

Sommeliers go Social Network



Copyright: Life-style.at

Heute haben deutschsprachige Topsommeliers ihr spannendes neues Projekt vorgestellt: Kalk & Kegel soll unter Mitwirkung von über 50 Spitzenfachleuten eine Plattform zum Meinungs- und Wissensaustausch zwischen Etablierten und Nachwuchs bieten. Das soll die bereits gut etablierte Grundausbildung ergänzen aber auch Lücken im beruflichen Gefüge schließen. Auch Kritik wurde beim Pressetermin im Steirereck laut, etwa an den vielen unnötigen Wettbewerben oder daran, dass in den klassischen Vereinigungen vielfach Veteranen und interessierte Laien vorherrschen.

Mehr als 50 der besten Sommeliers aus Österreich und Deutschland haben sich zusammen geschlossen, um für einen Wissenstransfer innerhalb der Sommelierie zu sorgen. Ab sofort schreiben sie auf auf einer eigenen neuen Plattform. Mit dabei ist das Who-is-who der Sommelierie: RENÉ ANTRAG (Steirereck), MATTHIAS PITRA und STEVE BREITZE (MAST), CHRISTIAN ZACH (Die Weinbank), ANDREAS KATONA (Amador), ALEXANDER KOBLINGER (Döllerers Genusswelten), THOMAS JURANITSCH (Silvio Nickol, Coburg), MARKUS GOULD (Heunisch & Erben), GERHARD RETTER (Cordobar, Fischerklaus Lütjensee), MARCO FRANZELIN (Vendome, Joachim Wissler) und viele weitere mehr. Sie alle eint ein Ziel: die Branche mit WERTVOLLEM INSIDER-WISSEN, Tipps und Hintergrundinfos zu füttern und den Weg in eine ERFOLGREICHE ZUKUNFT zu ebnen. Denn nicht zuletzt profitiert von einer GESTÄRKTEN SOMMELIERIE die gesamte Gastronomie und somit auch der Tourismus.

Bei der VORSTELLUNG DER NEUEN BEWEGUNG im Restaurant „Steirereck im Stadtpark“ wurde aber auch KRITIK geübt: „Österreichs Sommelierie steht gut da, vor allem in der Spitze. Aber die Branche hat in den vergangenen Jahren einiges AN SPIRIT EINGEBÜßT. Es wurde versucht, das Berufsbild zu standardisieren. Gleichzeitig haben wir damit aber AN INDIVIDUALITÄT VERLOREN“, sagt RENÉ ANTRAG, Sommelier im „Steirereck im Stadtpark“. Ein weiteres Thema, das angesprochen wurde: in den etablierten österreichischen Sommeliersvereinigungen haben schon lange nicht aktive Sommeliers und in anderen Berufen tätige die Mehrheit - eine dem Netzwerken und Erfahrungsaustausch unter aktiven Sommeliers recht abträgliche Situation.

Genau hier wollen die „KALK & KEGEL“-SOMMELIERS nun ansetzen und einen MEHRWERT FÜR DIE BRANCHE bieten. Das Besondere: Die Sommeliers selbst fungieren als AUTOREN FÜR DIE PLATTFORM 'KALK & KEGEL' - das garantiert Infos aus erster Hand. „Durch unsere TÄGLICHE ARBEIT AM GAST und den INTENSIVEN AUSTAUSCH MIT DEN WINZERN sind wir sehr nah an den Themen dran. Ein WISSENSVORSPRUNG, den wir für die gesamte Branche zur Verfügung stellen“, sagt CHRISTIAN ZACH, Sommelier in der „Weinbank“ in Ehrenhausen. Dass dabei im Kalk & Kegel Team der Frauenanteil recht niedrig ist spiegelt die Gesamtsituation in der deutschsprachigen Sommelierszunft - es geht auch anders, in Nordamerika ist der Anteil an weiblichen Sommeliers wesentlich höher, in Danny Meyer's Union Square Hospitality Group stellen die Damen sogar die Mehrheit unter den über 30 Fachleuten. Auch hier wollen die „KALK & KEGEL“-SOMMELIERS etwas bewegen.

Die „Kalk & Kegel“-Sommeliers werden aber nicht nur als Autoren für die Plattform in Erscheinung treten, sondern auch zu VERANSTALTUNGEN einladen. So finden noch in diesem Jahr ZWEI BOOTCAMPS statt. Das erste trägt den Titel „ÖSTERREICHISCHER WEIN WIE DU IHN NOCH NIE ERLEBT HAST“ und findet am 25. JUNI IM WEINBISTRO MAST in Wien statt.

Das Programm verspricht GEBALLTE INFORMATION an nur einem Nachmittag: „Wir werden das Thema von einer KOMPLETT NEUEN SEITE aufrollen und zeigen, was es Neues gibt und WELCHE ÖSTERREICHISCHEN WINZER - die hierzulande noch nicht so bekannt sind - international schon als Stars gelten. Dazu geben wir das RÜSTZEUG UND KNOW-HOW, wie diese österreichischen Weine auch gut im Restaurant verkauft werden können. Und selbstverständlich wird umfangreich verkostet“, sagen die MAST-Gastgeber MATTHIAS PITRA und STEVE BREITZE, die gemeinsam mit RENÉ ANTRAG das Bootcamp gestalten.

(kjz)

Kalk & Kegel online (<https://www.kalkundkegel.com>)



Copyright: Falstaff Karriere/Ian Ehm