



Pressemitteilung  
Wien, November 2018

## **Österreich hat einen neuen Sommelier-Staatsmeister**

*Andreas Jechsmayr ist neuer Bester Sommelier Österreichs. Der Oberösterreicher mit Arbeitsplatz im Landhotel Forsthof in Sierning, sicherte sich am 5. November 2018 in einem mitreißenden Finale vor rund 200 Zusehern den Titel. Auf ihn wartet die ehrenvolle Aufgabe, Österreich im März 2019 bei der Sommelier-Weltmeisterschaft in Antwerpen zu vertreten. Über den grandiosen 2. Platz kann sich Suvad Zlatic (Raffl's Star Hotels, St. Anton) freuen, der ebenso ausgezeichnete 3. Platz ging an René Antrag (Restaurant Steirereck, Wien).*

Das Niveau aller teilnehmenden Sommeliers war so hoch wie nie zuvor. Praktisch alle Teilnehmer verfügen über Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie, die meisten haben bereits eine Reihe von europa- und weltweiten Sommelier-Wettbewerben bestritten. Unter ihnen befinden sich Namen der heimischen Top-Sommellerie, aber auch einige, die in der Ferne gastronomische Karriere machten. Bereits um 9 Uhr morgens fiel im ARCOTEL Wimberger in Wien der Startschuss für einen langen Tag mit einer Vielzahl unterschiedlicher Prüfungsaufgaben. Auf die 20 Wettbewerbskandidaten wartete zunächst eine schriftliche Arbeit, die bereits auf höchstes internationales Niveau ausgerichtet war. Im Anschluss ging es darum, in einer Blindverkostung Weine zu erkennen und – ohne tatsächlich zu wissen, was es ist – eine Empfehlung für den perfekten Einsatz im Rahmen eines Menüs zu argumentieren sowie einen formvollendeten Weinservice durchzuführen. Um 14 Uhr startete das Halbfinale der nunmehr acht besten Kandidaten, die in einer nachgestellten Restaurantsituation „besonders schwierige Gäste“ zufriedenstellen mussten.

### **Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria nach dem Halbfinale:**

„Jeder einzelne Halbfinalist hat gezeigt, dass er in der Oberliga spielt. Wir sind stolz, diese Sommeliers in Österreich zu haben und stolz, dass so viele international tätige Sommeliers für den Wettbewerb nach Österreich gekommen sind.“

### **Nervenkitzel auf Etappen**

Erst am Abend wurden schließlich die Namen jener drei Teilnehmer bekannt gegeben, welche am besten abgeschnitten hatten und im Rahmen eines Galadiners nun live auf der Bühne vor rund 180 Gästen ihr Können zeigen konnten. Moderiert wurde der Abend von Annemarie Foidl, Präsidentin Sommelier Union Austria und von Bernd Kreis, Bester Sommelier Europas 1992, Deutschland. Dem internationalen Anspruch entsprechend wurde fortan in englischer Sprache kommuniziert. Gleich bei der ersten Aufgabenstellung war Vielseitigkeit gefragt, als drei Weine blind zu erkennen und für drei verschiedene Zielgruppen zu präsentieren waren: zunächst für Profis mit einer kompletten technischen Beschreibung, dann für Gäste in einem Empfehlungsgespräch und anschließend in der Rolle als Chef-Sommelier für das fiktive Serviceteam. Bei den drei Weinen handelte es sich jeweils um die Sorte Blaufränkisch aus drei verschiedenen DAC-Gebieten des Burgenlands.

### **Irreführungen mit Potenzial zum Folgefehler**

Als Überraschungsgast betrat die Schauspielerin Angelika Niedetzky mit einem Cocktail die Bühne und bat die Kandidaten, sie mögen ihr sagen, was dieser beinhalte. Dem folgte eine Aufgabe, die sich einfach anhörte, sich aufgrund der eingebauten Fallen aber als veritable Herausforderung entpuppte: Ein 2015 Mouton Réserve Saint-Émilion sollte den Gästen serviert werden. Von den drei vorhandenen Flaschen war eine jedoch aus dem Médoc, was bei flüchtiger Betrachtung nicht auffiel. Auch war nur eine Flasche richtig temperiert, just wurde diese aber stehend bereitgestellt, was – sofern der richtige Wein gewählt wurde – ein Dekantieren mit Servierkorb nicht mehr erlaubt war, um kein Depot



aufzuwirbeln. Ebenfalls als knifflig erwies sich das Korrigieren einer fehlerhaften Weinkarte und die Weinempfehlung zu einem Menü, wobei die Weine nur aus dem alpinen Raum kommen durften.

