

# Die Sommelier-Elite zu Gast in Österreich

Erstmals in der Geschichte des prestigeträchtigen „Court of Master Sommeliers“ fand die Prüfung für den begehrten Titel in Österreich statt. Das gibt auch der heimischen Szene einen Schub.

PETRA BADER

**E** „Es war eine Riesenfreude und Ehre, diese Gruppe an Fachleuten von internationalem Format bei uns in Österreich zu Gast zu haben“, sagt Annemarie Foidl, Präsidentin der heimischen Sommelier-Union. Das Erreichen des Titels „Master Sommelier“ gilt als schwierigste Prüfung, höchste Weihe und Ritterschlag in Sachen Weinservice. Seit gut zehn Jahren ist Foidl in intensivem Kontakt mit dem „Court of Master Sommeliers“. Sie meint, der Austausch mit den international besten Sommeliers habe der heimischen Szene einen positiven Ruck und mehr Professionalität gegeben. Das Aufeinandertreffen mit den Kollegen aus aller Welt, das Erweitern des Weinhorizonts, die Gespräche und Verkostungen mit ihnen seien sehr wichtig für die Entwicklung hierzulande. Das sporne Sommeliers in Österreich enorm an. Aber nicht nur der Weinservice, nahezu die komplette heimische Weinwirtschaft, vom Glashersteller bis zum Weinbauern, profitiere. Wenn die Sommeliers im Land sind, besuchen sie Weingüter. Winzer treten so in den Fokus der weltbesten Weinkellner, die auch gleichzeitig globale Meinungsbildner sind.

Das „Master Sommelier Diploma“ wurde 1969 in Kooperation des „Institute of Masters of Wine“ und einigen weiteren Verbänden eingeführt. Ziel war es, ein Äquivalent zu dem auf den Weinhandel ausgerichteten „Master of Wine“ für die Gastronomie zu schaffen. Ab 1977 übernahm dann der in diesem Jahr in England gegründete „Court of Master Sommeliers“ die Durchführung der Prüfungen und der vorbereitenden Schulungsmaßnahmen. Sowohl die Kurse als auch der anschließende Leistungsnachweis werden in englischer Sprache abgehalten. Zum Repertoire eines „Master Sommelier“ gehören neben dem Wein mit all seiner theoretischen und geschmacklichen Vielfalt auch Cocktails, Spirituosen, Bier, Zigarren wie auch der Reiswein Sake. Besonders wichtig ist die Kompetenz beim Service am Gast.

Weltweit haben bisher übrigens nur rund 250 Sommeliers die schwierige Prüfung zum „Master Sommelier“ geschafft (Infos siehe Detailkasten). Sie dürfen ihrem Namen das begehrte MS nachstellen. Drei von ihnen haben österreichische Wurzeln, einer davon arbeitet in Österreich. Es ist Alexander Koblinger MS, in Diensten bei den Döllerers Genusswelten in Golling und dort vor allem für den perfekten Weinservice im Restaurant, aber auch für Schulungen und vieles mehr verantwortlich. Seine beiden österreichischen Kollegen arbeiten im Ausland. Stefan Neumann, Koblingers ehemaliger Commis, ist Sommelier im Gourmetrestaurant Dinner by Heston Blu-



Die Prüfung zum „Master Sommelier“ erfordert höchste Kompetenz bei Wein.

mental in London und Joseph Linder werkt als „Wine Director“ im Hotel Fairmount in Seattle. 2011 schaffte Koblinger die Master-Sommelier-Prüfung, und das mit einem der besten Verkostungsergebnisse der Geschichte. Der Titel „Master Sommelier“ wird erst erreicht, nachdem vier aufeinander aufbauende, sehr selektive Prüfungen erfolgreich abgelegt sind. Die Vorbereitung nimmt meist Jahre in Anspruch und setzt absolute Hingabe für die Materie voraus. Koblinger sagt: „Die Ausbildung zum ‚Master Sommelier‘ ist all jenen zu empfehlen, die bereit sind, durch Ausdauer, Disziplin und Kontinuität das höchste Level in der Sommelierie zu erreichen.“ Die angehenden Master werden in sämtlichen Tätigkeiten des praktischen Weinservice mit allem dazugehörigen Fachwissen auf Herz und Nieren geprüft, darunter auch Kalkulationen, Beschwerdemanagement und Wine-and-Dine. Seit einigen Jahren bietet der „Court of Master Sommeliers“ Vorbereitungskurse in Österreich an – in der Thermenregion im geschichtsträchtigen Freigut Thallern.

