



MAGAZIN

DES ÖSTERREICHISCHEN
SOMMELIERVERBANDES

AUSGABE
04
2010



In dieser Ausgabe:

DAS WAR 2010

Was in den letzten 12 Monaten alles passierte und welche Sensationen 2011 bereithält.

AUF HOHER SEE

Brigitta Füreder über die Herausforderung der Sommelière an Bord eines Luxusliners.

GET THE JOB!

Experten verraten: So punkten Sie bei jedem Bewerbungsgespräch.



IMPRESSUM

Eigentümer und Herausgeber: Dachverband Österreichischer Sommeliervereine, A-6380 St. Johann in Tirol, www.sommelier.at

Für den Inhalt verantwortlich: Annemarie Foidl

Redaktion: Mag. Katharina Wolschner, Mag. Anja Egger

Layout: Madeleine Lachmann

Produktion: M.V. Medienconsulting & VerlagsgmbH, www.mvmedien.eu

Der Erfolg ist die Summe der positiven Anstrengungen
www.sommelier.at

Wer hoch hinaufkommt, dem kann schon mal schwindlig werden!

Die Freude war unbeschreiblich. Die Sommelieureuropameisterschaft – man könnte sie auch als die kleine Weltmeisterschaft bezeichnen – hat es gezeigt: Andreas Jechsmayr gehört zu den ganz Großen der Branche! Er konnte sich für das Halbfinale qualifizieren und da war nur Platz für 8 aus 35! Den Backstagereport lesen Sie auf Seite VI.

Der Blick zurück ist auch der Blick nach vorne. 2010 war ein bewegtes Jahr: die Mitgliederzahlen sind durch die Decke geschossen, der Sommelierwein entwickelt sich zum Kassenschlager und unsere Top-Sommeliers machten uns international alle Ehre. Doch dabei kommt der Spaß nicht zu kurz. Wie beim legendären Schubkarrenrennen, das Tag und Nacht dauerte und eigentlich eines mit Drachenbooten sein sollte. Lesen Sie alle lustigen und wichtigen Details des Jahres ab Seite III. Ein weiterer Meilenstein gelang ebenfalls: Wir sind sehr stolz, drei neue starke Partner an unserer Seite zu haben: Nespresso,

Carpe Diem und Gobillard sind nun offizielle Sponsoren des Österreichischen Sommelierverbandes.

Unser Auftrag für 2011: noch mehr Mitglieder, noch mehr interessante Veranstaltungen und vor allem noch mehr Zusammenarbeit mit Ihnen.

Am Erfolg muß man immer arbeiten und unser Erfolg hat viele Väter: Vielen Dank allen, die das letzte Jahr so erfolgreich gemacht haben!

Genug der großen Reden: Ich hoffe, Sie haben auch in der für uns nicht stillen Zeit einen Augenblick für sich und können die Adventszeit genießen und sich auf Weihnachten freuen.

Ich wünsche Ihnen frohe Weihnachten und ein gesundes und erfolgreiches 2011!

Herzlichst Ihre

Annemarie FOIDL
Präsidentin des
Österreichischen Sommelierverbandes



Wilf HIRSCH
Landespräsident
Vorarlberg



Sabina FUESER-JUST
Landespräsidentin
Steiermark



Martin WIDEMANN
Landespräsident
Niederösterreich



Norbert WALDNIG
Landespräsident
Tirol



Dörte STEINER
Landespräsidentin
Salzburg



Josef BITZINGER
Landespräsident
Wien



Wolfgang KLINGLMAYR
Landespräsident
Oberösterreich

FLÜSSIGE Food-Begleiter

Liegt im **WEIN DIE GANZE WAHRHEIT?** Gäste wünschen immer öfter Alternativen und sind bereit, dafür auch ordentlich etwas auf den Tisch zu legen. Mit welchen flüssigen Begleitern Sie punkten und mit welchen nicht, listen wir hier auf. Text: Christa Binder, Michael Pech

Nicht nur Wein ist eine Wissenschaft für sich. „Wer seine Gäste beeindrucken will, muss auch mit anderen Getränken überraschen können, die stimmig zu den Gerichten passen“, sagt mit Fabrice Kieffer einer der renommiertesten Maitres in Deutschland.

Und wie zeitgemäß er mit seiner Meinung liegt, zeigt ein Blick in die internationalen Top-Restaurants, in denen längst nicht mehr der Wein die einzige Begleitung zu einem Menü darstellt. So bietet auch Sternekoch Roland Trettl aus dem „Hangar 7“ in Salzburg in seiner „Mayday Bar“ kreative, antialkoholische Getränke im Sinne seines Smart-Food-Konzeptes an. Das liest sich dann so: „Zitronengras-Eistee mit Limette, Karambole und Carpe Diem Kombucha Cranberry“ oder „Litschi-Mango-Wasabi-Rucola-Smoothie“. Die Zeiten, in denen man mit einer

langen und teuren Mineralwasser-Karte punkten konnte, sind definitiv vorbei. Die Gäste fordern wie beim Essen Außergewöhnliches und Kreatives – mittags sowie so und immer stärker auch am Abend.

Umsatzbringer

„Wie beim Wein ist es nötig, Essen und Trinken aufeinander abzustimmen. Beide Komponenten müssen gleichwertig sein. Die eine darf die andere nicht übersteigen“, sagt auch Stephanie Reiter, F & B-Supervisor im Steigenberger Hotel „Herrenhof“ in Wien, die erst jüngst mit dem renommierten Titel „Tea Master Gold“ ausgezeichnet wurde. So macht sie sich etwa für eine ausgewählte Tee-Begleitung stark. „Grüntee passt zu Fisch und Geflügel, Schwarztee zu rotem Fleisch und gesüßt kann man ihn optimal zu Desserts servieren.“ Wichtig ist, dass man dem Gast auch erklärt, warum man zu einem bestimmten Gericht, zum Beispiel einen bestimmten Tee serviert.

