



Bester Sommelier Österreichs ist Gerhard Retter Der (ausgewanderte) Grazer siegt in seiner Heimatstadt

Gerhard Retter ist Bester Sommelier Österreichs und wird Österreich bei der ASI-Weltmeisterschaft der Sommeliers in Chile 2010 vertreten. Der gebürtige Grazer, der sich im Februar 2009 in Lütjensee bei Hamburg (D) selbstständig gemacht hat, konnte sich bei der nationalen Ausscheidung zum Besten Sommelier Österreichs am 1. und 2. Oktober in Piber und Graz souverän gegen 11 Mitbewerber durchsetzen.

„Wahrscheinlich hat mir meine Heimatstadt Glück gebracht“ strahlt der stolze Sieger nach dem anstrengenden Wettbewerb. Denn obwohl der 36jährige schon seit langem in Deutschland lebt – und Anfang des Jahres den Betrieb seiner Schwiegereltern in Norddeutschland übernommen hat, natürlich schlägt sein Herz für Österreich und die Steiermark im Besondern. „Ich bin stolz darauf, meine Heimat bei der WM in Chile vertreten zu dürfen.“

Den zweiten Platz beim Wettbewerb zum Besten Sommelier Österreichs erreichte Andreas Jechsmayer (Mörwald). Er wird sein Land bei der Europameisterschaft 2010 in Frankreich vertreten. „Ich habe jetzt fast ein Jahr Zeit mich darauf vorzubereiten.“ so der sympathische Jechsmayer (37) „Ich freue mich darauf in Frankreich zu zeigen, dass wir in Österreich zur Weltspitze gehören“

Tatsächlich wurde es den Teilnehmern bei der nationalen Entscheidung nicht leicht gemacht. „Wir wollten dem internationalen Anspruch gerecht werden“ sagte Annemarie Foidl, die Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbandes, der diesen Wettbewerb ausgerichtet hat. „Nur wenn wir die höchsten Ansprüche an uns stellen, können wir auch gegen die internationale Konkurrenz bestehen.“

Das Halbfinale am 1. Oktober fand auf Schloss Piber bei Graz statt. Das Catering-Unternehmen Revita hatte dem Sommelierverband diese exklusiven Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt. In einer schriftlichen Prüfung mussten die Kandidaten theoretische Fragen zu den Themen „Önologie“, „Ampelographie“, „Geographie“ und „Weingesetze der Welt“ beantworten. Allgemeine Getränkekunde gehörte ebenso zum abgefragten Wissen, wie Fragen zu den Themen Käse, Kaffee, Tee, Zigarren oder Bier. Der Sommelier, als Berater in Fragen des Genusses, muss sich heute in all diesen Fachgebieten auskennen. Für 46 Fragen hatte die Kandidaten 60 Minuten Zeit. Im praktischen Teil galt es drei Weine blind zu verkosten, zu beschreiben und entsprechende Menüempfehlungen zusammenzustellen. Zeit dafür: 15 Minuten. Außerdem musste ein gereifter Champagner perfekt serviert werden.

Für das Finale am 2. Oktober ging es auf Messe Graz statt. Jeder der vier Endrunden-Kandidaten wurde einzeln auf die Bühne gebeten und musste zunächst vier Weine und sechs Destillate blind verkosten, dann zahlreiche Fehler in einer Weinkarte finden (vom Tippfehler bis zur falschen Regionen oder Jahrgängen). Im dritten Aufgabenblock galt es einem englisch sprechenden Gästepaar nicht nur die anspruchsvolle Speisekarte zu übersetzen, sondern natürlich die entsprechenden Weinempfehlungen auszusprechen. Dabei stellten die (gespielten) Gäste auch noch neugierige Fragen, die es kompetent und höflich zu

organize^{*}
COMMUNICATIONS

*Die Agentur
für Lebensart & Genuss
Karlsruhe - Kitzbühel

Büro Kitzbühel
Wiesenweg 63
6370 Reith bei Kitzbühel, Austria
Tel. +43 699 133 354 01
info@organize-at.at
www.organize-at.at

