



Durham, 10. Jänner 2022

## **Daniel Stojcic – Vom IT-Techniker zum Besten Sommelier Irlands**

*Der gebürtige Wiener Daniel Stojcic avanciert in Irland und England zum gefeierten Sommelier und sorgt mit seiner ungewöhnlichen Karriere für großes Staunen. Erst 2018 wechselte der gelernte IT-Techniker als absoluter Quereinsteiger in die Gastronomie, um nur drei Jahre später den Wettbewerb „Ireland's Best Sommelier“ und das begehrte Gerard Basset Reise-Stipendium zu gewinnen.*

Kann man ohne jegliche Vorkenntnisse in nur drei Jahren ein Top-Sommelier internationalen Formats werden? Daniel Stojcic schaffte dieses unfassbare Kunststück und gilt seither für viele junge Sommeliers als Vorbild. 2011 ging der inzwischen 35-jährige gebürtige Wiener nach Irland, um dort als IT-Techniker zu arbeiten. Nach einigen Jahren verspürte er den Wunsch nach einem kommunikativeren Beruf und die Gastronomie schien dafür ideal zu sein. Kurzerhand bewarb er sich für ein Praktikum im Drei-Sterne-Restaurant Geranium in Kopenhagen, wo er auch mit dem Thema Wein erstmals in Berührung kam. Zurück in seinem damaligen Wohnort Belfast begann er, Wein im Selbststudium zu ergründen und heuerte in dem mit einem Michelin Bib Gourmand ausgezeichneten Restaurant „NOBLE. Holywood“ als Sommelier an. Zugleich schrieb er sich für die Ausbildung zum Certified Sommelier by Court of Master Sommeliers ein. In dieser Zeit hörte er vom Wettbewerb „Ireland's Best Sommelier“. Er nahm teil – und holte sich den Titel. Ein Erfolg, der ihn im November 2021 als Repräsentant Irlands an der europäisch-afrikanischen Sommeliermeisterschaft auf Zypern teilnehmen ließ. Hier gelang ihm bei seiner Premiere auf der internationalen Wettbewerbsbühne gleich ein grandioser Platz im vorderen Mittelfeld.

### **Hauptpreis bei Gerard Basset Travel Bursaries**

Ebenfalls im Jahr 2021 bewarb sich Daniel Stojcic für das renommierte Gerard Basset Reise-Stipendium. Damit wird das Weinwissen durch die Finanzierung eines Besuchs in einer oder mehreren Weinregionen gefördert. Gewidmet ist das Stipendium dem zu früh verstorbenen Sommelier-Weltmeister Gerard Basset, MW, MS. Der Jury gehörten neben Bassets Witwe Nina Basset und dessen Sohn Romané Basset auch Ronan Sayburn MS, Tim Atkin MW und Laura Rhys MS an. Daniel Stojcic, der inzwischen als Sommelier im Restaurant The Raby Hunt in der englischen Grafschaft Durham arbeitet, erhielt den mit 5.000 Pfund dotierten Hauptpreis. „Die Qualität der Bewerbungen war sehr hoch, die Entscheidung über die Vergabe des Hauptpreises fiel jedoch einstimmig aus“, so Nina Basset.

Suwi Zlatic, Österreichs Sommelier Staatsmeister und Drittplatzierter bei der europäisch-afrikanischen Sommeliermeisterschaft 2021, über seinen Kollegen: „Wir haben uns 2020 über ein Online-Sake-Seminar von mir kennengelernt und ich habe mich gefreut, Daniel auf Zypern wiederzusehen. Er war ein super Kollege, der mich auf meinem Weg ins Finale sehr unterstützt und motiviert hat. Sein rasend schneller Erfolg zeigt, wenn man Feuer in sich hat und die Ziele konsequent verfolgt, braucht es nicht Jahrzehnte, um an die Spitze zu kommen.“

Daniel Stojcic: „Im Vergleich zu anderen Sommeliers habe ich recht spät mit der Ausbildung begonnen, aber das hat mich noch entschlossener gemacht. Ich fand es schön, beim Sommelier-Wettbewerb auf Zypern zu sehen, dass ich mit meinem Engagement viel erreichen kann. Außerdem werde ich mit Suwi Zlatic und der Sommelier Union Austria in Kontakt bleiben. Mein Reisestipendium habe ich zwar für das französische Weinbaugebiet Languedoc-Roussillon erhalten, ich möchte aber auch die Weinbaugebiete und Winzer Österreichs noch besser kennenlernen.“



**Pressekontakt**

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