

Wein, Leidenschaft, Auszeichnung: SENNS-Sommelier Thomas Kracher setzt neue Maßstäbe



Copyright: MartinundKlein

Er ist 28 Jahre jung, arbeitet im 2-Sterne-Restaurant SENNS in Salzburg – und darf sich nun offiziell der innovativste Sommelier Salzburgs nennen: Thomas Kracher wurde vom Somm-Magazin Kalk & Kegel mit dem begehrten 'Innovations Award' ausgezeichnet. Ein Triumph für eine neue Generation österreichischer Weinkultur.

WENN LEIDENSCHAFT EINEN NAMEN BEKOMMT: DER 'INNOVATIONS AWARD' VON KALK&KEGEL

Das Magazin vergab heuer erstmals seinen 'Innovations Award' – und die Branche nahm ihn mit offenen Armen an: Rund 2.114 Abstimmungen aus dem Fachpublikum, getragen von JournalistInnen, HändlerInnen und GastronomInnen, spiegelten eine lebendige Weinszene wider, die ihre eigenen Stars kennt und feiert. Ausgezeichnet wurden je zwei SommelierInnen pro Bundesland, ausgewählt von rund 40 FachvertreterInnen. Im Rahmen eines 'Klassentreffens' im Wiener Gleis//Garten wurden die GewinnerInnen schließlich vor rund 500 WinzerInnen, Sommeliers, Sommelieren und GastronomInnen geehrt. Den österreichweiten Spitzenplatz teilen sich Julia Seidl von der Belétage am Traunsee und Hannes Margreiter vom Böglerhof in Alpbach. Als innovativste Sommelière Salzburgs wurde Magdalena Gleiss aus dem Restaurant Obauer ausgezeichnet – und an ihrer Seite: Thomas Kracher, Head-Sommelier im SENNS, der die Auszeichnung sichtlich bewegt entgegennahm. "Ich will jeden Gast mit Fachkompetenz, Feingefühl und echter Leidenschaft begeistern", so Kracher. "Umso mehr freut mich die Auszeichnung, die direkt von den Kolleginnen und Kollegen aus der Branche kommt."

EIN GASTGEBER, DER WEINKULTUR NEU ERLEBBAR MACHT

Was Thomas Kracher von vielen seiner Generation unterscheidet, ist sein ganzheitlicher Zugang zur Welt der Getränke – einer, der weit über die klassische Weinbegleitung hinausgeht. Seit Ende 2023 ist er als Restaurantleiter und Head-Sommelier im 2-Sterne- und 4-Hauben-Restaurant SENNS tätig und prägt dort die Weinkultur mit dem Mut, Gewohntes zu hinterfragen und Wein immer wieder neu erlebbar zu machen. Das SENNS-Team selbst bringt es auf den Punkt: "Wir sind stolz, mit Thomas Kracher einen so engagierten und fachlich herausragenden Gastgeber in unserem Team zu haben." Sein Antrieb ist dabei stets derselbe: die schier unerschöpfliche Vielfalt der Weinwelt zu erschließen und daraus unvergessliche Genussmomente für die Gäste zu schaffen – ein Anspruch, der sich im Gastraum des SENNS bei jedem Gang spürbar erfüllt.

THOMAS KRACHERS VITA

Thomas Kracher, geboren in Oberösterreich, absolvierte seine Grundausbildung zum Koch und Kellner im Waldhof Fuschlsee Resort und sammelte erste Sommelier-Erfahrungen in Zell am See. Anschließend eröffnete und führte er zwei Gastronomiebetriebe in St. Gilgen, bevor er parallel dazu Ausbildungen zum Diplom-Sommelier, Biersommelier und Barkeeper abschloss – ein Fundament, das ihm nach eigener Aussage einen ganzheitlichen Zugang zur Getränke- und Gastgeberwelt ermöglichte. Seit Ende 2023 ist der heute 28-Jährige als Restaurantleiter und Head-Sommelier im 2-Sterne- und 4-Hauben-Restaurant SENNS in Salzburg tätig, wo er die Weinkultur des Hauses maßgeblich mitgestaltet. Die Auszeichnung mit dem 'Innovations Award' ist der vorläufige Höhepunkt eines Werdegangs, der noch längst nicht abgeschlossen scheint.

(kjz)

Senns Restaurant {<https://www.senns.restaurant>}

Thomas Krachers Instagram-Feed {<https://www.instagram.com/thomaskracher1/>}



Copyright: MartinundKlein