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 912 45-0
Fax +49 721 912 45-188
info@organize.de
www.organize.de



beantworten galt. Die letzte Aufgabe: Aus einer Auswahl von etwa 30 Raritäten (alte und seltene Weine) diejenigen auszusuchen, die einen Weinkeller bereichern (also im Wert noch steigen werden). Obwohl alle vier Finalisten im Alltag Top-Profis sind, die Nervosität war Ihnen anzumerken. Die beiden Sieger Gerhard Retter und Andreas Jechsmayer konnten die Jury aber nicht nur durch ihr breites Fachwissen, sondern vor allem durch ihre charmante Art am Gast überzeugen.

Der Wettbewerb zum Besten Sommelier findet (wie die Weltmeisterschaft) alle drei Jahre statt. Beim letzten Wettbewerb zum Besten Sommelier Österreichs, (April 2006 in Feldkirch) wurde Gerhard Retter, damals Sommelier im Berliner „Adlon“ – Zweiter hinter dem Tiroler Aldo Sohm - übrigens mit nur einem Punkt Abstand.

Alle Teilnehmer des Wettbewerbs (in alphabetischer Reihenfolge)

Silvia Beier, Arcotel Kaiserwasser
 Patrick Eglauer, Fährhaus Sylt
 Christa Fleschutz, Hotel Schwarzer Adler, St. Anton am Arlberg
 Marco Franzelin, Hanner, Mayerling
 Andreas Jechsmayr – Mörwald (2. Sieger)
 Yvonne Juen, Niky's Kuchlmasterei, Wien
 Vuljaj Ljubo, Gesamtsteirische Vinothek, St. Anna/Aigen (Finalist)
 Kathi Miska- Arcotel Kaiserwasser
 Hannes Naurauter, Hangar 7- Restaurant
 Gerhard Retter - Fischerklause Lütjensee (GER) (Sieger)
 Roland Thiess - Übergossene Alm
 Jürgen Witschko – Café & bar „witschi“, Bischofsstetten (Finalist)

Der Dachverband der Österreichischen Sommeliervereine (OeSOV)

Gegründet 1998 zur Sommelier-Weltmeisterschaft in Österreich ist der Dachverband das Bindeglied der derzeit acht Landes-Sommelierevereine in Österreich. Nachdem Siegfried Bruderemann als Präsident zehn Jahre lang die Geschicke des Dachverbandes leitet, hat im Sommer 2008 Diplom-Sommeliere Annemarie Foidl das Amt der Präsidentin übernommen.

Der Dachverband hat die Aufgabe und das Ziel, die Interessen der Landesverbände und aller in ihnen zusammengefassten Sommeliers zu vertreten. Zudem soll er das Berufsbild „Sommelier“ in die Gastronomie und zum Endverbraucher hin stärken und fördern. Er strebt außerdem an, in der Öffentlichkeit das Bewusstsein für eine gehobene Tischkultur zu vertiefen und die Getränke – und Genussskultur in Gastronomie und Hotellerie zu fördern. Mehr Information unter www.sommliers.at

ASI

Die Association de la Sommelierie Internationale ist die Internationale Vereinigung der Sommelierverbände mit über 40 Mitgliedsländern. Mehr Information unter www.sommellerie-internationale.com

Für weitere Recherchen sowie für Bildmaterial stehen wir gerne zur Verfügung.

Pressekontakt:

Organize Communications Austria, Büro Kitzbühel,

Stephanie Bräuer, Telefon 0043-699-13335401,

E-Mail: s.bräuer@organize-at.at

organize*
COMMUNICATIONS

*Die Agentur
für Lebensart & Genuss
Karlsruhe - Kitzbühel

Büro Kitzbühel
Wiesenweg 63
6370 Reith bei Kitzbühel, Austria
Tel. +43 699 133 354 01
info@organize-at.at
www.organize-at.at

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 912 45-0
Fax +49 721 912 45-188
info@organize.de
www.organize.de