



Pressemitteilung  
Wien, April 2019

#### **4/4 Sommelier Battle: Timo Weisheidinger bringt das Innviertel in Führung**

*Es blieb bis zum Dessert spannend: Vier der besten Sommeliers Oberösterreichs traten vergangenen Dienstag, 2. April 2019 zu einem kulinarischen Wettkampf an. Zu gewinnen gab es die Begeisterung der Gäste, die im Restaurant Lukas die Getränkebegleitung zu einem 4-Gang-Menü genossen und bewerteten. Als Tagessieger in diesem vierteiligen Sommelier-Wettbewerb ging Timo Weisheidinger hervor, der damit passenderweise einen Heimsieg für das Innviertel erzielte.*

Oberösterreich verfügt über ausgezeichnete Restaurants, die weit über die Landesgrenzen hinaus für Furore sorgen. Parallel dazu hat sich hier eine Szene höchst angesehener Sommeliers entwickelt. Um deren Können einem breiteren Publikum vor Augen zu führen, hat der Oberösterreichische Sommelierverein das 4/4 Sommelier Battle ins Leben gerufen. Dafür wurde aus jedem der geografischen Viertel Oberösterreichs ein Restaurant ausgewählt, über das Jahr 2019 verteilt ein 4-Gang-Menü zu gestalten. Zu jedem Termin treffen vier Sommeliers aufeinander – je einer stellvertretend für sein Viertel –, die zu jedem Gang ein passendes Getränk servieren. Es sind also vier Getränke, deren beste Harmonie zur jeweiligen Speise von den Gästen durch die Vergabe von Punkten bewertet wird. Bei jedem Gang sammeln die Sommeliers Punkte.

Anzumerken ist außerdem, dass bei der Auswahl gewisse Regeln vorgegeben waren. So durfte jeder Sommelier nur zu zwei Gängen einen Wein wählen, zu den anderen beiden waren ein alkoholisches Getränk ohne Rohstoff Trauben (Bier, Cider, Sake, ...) oder ein alkoholfreies Getränk zu kombinieren. Die Idee dahinter war es, zu zeigen, dass ein Sommelier mit seinem Wissen und Gespür die gesamte Bandbreite an Getränken umfasst und nicht nur auf Wein spezialisiert ist, wie oft fälschlich angenommen wird.

Die erste Runde dieser vierteiligen Veranstaltungsreihe fand im Schärtinger Gourmet-Restaurant Lukas statt. Die Gerichte aus der Küche von Lukas Kienbauer waren in gewohnter Weise für sich ein Genuss. Im Vordergrund standen an diesem Abend allerdings die Sommeliers als Genussberater und Harmoniekünstler in Sachen Getränkebegleitung.

#### **Beschreibung der Speisen & Getränke von Diplom-Sommelier Hans Stoll:**

Als erster Gang wurde Forelle-Dill-Kohlrabi gereicht und zur Überraschung vieler schmeckte mit großer Deutlichkeit weder Riesling noch Rotgipfler dazu am besten, sondern von Patron Heinz Grabmer (Waldschänke Grieskirchen) ausgewählter Gin Tonic mit Dill und Rhabarber.

Beim zweiten Gang mit Karotte-Kamille-Buchweizen punktete der Rote Veltliner vom Weingut Hofbauer-Schmidt beim Publikum, gereicht vom Sommelier-Vertreter des Mühlviertels, Michael Obermüller.

Zum Hauptgang war Lamm-Spargel-Miso angesagt und Restaurant Lukas-Haus sommelier Timo Weisheidinger überzeugte dazu mit einem St. Eugene Barrique aus dem französischen Roussillon.

Das süße Finale bestehend aus Raucheis-Hafer-Schokolade entschied wiederum Heinz Grabmer für sich: Sein monumentaler Sherry Cream PX kam dazu bei den kulinarisch verwöhnten Gästen am besten an.

Die nächste Station des 4/4-Sommelier-Battles findet am 27. Juni im Mühlthalhof in Neufelden statt, weiter geht es am 3. September in der Waldschänke in Grieskirchen und das finale Battle wird am 14.



Oktober im Bootshaus Traunkirchen ausgetragen. Es bleibt also für die Sommeliers und die Gäste noch spannend!

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren – der Firma Schott Zwiesel und Helmut Hutterer von der Firma Bauscher für das Verleihen der Weingläser, die ideal für dieses breite Spektrum an Getränken waren. Ein ebenso herzliches Dankeschön dem Haus Schlumberger für die Bereitstellung des Blanc de Noirs Brut Reserve als Aperitif sowie das Geschenk für den Tagessieger in Form einer Magnum Roederer Brut Premiere.

**Pressekontakt**

Dagmar Gross | grosswerk public relations & art promotion  
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64  
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com