

Pressemitteilung,
Wien, im April 2026

Stefan Klettner ist neuer „Bester Sommelier Österreichs“

DoubleTree by Hilton Vienna | 13. April 2026:

Der gebürtige Salzburger Stefan Klettner mit Arbeitsplatz als Head Sommelier & Restaurant Manager in der „Griggeler Stube“ des Burg Vital Resorts in Vorarlberg wurde seiner Favoritenrolle gerecht und holte sich in einem fordernden Finale den Titel „Bester Sommelier Österreichs“. Der zweite Platz ging an Christoph Messerig, Assistant Head Sommelier im Döllterer Stammhaus in Golling, der ebenso hervorragende dritte Platz an Anna Astrid Berger, Assistant Sommelière im Restaurant Pfefferschiff, Salzburg.

„Es war ein schönes Gefühl, das, was man jeden Tag im Restaurant macht, auf einer öffentlichen Bühne sichtbar zu machen“, sagt der frischgebackene Sommelier-Staatsmeister Stefan Klettner. Dieser kann auf einen beeindruckenden Lebenslauf verweisen, mit Stationen in internationalen Top-Restaurants wie Überfahrt und Nils Henkel (beide Deutschland), Alchemist (Dänemark) oder Adam Albin (Schweden). Zudem führte ihn die Teilnahme an Sommelier-Wettbewerben in mehrere europäische Länder und darüber hinaus bis nach Kasachstan oder China. Mit der Auszeichnung als „Bester Sommelier Österreichs“ krönte er seinen bisherigen Werdegang und setzte zugleich ein starkes Zeichen für das Berufsbild als Sommelière oder Sommelier.

Unvorhergesehene Einladung

Die Anforderungen an die Kandidat*innen im Finale setzten höchste internationale Standards mit Englisch als Wettbewerbssprache. Neben umfassendem Wissen über die Wein- und Getränkewelt war mehr denn je die Kompetenz als Gastgeber und Führungskraft gefragt. So war bei einer Aufgabe eine Magnumflasche Opus Eximium des Weinguts Gesellmann zu servieren. Da diese stehend gelagert war und über ein Depot verfügen konnte, durfte sie keinesfalls schräg gehalten und wieder aufgestellt werden, auch nicht beim Präsentieren am Tisch. Auch Zeitmanagement spielte hier eine Rolle. Obschon sich die vorgegebenen acht Minuten sehr lang anhörten, ging es wie im echten Berufsleben darum, dennoch rasch zu arbeiten, da in Restaurants immer Unvorhergesehenes eintreten kann. In diesem Fall wollten die Gäste spontan ihren Wein mit den Gästen am Nachbartisch teilen. Diese wiederum bedankten sich bei den Einladenden mit einem Glas „Hausschaumwein“. Zuvor galt es, an zwei Tischen eine Flasche Champagner von Laurent Perrier zu servieren. Während des Einschenkens entschied sich einer der Gäste aber anders und bat um die Empfehlung eines speziellen Biers. Die Kandidaten mussten also vorher die eingekühlten Getränke kontrolliert und sich gemerkt haben und entsprechend Auskunft geben. Dabei galt es, dennoch die vorgegebene Zeit einzuhalten.

Burgund und eine Süßwein-Challenge

Eine weitere Aufgabe bestand darin, drei blind servierte Rotweine zu identifizieren – einen Vosne Romanée Premier Cru „Les Suchots“ 2023 von Michel Noellat, einen Volnay Premier Cru „Les Santenots“ 2022 von Vincent Girardin und einen Beaujolais Chiroubles von Domaine Lafarge-Vial. Praktische Kompetenz war auch gefragt, als die Kandidat*innen gebeten wurden, aus den drei Weinen jenen zu benennen, den sie für den glasweisen Ausschank im

Restaurant wählen würden, und zu begründen, warum der eine Wein gewählt wurde, die anderen beiden aber nicht. Auch Süßweinkompetenz war gefragt in Form von fünf blind servierten Produkten, die nach Herkunft und Herstellungsart zu gruppieren waren und die Rebsorten identifiziert werden sollten – Frankreich und Italien, mit Herstellungsart Botrytis, Vin de Liqueur sowie Passito und aus den Rebsorten Chenin Blanc, Garganega, Zibibbo und den in der Champagne zugelassenen Sorten. Alles Aufgaben, welche den höchsten internationalen Ansprüchen entsprechen. Österreich als Süßwein-Kapazität wurde mit den einführenden Worten gewürdigt: „We know you have in Austria the best sweetwines.“

Internationale Jury mit Weltmeister Raimonds Tomsons als Conférencier

Als Wettbewerbskommission kam ein Team angesehener Top-Sommeliers aus Lettland und Litauen angereist, mit Janis Kalkis, dem Präsidenten der Sommeliervereinigung Lettlands als Vorsitzenden und Sommelier-Weltmeister als Conférencier beim Finale. War die Sommelier Union Austria als Veranstalter dieses Wettbewerbs schon in der Vergangenheit für die Einbindung internationaler Juroren bekannt, so übertrug sie als erste Organisation weltweit die gesamte Durchführung an ein internationales Gremium und setzt damit die höchsten Standards in Vorbereitung, Durchführung und Bewertung.