### **Wer kennt den Kellermeister von Dom Perignon?**

Bei den finalen Aufgaben standen sich alle drei Kandidaten auf der Bühne gegenüber. Unter anderem wurden ihnen zehn Fotos von internationalen Weingütern und Weinpersönlichkeiten gezeigt, welche sie schnellstmöglich erkennen mussten. Dazu zählte die Tenuta Petra in der Toskana und Château Beychevelle sowie die Herren Richard Geoffroy, Kellermeister von Dom Perignon und Georges Duboeuf aus dem Beaujolais. Als finale Aufgabe galt es, eine Flasche Champagner Ruinart auf die bereitgestellten neun Gläser gleichmäßig aufzuteilen, ohne je bei einem Glas ein zweites Mal nachzuschneiden. Dass die Anzahl der Schaumweingläser nicht die angekündigte war, durchschauten alle drei Kandidaten und bewiesen auch beim Einschenken gleichermaßen viel Geschick.

### **Über Andreas Jechsmayr**

Andreas Jechsmayr kommt aus Steyr in Oberösterreich und ist Sommelier im Landhotel Forsthof, Sierning. Er verfügt über langjährige Erfahrung in der deutschen und österreichischen Spitzengastronomie mit Unterbrechung als Einkäufer im Lebensmittelhandel. Die Wettbewerbsbühne ist dem Weinakademiker und Advanced Sommelier by Court of Mastersommelier mehr als vertraut. Bereits 2006 belegte er Platz vier bei der Österreichischen Sommelier Staatsmeisterschaft in Dornbirn, 2008 schaffte er es bei der Sommelier EM in Sofia ins Halbfinale und setzte 2009 mit einem zweiten Platz bei der Österreichischen Sommelier Staatsmeisterschaft in Graz nach. Ein weiterer Einzug ins Halbfinale gelang ihm 2010 bei der Sommelier EM in Straßburg. 2011 holte er erneut den zweiten Platz bei der Österreichischen Sommelier Staatsmeisterschaft, diesmal in Langenlois. Dem folgte 2013 die Teilnahme bei der Sommelier EM in San Remo und schließlich 2018 der höchste Titel des Landes „Bester Sommelier Österreichs“.

### **Annemarie Foidl zum Wettbewerb**

„Die Ausrichtung dieses Wettbewerbs zählt zu den Herzstücken der Sommelier Union Austria. Ich freue mich, dass sich so enorm kompetente Kandidaten dieser Herausforderung gestellt haben. Der Level war sehr hoch und alle Sommeliers haben Unglaubliches geleistet. Ein hartes Kopf-an-Kopf Rennen bis zum Schluss. Ich gratuliere dem neuen Besten Sommelier Österreichs Andreas Jechsmayr ganz herzlich zu seinem Erfolg!“

### **Spannung und Genuss**

Die anwesenden Gäste konnten unterdessen ein großartiges Dinner genießen. Unter ihnen befanden sich zahlreiche namhafte Persönlichkeiten aus der österreichischen Weinwirtschaft, wie etwa Christoph Morandell aus dem gleichnamigen Weinhandelshaus; Andreas Wickhoff, MW, Weingut Bründlmayer; Roman Horvath, MW, Domäne Wachau; Winzer Johannes Reinisch; Ulrike Hager als Vertreterin des regionalen Weinkomitees Weinviertel; Stefan Tscheppe, Weingut Esterhazy, als Vertreter des regionalen Weinkomitees Leithaberg; Mag. Sabine Bauer-Wolf, Österreich Wein Marketing und Mag. Alexandra Graski-Hoffmann von M.A.C. Hoffmann. Als weitere unterstützende Partner der Sommelier Union Austria konnten Vertreter der Unternehmen bs payone, Burschik, Del Fabro, Gaggenau, Nespresso, Römerquelle, Stiegl/Wildshut und Schott Zwiesel begrüßt werden. Eine große Freude war für Annemarie Foidl die Anwesenheit von sieben internationale Master Sommeliers des Court of Mastersommeliers – geballte Kompetenz also auch unter den Gästen.

### **Die Jury**

Ingrid Bachler (K), Thomas Breitwieser (OÖ), Gabriel Christandl (NÖ), Sabine Flieser-Just (ST), Klaus Gürtler (K), Stefan Lamster-Haubenwallner (B), Sebastian Mac Lachlan-Müller (Zwiesel Kristallglas), Dörte Steiner (S).

**Juryvorsitz**

Annemarie Foidl, Präsidentin Sommelier Union Austria; Carole Stein, Didaktisches Komitee A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale), Bernd Kreis, Bester Sommelier Europas 1992, Deutschland.

**Pressekontakt**

Dagmar Gross | grosswerk Kunst & Kulinarik  
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64  
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com