerblütensirup, reichen. Die Weinempfehlungen zum Menü sind durch die Bank gut kombiniert. Es ist zu spüren, dass sich die Schüler exakt auf den Wettbewerb vorbereitet haben. Nach Mittag stehen die Gewinner fest. Sieger sind sowieso alle. Durch die Vorbereitung und die Teilnahme am Wettbewerb haben sie bereits viel gewonnen. An Erfahrung, an gebüffeltem Fachwissen, das ihnen nie wieder jemand nehmen kann, an Routine durch das ständige Üben und auch an Selbstbewusstsein. Jeder bekommt ein Geschenk und viel Anerkennung für seine Mühen. Die fünf Besten des Wettbewerbs werden zum Schluss auf die Bühne gebeten. Viel umjubelter Sieger ist Christoph Fössl aus Salzburg. Chapeau – er könnte in seinen jungen Jahren sofort als Fachkraft in einem der besten Restaurants bestehen. Platz zwei geht an Alexander Waldner, der durch enorme Fachkompetenz und eloquentes Auftreten brillierte, Platz drei teilen sich Astrid Wiklicky aus Retz und Stefan Hörl von der TS Klessheim. Den Publikumspreis für einen besonders sympathischen Auftritt im Finale darf Felix Neubauer aus Warmbad Villach nach Hause nehmen.



Die Gewinner des Jungsommelier-Wettbewerbs: v. l. Alexander Waldner, Christoph Fössl, Astrid Wiklicky und Stefan Hörl. Nicht im Bild ist der Gewinner des Publikumspreises, Felix Neubauer.

NACHGEFRAGT

Die fünf Gewinner des Jungsommelier-Wettbewerbs geben einen kleinen Einblick in ihre Zukunftspläne, erzählen, wer ihre Vorbilder sind und wie ihr Lieblingswein heißt.

1. Sieger: Christoph Fössl von der TS Salzburg Klessheim
Zukunft: Ausbildung zum Sommelier am Wifi, anschließend Studium in Richtung BWL
Vorbild: Fachlehrer der TS Salzburg Klessheim, Marianne Witzko, und Johannes Schellhorn, Juniorchef des Salzburger Restaurants M32
Lieblingswein: Riesling vom Weingut Van Volxem von der Mosel in Deutschland und Sauvignon Blanc vom Weingut Werlitsch

2. Sieger: Alexander Waldner von der KTS Warmbad Villach
Zukunft: nach Abschluss der Schule ein Hotelmanagementstudium in Amsterdam an der De Hague Hotel School
Vorbild: Ingrid Bachler, Sommelière im Landhaus Bachler in Althofen
Lieblingswein: Burgunder in allen Facetten

3. Sieger: ex aequo Astrid Wiklicky von der HLT Retz
Zukunft: Stelle in der Gastronomie und vorher entsprechendes Fachstudium
Vorbild: Anna Schöfmann von der HLT Retz, die den Wettbewerb vor zwei Jahren gewonnen hat
Lieblingswein: Grüne Veltliner und Chardonnays

3. Sieger: ex aequo Stefan Hörl von der TS Salzburg Klessheim
Zukunft: Ausbildung zum Sommelier am Wifi, anschließend Trainee bei einer großen Hotelkette
Vorbild: Fachlehrer der TS Salzburg Klessheim, Marianne Witzko
Lieblingswein: Sauvignon Blancs der STK-Winzer

Publikumspreis: Felix Neubauer von der KTS Warmbad Villach
Zukunft: ein kleines Restaurant mit Fokus auf eine tolle Weinkarte gemeinsam mit Bruder Julius
Vorbild: Bruder Julius, auch Sommelier, und Alexandre Hristof, Kellermeister und Head Sommelier im Parkhotel Vitznau
Lieblingswein: 2013 Riesling Brandstatt vom Weingut Veyder-Malberg und deutsche Rieslinge



ÖSTERREICH WEIN

Ein großer Wein ist ein Geschenk von bleibendem Wert, weil man seinen Geschmack ein Leben lang nicht vergisst. Wein aus Österreich. Kostbare Kultur.
www.osterreichwein.at