Zitate

Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria:

„Der Wettbewerb ‚Bester Sommelier Österreichs‘ ist eines der Herzstücke unserer Arbeit. Wir haben mit Stefan Klettner einen neuen, großartigen Gewinner, der durch seinen beeindruckenden beruflichen Weg und seine charismatische Persönlichkeit ein Vorbild für alle ist.“

Janis Kalkis, Juryvorsitzender und Präsident der Sommeliervereinigung Lettlands:

„Wir haben über ein halbes Jahr an den Aufgaben gefeilt. Uns war wichtig, neben dem Fachwissen und praktischen Können auch die Rolle der Sommelières und Sommeliers als Gastgeber und Teamleader zu zeigen. Ich gratuliere Stefan Klettner ganz herzlich zu seinem Erfolg!“

Portrait Stefan Klettner – Bester Sommelier Österreichs 2026

In der Sommelier- und Weinszene zählt Stefan Klettner schon lange zu den Top-Namen. Seit er vor zehn Jahren erstmals am Wettbewerb „Bester Nachwuchssommelier Österreichs“ teilnahm und diesen 2017 gewann, sammelte er regelrecht Awards und Ausbildungen. 2017 reüssierte er als Finalist beim „Ambassadeur du Champagne“ 2017, bei der „one belt one road competition“ in China schaffte er es gegen 24 internationale Top-Sommeliers in die vorderen Ränge und wurde dort auch als Testimonial engagiert. Weiters verfügt er über ein Zertifikat als Sake Sommelier, das Diplom Certified A.S.I. und ist Advanced Sommelier by Court of Master Sommeliers (Level 3). Nach zahlreichen Stationen in der nationalen und internationalen Top-Gastronomie ist Stefan Klettner heute Head Sommelier & Restaurant Manager in der „Griggeler Stube“ des Burg Vital Resorts in Vorarlberg und leitet dort ein Team von Sommeliers.

Portrait Christoph Messerig – Finalist mit Platz zwei

Christoph Messerig war viele Jahre in der Gastronomie Deutschlands unterwegs, genau genommen in Hamburg. Seine Stationen umfassen die Restaurants „Bullerei“ und „Die Gute Botschaft“ von Tim Mälzer, die Hygge Brasserie & Bar und das Restaurant 100/200 mit zwei Michelin-Sternen. Christoph Messerig verfügt über das Certified Diploma by Court of Master Sommeliers und war bereits Gewinner des Wettbewerbs „Meiningers Nachwuchssommelier 2026“. Seit Herbst 2024 ist er Assistant Head Sommelier im Döllerer Stammhaus in Golling.

Portrait Anna Astrid Berger – Finalistin mit Platz drei

Anna Astrid Berger stammt aus einer Gastronomiefamilie in Niederösterreich. Ihr beruflicher Werdegang umfasst Engagements in Deutschland und Österreich, etwa im Hotel Alexander Gerbi in Weggis in der Schweiz, dem Chalet Überhaus in Oberlech und dem Restaurant Pfefferschiff in Hallwang. 2023 absolvierte sie die Ausbildung zur Diplom Sommelière. Aktuell ist sie als Assistant Sommelière im Restaurant Pfefferschiff in Hallwang tätig.

Die Jury & Wettbewerbskommission

Janis Kalkis, Präsident der Sommeliervereinigung Lettlands und einer der wichtigsten Weinexperten des Landes.

Arminas Darasevicius, Präsident der Sommeliervereinigung Litauens, mehrfacher litauischer Sommelier-Champion und Mitinhaber des Restaurants „Dine“ in Vilnius.

Aigars Lukstinš, Weinpublizist, Gewinner der „Latvian Sommelier Championship“ 2007 und Jurymitglied bei den „Latvian and Baltic Sommelier Competitions“.

Ronalds Pētersons, Gewinner des Wettbewerbs „Best Sommelier in the Baltic States 2018“ und Vorstandsmitglied Sommeliervereinigung Lettlands.

Martynas Pravilonis, Gewinner der „Lithuanian and Baltic Sommelier Competition“, Platz 3 beim Wettbewerb „ASI Best Sommelier in Europe, Africa & Middle East“ 2024 und Platz 4 beim Wettbewerb „ASI Best Sommelier in the World“ 2019. Außerdem „Sommelier of The Year“ von Falstaff Nordics 2026.

Raimonds Tomsons, Gewinner des Wettbewerbs „A.S.I. Best Sommelier of the World 2023“. Regelmäßig Juror bei internationalen Wettbewerben. Conférencier des Finales beim Wettbewerb „Bester Sommelier Österreichs 2026“.

Pressekontakt

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