Bei einem Preis von um die 5,90 Euro für eine außergewöhnliche Teekreation bleibt auch einiges an Gewinn für den Gastronomen hängen.

Mittlerweile haben auch bereits zahlreiche Produzenten den Bedarf an Wein-Alternativen in der gehobenen Gastronomie entdeckt und kreieren zum



”

Ein guter Sommelier muss dem Gast auch Alternativen zum Wein bieten, die trotzdem perfekt mit den Gerichten harmonieren.

Fabrice Kieffer

Maitre „Residenz Heinz Winkler“
www.residenz-heinz-winkler.de

Teil neue, speziell auf die Spitzengastronomie abgestimmte Getränke. Wie zum Beispiel die österreichische Privatbrauerei „Zwettler“, die kürzlich das Premium-Pils „Saphir“ auf den Markt brachte. Allein die Entwicklungsarbeiten dauerten mehr als ein Jahr. Auch hier ist es vor allem das Storytelling rund um das Produkt, das den Gast ansprechen soll. Grundlage ist der Aromahopfen der Sorte Saphir. ▶

FERTIG-SÄFTE

Warum einen großen Aufwand betreiben, wenn es das Getränk fertig auch schon gibt? Etliche Hersteller stecken viel **Know-how** in ihre Säfte. Kreativ ist, wer Fertiges noch erweitert. Wie etwa Sternekoch Roland Trettl, der „Kombucha“ mit Zitronengras-Eistee, Limette und Karambole anbietet.



Erfrischender geht es kaum: ein Eistee mit Zitrusfrüchten, Minze und beruhigendem Botanic Water, der Mayday Bar im Hangar 7, in Salzburg.

der in den Gärten der Hallertau gezogen wird. Die Hallertau ist eines der renommiertesten Hopfenanbaugebiete der Welt, liegt im Herzen Bayerns und bietet mit mittelschweren Lössböden und dem von der Donau geprägten Mikroklima hervorragende Bedingungen für die Kultivierung von edlem Hopfen.

Braumalze

Dazu verwendet die Brauerei für „Saphir“ eine fein ausgewogene Mischung verschiedener Braumalze, die bei niedriger Darrtemperatur gewonnen werden. In dem auf die Zutaten abgestimmten Brauverfahren geht ein Optimum an Extrakt von der Maische in die Gärung über. Bei hohem Endvergärungsgrad entsteht so ein Pils mit wenig Restextrakt, vollhopfiger Aromatik und animierend-vitalem Charakter.

„Es gehört natürlich ein gewisses Verständnis für Wein dazu: Wie schmeckt Chianti, wie riecht ein Merlot? Welche

Aromen schmecke ich aus dem Wein? Es ist ja so, dass Wein nach Früchten schmeckt. Und wenn ich das erkannt habe, kann ich eine Cuvée auch aus den Säften bauen“, sagt Claus Ruf, Küchendirektor im Hotel „Prinzregent“ in München. In seinem Restaurant stehen ausgewählte Saftkreationen schon seit längerem auf der Karte. Wie Wein werden diese zu den Gerichten empfohlen. Ruf: „Wir haben mit unserer Weinkarte im Restaurant begonnen und versucht, die Weine nachzubauen. So entstand unsere Liste, die aber natürlich nicht statisch ist. Denn wie ein Wein sich verändert, verändern sich auch die Säfte.“ Er empfiehlt auch, Säfte in Weingläsern zu servieren. „Denn auch der Saft entwickelt so sein Aroma besser.“

Auch Annemarie Foidl, diplomierte Sommelière und Präsidentin des Sommelier-Verbandes Österreich, bestätigt den Trend hin zu Wein-Alternativen. „Wein



Wasser wird immer ein Grundelement für Getränke bleiben. Den Wein als Begleitung zum Essen wird es aber niemals ablösen.

Annemarie Foidl

Präsidentin Sommelier-Verband Österreich
www.sommelier.at

wird als Begleitung zwar immer die Nummer 1 bleiben, für Sommeliers ist es jedoch wichtig, dem Gast auch vernünftige Alternativen anzubieten, die mit den Gerichten harmonieren.“ Als Beispiel nennt sie das Getränk „Kombucha“ von „Carpe Diem“. Die Basis dafür ist eine erlesene Kräuterteemischung. Durch drei verschiedene Geschmacksrichtungen bietet sich ein breites Feld an Kombinationsmöglichkeiten mit gutem Essen. Die Umsatzzahlen zeigen die verstärkte Nachfrage. „Aktuell verzeichnen wir ein zweistelliges Wachstum

„MAN KANN MIT FACHWISSEN EINE CUVÉE AUCH AUS SÄFTEN BAUEN.“

Claus Ruf, Küchendirektor „Prinzregent“

in der Gastronomie“, so Manfred Ladinig, Marketing- und Sales-Manager bei „Carpe Diem“.

„Wasser wird für die meisten Getränke immer das Grundprodukt bleiben“, so Foidl. Immer weniger Gäste sind aber bereit für Edelwässer viel Geld springen zu lassen. Verkostungen unter Sommeliers zeigten, dass selbst geübte Gaumen keinen Qualitätsunterschied zwischen Leitungswasser ausmachen können oder einem 100 Euro teurem Wässerchen aus der Glitzerflasche. ■