

"Bester Sommelier Österreichs 2023" heißt Maximilian Steiner



Copyright: Christine Miess

KEIN ESSEN OHNE SOMMELIER

Ein Finale, bei dem sich die gegeneinander antretenden Sommeliers in ihren bisherigen Errungenschaften nicht ebenbürtiger sein konnten, zumal alle bereits an internationalen Sommelierwettkämpfen erfolgreich waren. Im Rahmen eines Dinners durchliefen diese eine Reihe von Aufgaben, in der gleichermaßen Wissen, Geschick und Gastgeberqualitäten gefragt waren. So wurden realistische Restaurantsituationen simuliert, in der anspruchsvolle und „neugierige“ Gäste die Sommeliers forderten. Etwa, indem eine Gästerunde Bier nach persönlichen Geschmacksvorlieben bestellte – eher süßlich, eher bitter usw. – und aus dem vorhandenen Sortiment der Brauerei Stiegl-Gut Wildshut die richtigen Produkte zu wählen waren.

Aber nicht nur das – einige Flaschen waren nicht optimal temperiert oder das Ablaufdatum war nicht lesbar. Weiters sollte eine Flasche Champagner Laurent Perrier Grand Siècle Itération No. 26 serviert werden. Hier galt es zu wissen, dass diese erst sehr kurz auf dem Markt ist und sich daher ein Belüften empfiehlt. Zudem war Multitasking gefragt, da die Gäste während des Service viel über das Produkt wissen wollten und die Antworten in die Bewertung einfließen.

CHINARINDE, GEDARTTES GETREIDE ODER KAFFEEBOHNEN

In der Folge galt es vier "blind" servierte Getränke zu beschreiben und hinsichtlich deren Herkunft eine Schlussfolgerung zu ziehen. Dabei handelte es sich um Weiß- und Rotwein, Schaumwein sowie Süßwein aus Weinbauländern des Mittelmeers, zu denen die Sommeliers anschließend ein veganes Menü passend zur genannten Herkunft empfehlen mussten. Im Anschluss daran hatten sie in einer Weinkarte falsche Angaben zu identifizieren – etwa konnte ein 2021 Alsace AOP Pinot Noir Cru Hengst von Albert Mann aufgrund der neuen Regelung noch nicht auf dem Markt sein. Als finale Runde wurden alle drei Kandidaten auf die Bühne gebeten. Nun hieß es im direkten Wettbewerb anhand von Bildern verschiedener Produkte wie Chinarinde, gedarrtes Getreide oder Kaffeebohnen auf die darauf hergestellten Getränke zu schließen oder ad hoc die Rezeptur eines Cocktails auf eine Tafel zu schreiben.

DAS IST MAXIMILIAN STEINER

Schließlich konnte sich MAXIMILIAN STEINER den Titel „Bester Sommelier Österreichs 2023“ sichern. Der Tiroler machte 2017 mit der Ausbildung zum Diplom Sommelier erstmals auf sich aufmerksam, holte sich danach in Rekordzeit die Titel Certified Sake Sommelier und Advanced Sommelier by Court of Master Sommeliers und gab vergangenes Jahr bei der Balkan Sommelier Challenge sein Debüt auf der Wettbewerbsbühne – direkt in die Top-10 von 28 internationalen Teilnehmern. Ende Oktober wartet das nächste Abenteuer auf ihn, wenn er auf Einladung der internationalen Sommelier-Organisation ASI als einer von 48 Teilnehmenden weltweit zum Bootcamp nach Ecuador eingeladen ist. "Für mich geht ein großer Traum in Erfüllung, auf den ich intensiv hingearbeitet habe. Hinter diesem Erfolg steht eine lange Zeit der Vorbereitung und ich freu mich darauf, was jetzt kommt!", so der frisch gekürte Beste Sommelier Österreichs 2023.

ALLE TEILNEHMER:

ROMAN BOLSCHETZ – Geschäftsführer der Hafnerbar & Hotel, Wieselburg

GERNOT FUCHS – Assistant Sommelier im Naturhotel Forstthofgut, Leogang

STEFAN KLETTNER – Assistant Head Sommelier im Alchemist, Kopenhagen (2. Platz)

DÁVID ERIK NOVÁK Stand Restaurant, Budapest

ANDREAS PARZER – Sommelier im Per me Giulio Terrinoni, Rom

SEBASTIAN PFITZNER – Sommelier im Restaurant Shiki, Wien

ZOLTÁN ROCAVÖLGYI – Sommelier im Gasthaus zum Fröhlichen Arbeiter, Apetlon

MAXIMILIAN STEINER – Head Sommelier im Hotel Austria & Bellevue, Obergurgl (Sieger)

SZABOLCS TOTH – Sommelier in der Martin's Therme & Lodge, Frauenkirchen

MARKUS WINKLER – Restaurantleiter und F&B Assistent im Hotel & Spa Aurelio, Lech am Arlberg (3. Platz)

(mst)