OBERÖSTERREICHISCHER
SOMMELIERVEREIN

Pressemitteilung
Linz, im November 2026

Julia Hofwimmer gewinnt das 4/4-Sommelier-Battle des Oberösterreichischen Sommeliervereins!

Vier Viertel, vier Gasthäuser, vier Abende. Am Montag, den 9. November 2026, fand im Gasthof Hofwimmer in Wels das Finale des 4/4-Sommelier-Battles des Oberösterreichischen Sommeliervereins statt. Über den großartigen Gesamtsieg dieses genussvollen Wettkampfs durfte sich Julia Hofwimmer vom Gasthof Hofwimmer in Wels-Oberthan freuen.

Vier Sommelières und Sommeliers traten im Laufe des Jahres in vier Gasthäusern der KultiWirte gegeneinander an. Ihre Herausforderung: zu einem typisch oberösterreichischen 4-Gang-Menü die aus ihrer Sicht bestmögliche Getränkebegleitung zusammenzustellen. Zusätzliche Vorgaben machten den Wettbewerb besonders anspruchsvoll: Nur zu zwei Gängen durfte Wein serviert werden, wobei einer davon aus Oberösterreich stammen musste. Für die beiden anderen Gänge galt es, ein alkoholisches Getränk ohne Trauben als Rohstoff (z. B. Bier oder Most) sowie ein alkoholfreies Getränk zu finden – beide ebenfalls aus Oberösterreich. Den Gästen oblag die Rolle der Jury, sie bewerteten nach jedem Gang, welche Getränkebegleitung ihnen am besten gefiel. Darüber hinaus gaben die Sommelières und Sommeliers Einblicke in die Überlegungen zu ihrer Getränkeauswahl und präsentierten auch so manchen Geheimtipp.

Spannend bis zum Dessert

Nach einer Tour durch die vier Viertel Oberösterreichs – das Gasthaus Kirchenwirt Thening (Hausruckviertel), der Gasthof Stadler in Lasberg (Mühlviertel) und der Wirt z'Kraxenberg in Kirchheim (Innviertel) – ging am 9. November 2026 das große Finale über die Bühne. Und es blieb bis zum Dessert spannend. Mit ihren Getränkeempfehlungen zu dem 4-Gang-Menü der vierten und finalen Station dieser kulinarischen Wanderveranstaltung sammelte Julia Hofwimmer die meisten Punkte von den Gästen. Sie kombinierte Apfelsaft McIntosh von Obstbau Hirschvogel in Kirchberg-Thening mit einem „Carpaccio von der Roten Rübe mit gerösteten Walnüssen, Schafkäsebröseln und Walnussdressing", die Furmint Ried Geyerumriss 2022 von G+R Triebaumer in Rust mit „Blunzenlasagne mit Beurre blanc und Roten Rüben" und die Cuvée Gloria 2023 von Weinhof Schiefermair in Kematen mit der „Ganslbrust mit Thymianjus, Kohlsprossen und Pastinaken-Erdäpfel-Püree". Bis zu diesem Gang war das Ergebnis noch offen. Doch mit Eisbirne, Fassprobe 2025 von Obstbau Hirschvogel in Kirchberg-Thening zu „Apfel-Tiramisu mit Zimtschaum" eroberte Julia Hofwimmer sichtlich die kulinarischen Herzen der Gäste und holte sich sowohl den Tagessieg als auch den Gesamtsieg. Wir gratulieren ganz herzlich!

OBERÖSTERREICHISCHER
SOMMELIERVEREIN

Die Sieger*innen der weiteren drei Stationen:

- 4/4-Battle Hausruckviertel am 21. Jänner 2026 im Kirchenwirt Thening:
  Stefan Arbeithuber, Sommelier Kirchenwirt Thening (Tagessieger, 2. Platz des 4/4-Sommelier-Battles)
- 4/4-Battle Mühlviertel am 25. März 2026 im Gasthaus Stadler in Lasberg:
  Andreas Stürmer, Sommelier bei Feine Klinge (Tagessieger, 3. Platz des 4/4-Sommelier-Battles)
- 4/4-Battle Innviertel am 2. September 2026 im Wirt z'Kraxenberg:
  Verena Büchl, Sommelière Wirt z'Kraxenberg (Tagessiegerin, 4. Platz des 4/4-Sommelier-Battles)

Die weiteren Sommelières und Sommeliers aller Stationen dieses 4/4-Sommelier-Battles:

- Katharina Gnigler, das traunsee
- Vivien Gallistl, Pöstlingberg Schlössl
- Carina Egger, Restaurant Heimatliebe
- Thomas Wieser, Charles' & Frank's
- Thomas Breitwieser, BWT
- Dagmar Gross, grosswerk
- Gabriel Möslinger, Trofana Royal
- Julia Rittberger, Weinhaus Wakolbinger
- Martin Wakolbinger, Weinhaus Wakolbinger

Der Oberösterreichische Sommelierverein bedankt sich bei allen Unterstützern dieser entdeckungsreichen kulinarischen Reise: den KultiWirten, der WKOÖ, dem Genussland Oberösterreich Marketing sowie TRAUNSECCO, dem Weingut Christian und der Weinkellerei Lenz Moser für die Bereitstellung ihrer Produkte als Aperitif.

Zitat Dagmar Gross, Präsidentin des OSOV:

„Mit unserem 4/4-Sommelier-Battle wollen wir zeigen, wie großartig die Gastronomie in Oberösterreich ist und wie viele tolle, kompetente Sommelières und Sommeliers hier arbeiten. Die Gäste sind nach jedem Abend begeistert, weil sie neue Geschmackskombinationen entdecken und erleben, wie gut unterschiedliche Getränke zu einem Menü passen können. Es ist schön zu sehen, mit wie viel Kreativität und Leidenschaft unsere Sommelières und Sommeliers an die Sache herangehen und welche Vielfalt an regionalen Getränken Oberösterreich zu bieten hat."

Über das 4/4-Sommelier-Battle:

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. Im Jahr 2026 wurde dafür aus jedem der geografischen Viertel Oberösterreichs ein Gasthaus der KultiWirte ausgewählt, über das Jahr 2026 verteilt ein 4-Gang-Menü zu gestalten. Zu jedem Termin trafen vier Sommelières und Sommeliers aufeinander, die zu jedem Gang ein passendes Getränk servierten. Die Gäste bewerteten, mit welchem Getränk sich das höchste Harmoniebarometer am Gaumen einstellte.

Kontakt:

Oberösterreichischer Sommelierverein
Diplom Sommelière Dagmar Gross, Präsidentin
Hessenplatz 3 | 4020 Linz
office@osov.at | www.osov.at