

Maximilian Steiner holt sich den Titel „Bester Sommelier Österreichs 2023“

Erst im Jahr 2019 führte der Tiroler Maximilian Steiner mit seinem erfolgreichen Wettbewerbs-Debut bei der Balkan Sommelier Challenge vor Augen, dass mit ihm zu rechnen ist. Am Montag, den 23. Oktober 2023, holte sich der Hotelierssohn aus Obergurgl (Hotel Austria & Bellevue) in der Hall of Legends des Weinguts Scheiblhofer den Titel „Bester Sommelier Österreichs 2023“. Platz zwei sicherte sich Stefan Klettner, Assistant Head Sommelier im Restaurant Alchemist in Kopenhagen, und Platz drei ging an Markus Winkler, Restaurantleiter und F&B Assistent im Hotel & Spa Aurelio in Lech am Arlberg.

Ein Finale, bei dem sich die gegeneinander antretenden Sommeliers in ihren bisherigen Errungenschaften nicht ebenbürtiger hätten sein können, zumal alle bereits in internationalen Sommelierwettkämpfen erfolgreich waren. Im Rahmen eines Dinners durchliefen diese eine Reihe von Aufgaben, in denen gleichermaßen Wissen, Geschick und Gastgeberqualitäten gefragt waren. So wurden realistische Restaurantsituationen simuliert, in denen anspruchsvolle und „neugierige“ Gäste die Sommeliers forderten. Etwa, indem eine Gästerunde Bier nach persönlichen Geschmacksvorlieben bestellte – eher süßlich, eher bitter usw. – und aus dem vorhandenen Sortiment der Brauerei Stiegl-Gut Wildshut die richtigen Produkte zu wählen waren. Aber nicht nur das – einige Flaschen waren nicht optimal temperiert oder das Ablaufdatum war nicht lesbar. Weiters sollte eine Flasche Champagner Laurent Perrier Grand Siécle Itération No. 26 serviert werden. Hier galt es zu wissen, dass diese erst sehr kurz auf dem Markt ist und sich daher ein Belüften empfiehlt. Zudem war Multitasking gefragt, da die Gäste während des Service viel über das Produkt wissen wollten und die Antworten in die Bewertung einfließen.

Chinarinde, gedarrtes Getreide oder Kaffeebohnen

In der Folge galt es, vier „blind“ servierte Getränke zu beschreiben und hinsichtlich deren Herkunft eine Schlussfolgerung zu ziehen. Dabei handelte es sich um Weiß- und Rotwein, Schaumwein sowie Süßwein aus Weinbauländern des Mittelmeers, zu denen die Sommeliers anschließend ein veganes Menü passend zur genannten Herkunft empfehlen mussten. Im Anschluss daran hatten sie in einer Weinkarte falsche Angaben zu identifizieren – etwa konnte ein 2021 Alsace AOP Pinot Noir Cru Hengst von Albert Mann aufgrund der neuen Regelung noch nicht auf dem Markt sein. Als finale Runde wurden alle drei Kandidaten auf die Bühne gebeten. Nun hieß es, im direkten Wettbewerb anhand von Bildern verschiedener Produkte wie Chinarinde, gedarrtes Getreide oder Kaffeebohnen auf die daraus hergestellten Getränke zu schließen oder ad hoc die Rezeptur eines Cocktails auf eine Tafel zu schreiben.

Wer ist Maximilian Steiner?

Schließlich konnte sich Maximilian Steiner den Titel „Bester Sommelier Österreichs 2023“ sichern. Der Tiroler machte 2017 mit der Ausbildung zum Diplom Sommelier erstmals auf sich aufmerksam, holte sich danach in Rekordzeit die Titel Certified Sake Sommelier und Advanced Sommelier by Court of Master Sommeliers und gab vergangenes Jahr bei der Balkan Sommelier Challenge sein Debüt auf der Wettbewerbsbühne – direkt in die Top-10 von 28 internationalen Teilnehmer:innen. Ende Oktober wartet das nächste Abenteuer auf ihn, wenn er auf Einladung der internationalen Sommelier-Organisation ASI als einer von 48 Teilnehmer:innen weltweit zum Bootcamp nach Ecuador eingeladen ist. „Für mich geht ein großer Traum in Erfüllung, auf den ich intensiv hingearbeitet habe. Hinter diesem Erfolg steht eine lange Zeit der Vorbereitung und ich freu mich darauf, was jetzt kommt!“, so der frisch gekürte Beste Sommelier Österreichs 2023.

Bühne frei für den Nachwuchs

Parallel zum Wettbewerb „Bester Sommelier Österreichs“ wurde auch der Wettbewerb „Bester Nachwuchssommelier Österreichs“ gekürt, den Paul Harms, Schüler der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus und wirtschaftliche Berufe Bergheidengasse für sich entschied. Der zweite Platz ging an

Felix Schober von den Tourismusschulen HLF Krems und der dritte Platz an Moritz Keck, ebenfalls Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus und wirtschaftliche Berufe Bergheidengasse.

Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria, zu den Wettbewerben:

„Dieser Wettbewerb zählt zu den Herzstücken in der Arbeit der Sommelier Union Austria. Ich freue mich, dass sich so enorm kompetente Kandidat:innen dieser Herausforderung gestellt haben und wir auch einige internationale Sommelières und Sommeliers als Wettbewerbsteilnehmer:innen begrüßen durften. Alle haben Unglaubliches geleistet. Ich gratuliere dem neuen Besten Sommelier Österreichs Maximilian Steiner ganz herzlich zu seinem Erfolg! Zugleich haben die jungen Leute beim Nachwuchswettbewerb vor Augen geführt, dass sie Freude am Beruf haben und es ihnen auch Spaß macht, ihr Bestes zu geben und ich darf Paul Harms von der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus und wirtschaftliche Berufe Bergheidengasse zum Titel „Bester Nachwuchssommelier Österreichs 2023 gratulieren!“

Alle teilnehmenden Sommeliers des Wettbewerbs „Bester Sommelier Österreichs 2023“

Roman Bolschetz – Geschäftsführer der Hafnerbar & Hotel, Wieselburg
Gernot Fuchs – Assistant Sommelier im Naturhotel Forsthofgut, Leogang
Stefan Klettner – Assistant Head Sommelier im Alchemist, Kopenhagen
Dávid Erik Novák Stand Restaurant, Budapest
Andreas Parzer – Sommelier im Per me Giulio Terrinoni, Rom
Sebastian Pfitzner – Sommelier im Restaurant Shiki, Wien
Zoltán Rocavölgyi – Sommelier im Gasthaus zum Fröhlichen Arbeiter, Apetlon
Maximilian Steiner – Head Sommelier im Hotel Austria & Bellevue, Obergurgl
Szabolcs Toth – Sommelier in der Martin’s Therme & Lodge, Frauenkirchen
Markus Winkler – Restaurantleiter und F&B Assistent im Hotel & Spa Aurelio, Lech am Arlberg

Die Jury

Philipp Künemund, Vize Präsident Deutsche Sommelier Union
Bernd Kreiss, Bester Sommelier Europas 1992
Carole Stein, Sommelier-Trainerin
Natascha Quester, Vorstand Vienna Somms
George Lukas, Sommelierschule in Griechenland
Janis Kalkis, Sommelier-Präsident Lettland
Ivo Dvorak, Vize-Sommelier-Präsident Tschechien
Aris Skavenitis, Bester Sommelier Griechenlands
Pierre Dagnini, Top-Sommelier aus der Schweiz

Pressekontakt

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