



SOMMELIERUNION
AUSTRIA

Pressemitteilung
Wien, im Oktober 2018

Sommelier Union Austria: Wer wird „Bester Sommelier Österreichs“?

Am 5. November 2018 liefern sich 20 Top-Sommeliers im ARCOTEL Wimberger in Wien ein heißes Match um den Staatsmeistertitel. Dabei ist das Niveau so hoch wie nie zuvor. Praktisch alle Teilnehmer verfügen über Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie, die meisten haben bereits eine Reihe von europa- und weltweiten Sommelierwettbewerben bestritten. Darunter befinden sich Namen der heimischen Top-Sommellerie, aber auch einige, die in der Ferne gastronomische Karriere machten.

Vier Jahre liegt es zurück, als mit Suvad Zlatic der amtierende Titelinhaber „Bester Sommelier Österreichs“ gekürt wurde. Auch er stellt sich wieder den vielseitigen und höchst kniffligen Aufgaben. Der Wettbewerb beginnt bereits am Morgen mit einer schriftlichen Arbeit, dieser folgen eine Blindverkostung und verschiedene praktische Aufgaben.

Eine strenge Jury beobachtet jeden Griff und jedes Wort der Wettbewerbskandidaten. Rebsorten, Weinlagen, Reberziehung und Winzer aus den exotischsten Weinregionen der Welt müssen ad hoc abrufbar sein. Genauso sind knifflige Fragen über Spirituosen, Sake, Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Käse und generell über die Harmonie von Speisen und Getränken zu beantworten. Das alles auch noch vor Publikum und unter großem Zeitdruck. Und damit es ganz sicher nicht zu einfach wird, stellt die Jury den Kandidatinnen und Kandidaten auch noch jede Menge Fallen. Echte Restaurantsituationen werden nachgestellt, bei denen beispielsweise der falsche Weißwein eingekühlt ist und der richtige neben dem Kühlschrank bei Zimmertemperatur steht oder unpolierte Gläser "vorbereitet" wurden. Vorkommen kann auch, dass die Gäste nach dem Öffnen der Weinflasche plötzlich der Meinung sind, sie hätten einen anderen Wein bestellt – hier sind zusätzlich zum fachlichen Können Nervenstärke, Charme und diplomatisches Geschick gefragt. Wenig verwunderlich also, dass Mentaltraining zur täglichen Vorbereitungsarbeit für diese Art von Wettbewerb gehört. Informationen über die Kandidaten finden sich unter: sommelierunion.at/bestsommaustria2018 oder www.facebook.com/sommelierunion.austria.

Besucher willkommen

Highlight des Tages ist das Finale, das im Rahmen eines Galadiners stattfindet. Hier treten die drei Besten auf einer Bühne gegeneinander an, während das Publikum diese hochkarätigen Performances genießen kann. Für diesen Programmpunkt gibt es noch für wein- und gastronomisch interessierte Gäste die Möglichkeit, ein Ticket zu buchen (€ 96,- unter diesem Link: www.eventbrite.at Moderiert wird der Abend von Annemarie Foidl, Präsidentin der



SOMMELIERUNION
AUSTRIA

Sommelier Union Austria sowie von Bernd Kreis, Bester Sommelier Europas 1992, Deutschland.

Branchentreff der Gastronomie

Als Gäste haben sich bereits zahlreiche namhafte Winzer angesagt, wie etwa Willi Bründlmayer, Roman Horvath, MW, Domäne Wachau, Georg Prieler und Johannes Reinisch, ebenso Vertreter der Österreich Wein Marketing und von M.A.C. Hoffmann sowie von den regionalen Weinkomitees Leithaberg und Weinviertel. Als weitere unterstützende Partner der Sommelier Union Austria werden von den Unternehmen bs payone, Del Fabro, Gaggenau, Nespresso, Morandell und Schott Zwiesel Gäste erwartet.

Die Wettbewerbskandidaten auf einen Blick:

- Johannes Andexer, Panoramarestaurant Edelweiss, Berchtesgaden
- Rene Antrag, Restaurant Steirereck, Wien
- Johann Artner, Restaurant Artner auf der Wieden, Wien
- Roman Bolschetz, Restaurant Edvard/Hansen Kempinski, Wien
- Moritz Dresing, Restaurant CORE by Clare Smyth, London
- Patrick Heininger, Wifi Innsbruck/Trainer
- Andreas Jechsmayr, Hotel Forsthof, Sierning
- Mark Kiss, Restaurant Pfefferschiff, Hallwang
- Stefan Klettner, Universität Geisenheim, Restaurant Nils Henkel
- Norbert Kovacs, Hotel Steirerschloss, Zeltweg
- Alexander Leitner, Donau Uni Krems, Zur Fischerklause Lütjensee
- Andreas Parzer, Enoteca Baccano, Rom
- Philipp Reinstaller, Dinner by Heston Blumenthal, London
- Enrico Robitzki, Schloss Gabelhofen, Murtal
- Patrick Somweber, Restaurant Simon Taxacher, Kirchberg in Tirol
- Thomas Wintersteiger, LOISIUM Wine & Spa Resort, Langenlois
- Jürgen Witschko, Corinthia Hotel, London
- Hermann Zangerl, Hotel Alpina, Ischgl
- Benjamin Zimmerling, Leading Family & Resort Dachsteinkönig, Gosau
- Suwi Zlatic, Raffls Star Hotels, St. Anton

Pressekontakt

Dagmar Gross | grosswerk Kunst & Kulinarik
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com