

Vom Salzburger Talent zum Staatsmeister: Stefan Klettner ist Österreichs bester Sommelier 2026



Copyright: Christine Miess

Ein junger Salzburger erobert den Thron der österreichischen Weinwelt: Stefan Klettner, Head Sommelier & Restaurant Manager in der 'Griggeler Stube' des Burg Vital Resorts in Vorarlberg, hat sich in einem fordernden Finale den begehrten Titel 'Bester Sommelier Österreichs' gesichert – und setzt damit ein leuchtendes Zeichen für sein Berufsbild.

WELTKLASSE IM GLAS: EIN WETTBEWERB NACH HÖCHSTEN INTERNATIONALEN STANDARDS

Der Wettbewerb ließ von Beginn an keine Zweifel daran, dass hier nur Außergewöhnliches gefragt war. Englisch als Pflichtsprache, blindes Verkosten von Burgundern und komplexen Süßweinen, Zeitdruck und spontane Tischsituationen – die Aufgaben im Finale spiegelten den echten Berufsalltag in seiner anspruchsvollsten Form wider. So galt es unter anderem, eine stehend gelagerte Magnumflasche Opus Eximium des Weinguts Gesellmann korrekt zu servieren, Champagner von Laurent Perrier einzuschenken und dabei auf spontane Gästewünsche zu reagieren, etwa die Bitte nach einer Bierempfehlung mitten im Einschenkvorgang. Besonders beeindruckend: die Süßwein-Challenge, bei der fünf blind servierte Produkte nach Herkunft, Herstellungsart und Rebsorte zu identifizieren waren – von Botrytis-Weinen über Vin de Liqueur bis hin zu Passito-Produkten aus Frankreich und Italien. Die internationale Jury würdigte Österreichs Expertise in diesem Bereich mit den anerkennenden Worten: "We know you have in Austria the best sweetwines."

STEFAN KLETTNER: EIN LEBENSLAUF, DER FÜR SICH SPRICHT

Der frischgebackene Staatsmeister ist kein unbeschriebenes Blatt. Seine Karriere führte ihn durch einige der renommiertesten Restaurants Europas, darunter die 'Überfahrt' und 'Nils Henkel' in Deutschland, den 'Alchemist' in Dänemark sowie 'Adam Albin' in Schweden. Sommelier-Wettbewerbe brachten ihn darüber hinaus nach Kasachstan und China – ein Profil, das internationale Klasse und echte Neugier auf die Welt des Weins vereint. Heute leitet er als Head Sommelier & Restaurant Manager die 'Griggeler Stube' im Burg Vital Resort in Vorarlberg. Den Sieg nimmt er mit der ihm eigenen Bescheidenheit entgegen: "Es war ein schönes Gefühl, das, was man jeden Tag im Restaurant macht, auf einer öffentlichen Bühne sichtbar zu machen", sagt Klettner. Hinter ihm folgen auf den Plätzen zwei und drei Christoph Messerig vom Döllerer Stammhaus in Golling sowie Anna Astrid Berger vom Restaurant Pfefferschiff in Salzburg – ein starkes Trio, das zeigt, welch hohes Niveau der österreichische SommelierInnen-Nachwuchs zu bieten hat.

EINE JURY MIT WELTKLASSE-ANSPRUCH UND EIN HISTORISCHER SCHRITT FÜR DIE SOMMELIER UNION AUSTRIA

Erstmals in der Geschichte des Wettbewerbs übertrug die Sommelier Union Austria als erste Organisation weltweit die gesamte Durchführung an ein internationales Gremium – ein mutiger und richtungsweisender Schritt. Als Juryvorsitzender fungierte Janis Kalkis, Präsident der Sommeliervereinigung Lettlands, der gemeinsam mit einem Team angesehener SommelierInnen aus Lettland und Litauen angereist war. Als Conférencier brillierte kein Geringerer als Sommelier-Weltmeister Raimonds Tomsons. Kalkis betont den enormen Aufwand hinter den Kulissen: "Wir haben über ein halbes Jahr an den Aufgaben gefeilt. Uns war wichtig, neben dem Fachwissen und praktischen Können auch die Rolle der Sommelières und Sommeliers als Gastgeber und Teamleader zu zeigen. Ich gratuliere Stefan Klettner ganz herzlich zu seinem Erfolg!" Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria, fasst die Bedeutung des Wettbewerbs und seines neuen Meisters zusammen: "Der Wettbewerb 'Bester Sommelier Österreichs' ist eines der Herzstücke unserer Arbeit. Wir haben mit Stefan Klettner einen neuen, großartigen Gewinner, der durch seinen beeindruckenden beruflichen Weg und seine charismatische Persönlichkeit ein Vorbild für alle ist."

(kjz)

Sommelier Union Austria: Home {<https://sommelierunion.at>}



Copyright: Christine Miess



Copyright: Christine Miess