In seiner 40-jährigen Geschichte hielt der Court heuer im Sommer erstmals eine Prüfung außerhalb Großbritanniens und der Vereinigten Staaten ab. Die Wahl des Prüfungsorts hat durchaus Symbolcharakter. Schauplatz am 19. und 20. August war das Stift Klosterneuburg, das älteste Weingut Europas (gegründet 1114). Die dazugehörige Ausbildungsstätte für Winzer ist die älteste Weinbauschule der Welt. Das Stift verfügt über stattliche Räumlichkeiten und Salons, um der Veranstaltung einen würdigen Rahmen zu geben. „Dass erstmals die Prüfung zum ‚Master Sommelier‘ hier stattfindet, bestätigt die außerordentliche Wertschätzung Österreichs bei der Elite der internationalen ‚Wine Educators‘. Darauf können wir zu Recht stolz sein“, sagt Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing. Angetreten zur Prüfung



Weinbau seit 1114: Stift Klosterneuburg.

waren 17 Kandidaten aus zehn Ländern, allesamt Spitzensommeliers aus den besten Restaurants der Welt. Einige reisten sogar aus Australien an. Nach der zweitägigen Prüfung war die Stimmung jedoch etwas gedämpft, denn keiner der angetretenen Top-Fachleute erreichte ein „Pass“ und somit den positiven Abschluss der Prüfung. Einige unter ihnen konnten aber einzelne Teile erfolgreich abschließen. Das untermauert, welch hohe Messlatte hier angelegt wird.

Die nächste Prüfung, die aus heimischer Sicht interessant ist, findet von 24. bis 16. Oktober in London statt. Dort werden drei Sommeliers aus Österreich antreten. Suwi Zlatic, tätig in Geigers Posthotel in Serfaus, Andreas Jechsmayr vom Forsthof im oberösterreichischen Sierning und René Antrag, Sommelier im Steirereck in Wien, haben bereits das „Advanced Exam“ in der Tasche. Nun geht es aber ans Eingemachte. Sie arbeiten schon das ganze Jahr enorm fokussiert auf den Termin in London hin. „Wir bereiten uns akribisch vor, fast wie Sportler auf eine Weltmeisterschaft. Bei mir sind das vier bis sechs Stunden pro Tag, neben meiner beruflichen Tätigkeit. Die drei Tage in London werden uns fachlich und auch mental sehr fordern, aber wir sind alle drei aufmagaziniert mit Wissen. Wir werden alles geben“, sagt Jechsmayr. Vielleicht darf die heimische Sommelier-Szene bald den nächsten Master in ihren Reihen feiern.



Auch die Adjustierung muss passen. BILDER: SN/COURT OF MASTER SOMMELIERS (3)

## DER WEG ZUM „MASTER SOMMELIER“

### Schritt 1: „Introductory Sommelier Exam“

Kennenlernen des Prüfungswissens und theoretischer Test.

### Schritt 2: „Certified Sommelier Exam“

Eintägiges Prüfungsszenario, das den praktischen Weinservice, eine Blindverkostung sowie einen Theorieteil beinhaltet.

### Schritt 3: „Advanced Sommelier Exam“

Eine zweitägige Prüfung für Personen mit umfassender Erfahrung im Weinservice. Im Praxisteil werden in einer Restaurant-szenarie alle Aspekte des praktischen Weinservice auf höchstem internationalen Niveau geprüft. Es folgt eine intensive Theorieprüfung über Wein, Weinbau, Kellertechnik, Rebsorten sowie Sake, Bier und Spirituosen. Danach müssen in der Blindverkostung sechs Weine aus aller Welt in 25 Minuten analysiert und benannt werden. Alle drei Prüfungsteile müssen auf einmal und zumindest zu 60 Prozent bestanden werden. Rund zwei Drittel der Prüflinge schafft diesen schweren Test nicht.

### Schritt 4: „Master Sommelier Exam“

Eine Prüfung, die nur auf Einladung des „Court of Master Sommeliers“ abgenommen wird. Sie setzt jahrelange, intensive Auseinandersetzung mit dem Thema und umfangreichste Kenntnisse voraus. Die Prüfung besteht wiederum aus drei Teilbereichen: Theorie (mündlich), Praxis und Verkostung. Erschwerend kommt hinzu, dass die geforderte Hürde in den einzelnen Bereichen auf 75 Prozent der maximal möglichen Punktzahl erhöht wird und das geforderte Wissen noch detaillierter abgefragt wird. Spezielles Augenmerk wird außerdem auf exzellente Verkaufstechniken gelegt. Werden eine oder zwei Teilprüfungen erfolgreich absolviert, hat der Prüfling innerhalb von zwei Jahren zwei Mal die Möglichkeit, die fehlenden Teilprüfungen zu bestehen. Gelingt dies nicht, verfallen auch die bereits bestandenen Teile wieder und müssen erneut absolviert werden. Kandidaten müssen mit adäquater Arbeitskleidung zur Prüfung antreten und sollten sowohl Charme als auch technisches Know-how mitbringen. Weiters achtet der „Court of Master Sommeliers“ sehr auf soziale Kompetenz, Personalführung und Mitarbeitermotivation. Aufgrund der immensen Anforderungen liegt die durchschnittliche Durchfallquote beim „Master Sommelier Exam“ bei rund 90 Prozent.

[www.courtofmastersommeliers.org](http://www.courtofmastersommeliers.org)

**GROSSE KUNST.  
OHNE ALLÜREN.**

Österreichs Weine sind dabei im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

[oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

**ÖSTERREICH WEIN**  
GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

WINE MODERATION  
40% OF 100%