



Pressemitteilung
Zypern, im November 2021

Suvad Zlatic schreibt österreichische Sommelier-Geschichte!

Limassol, Zypern | Das Jahr 2021 geht in die Annalen der heimischen Sommelerie ein. Mit dem aus Landeck kommenden Suvad (Suwi) Zlatic schafft erstmals ein Österreicher den Sprung auf das Podest bei der europäisch-afrikanischen Sommeliermeisterschaft und kann sich über einen exzellenten dritten Platz freuen. Der Titel „Bester Sommelier Europas und Afrikas 2021“ geht an Salvatore Castano aus Italien, Platz zwei an Nina Jensen aus Dänemark.

Jubel und Erleichterung in der österreichischen Sommelerie. Nach vier Tagen anspruchsvoller theoretischer und praktischer Prüfungen verlautbarte die Jury die Reihung der besten zehn Kandidatinnen und Kandidaten – und damit die Namen der drei Finalisten, die unmittelbar danach zur Performance auf die Bühne geholt wurden. Unter ihnen Suwi Zlatic, der sich schließlich den dritten Platz dieser Sommeliermeisterschaft sicherte. Für die Prüfungen beim Finale wurden verschiedene Restaurantsituationen gebaut und mit hochkärätigen Gästen – ehemaligen Gewinnern internationaler Sommelierwettbewerben – besetzt. Gefordert wurde etwa das Kreieren und Servieren eines Cocktails für drei Personen, der auf einer Barkarte angeführt war, wobei man mit den vorhandenen Zutaten zurechtkommen musste und die dafür nötige Flasche Champagner nicht sofort sichtbar war. Weiters galt es für sechs Personen ein Rotweinservice zu machen und dabei aus den vorbereiteten Weinen den passenden zu einem Fischgericht auszusuchen. Ebenso waren fünf verschiedene Weine blind zu erkennen, sie nach Süßegrad zu ordnen und im Anschluss mit Vieren davon die perfekte Speisenfolge zu kreieren. Die nächste Blindverkostung bestand aus drei Getränken – drei verschiedene Varianten von Chartreuse. Hier konnte Suwi Zlatic seine Verkostungsfähigkeit mit exakter Treffsicherheit veranschaulichen – dies auch bei einem blind gereichten Rotwein, bei dem er Sorte (Nebbiolo) und Herkunft (Piemont) erkannte. Bei all den kniffligen und durchaus mit Fallen gespickten Herausforderungen ging es längst nicht nur um Wissen und Geschick, sondern auch um Persönlichkeit, weshalb die Fragestellung: „Möchte ich von so einem Sommelier in einem Restaurant bedient werden?“, durchaus die entscheidende sein konnte.

Mehr Persönlichkeit, mehr Spaß

Eigentlich sollte dieser Wettbewerb bereits vor einem Jahr stattfinden. Umso fordernder war es für die Sommelieres und Sommeliers, die Motivation und Entschlossenheit in ihrer Vorbereitung beizubehalten. „Mich hat das schon etwas aus dem Rhythmus gerissen“, so Suwi Zlatic rückblickend über den zunächst auf unbestimmte Zeit verschobenen Termin. Um startklar zu bleiben, bot er Webinare für andere Sommeliers an, trainierte verschiedene Serviceaufgaben und analysierte die Performance jener Kollegen, die bisher besser als er abgeschnitten hatten. „Wichtig war für mich auch der enge Kontakt zu meiner Trainerin Carole Stein, die mich bis zur letzten Minute forderte und förderte.“ Als wichtigen Erfolgsfaktor sieht Suwi Zlatic auch, sich einen Tagesrhythmus zurechtzulegen und diesen konsequent einzuhalten. „Wir haben keinen einzigen Trainingstermin ersatzlos abgesagt.“ Allen voran war es aber die mentale Arbeit, die gnadenlose Ehrlichkeit zu sich selbst und den eigenen Schwächen, die ihm mehr innere Ruhe verlieh und ihn im Vergleich zu früher richtig Spaß und Freude am Training und am Wettbewerb selbst haben ließ.



Spitzensport mit Alltagstauglichkeit

Das Prüfungskomitee der ASI (Association de la Sommellerie Internationale) unter dem Vorsitz von Olivier Poussier legt über technische Fähigkeiten hinaus auch Wert auf gutes Auftreten und jene Souveränität, die man sich auch in einem Restaurant von einer Sommelière oder einem Sommelier erwartet. Dennoch ist die Teilnahme an einem internationalen Sommelier-Wettbewerb mit Spitzensport zu vergleichen, wofür es entsprechendes Training und die nötige mentale Stärke braucht. Ein Vorteil für die praktische Anwendung im Restaurant liegt wohl auch darin, die Dinge rascher zu sehen und schwierige Situationen besser zu meistern.

Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria:

„Die Freude ist unbeschreiblich groß! Die harte Arbeit von über zehn Jahren wurde heute belohnt! Suwi Zlatic hat unsere kühnsten Erwartungen übertroffen und sich an die Spitze Europas gekämpft. Das harte Training, die vielen Entbehrungen und der enorme Einsatz haben heute zum Erfolg geführt. Er ist damit der zweite Tiroler, der es international an die Spitze geschafft hat. Norbert Waldnig, der nunmehrige Mentor von Suwi Zlatic, hat zuletzt 1998 bei der Weltmeisterschaft in Wien als Drittplatzierter gezeigt, was man erreichen kann.

Großer Dank gebührt Carole Stein, die als Trainerin Enormes geleistet hat. Wir sind überglücklich, dass hier alles so perfekt gelaufen ist. Wir können Suwi Zlatic nicht genug bewundern. Erfolge wie diese motivieren und bestätigen uns, dass unsere Nachwuchsarbeit auf dem richtigen Weg ist. Jetzt wird gefeiert!“

Suvad Zlatic, Drittbester Sommelier Europas und Afrikas 2021:

2014 entschied Suvad Zlatic erstmals den Wettbewerb „Bester Sommelier Österreichs“ für sich. Er vertrat Österreich bereits 2016 bei der Weltmeisterschaft in Argentinien und 2017 bei der Europameisterschaft in Wien. Im September 2021 holte er sich zum zweiten Mal den Staatsmeistertitel. Viele weitere Jahre des intensiven Trainings später gelang der Einzug ins Finale und der Sprung auf den dritten Platz. Immer mit dabei seine Trainerin Carole Stein. Suvad Zlatic ist außerdem Gewinner des Wettbewerbs „Ambassadeur de Champagne Europe“ sowie Inhaber der Titel „Vineus Sommelier 2016“ und „Rolling Pin Sommelier 2018“. Seit 2017 betreibt er sein eigenes Unternehmen suwine. Als Nächstes steht die Weltmeisterschaft auf dem Programm, die im Februar 2023 in Frankreich stattfindet.

"Dieser Wettbewerb war eine unglaubliche Erfahrung für mich, eine der schönsten in meinem Leben. Vielen Dank an alle, die mich von fern und nah unterstützt haben und mir auch während des Wettbewerbs soviel Zuspruch gaben. Ich bin sehr, sehr stolz, dass ich das für Österreich machen durfte. Wichtig war für mich auch das Team vor Ort – unsere Präsidentin Annemarie Foidl, meine Trainerin Carole Stein und Dagmar Gross als Presseverantwortliche. Ich kann nur allen Sommeliers empfehlen an Wettbewerben teilzunehmen. Es macht unglaublich viel Spaß und bringt einen weiter!"

Kontakt

Sommelier Union Austria | Präsidentin Annemarie Foidl
office@sommelierunion.at | www.sommelierunion.at

Pressekontakt

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