



Pressemitteilung  
Wien, März 2019

## **Das war die Sommelier-Weltmeisterschaft 2019 – Deutschland hat den Superstar!**

*Antwerpen, 11. bis 15. März 2019 | Marc Almert aus Deutschland ist neuer Sommelier-Weltmeister. Der 27-Jährige setzte sich gegen 65 Top-Sommeliers aus aller Welt durch und begeisterte Jury und Publikum sowohl mit Kompetenz als auch mit ruhigem und charmantem Wesen. Den zweiten Platz sicherte sich Nina Højgaard Jensen aus Dänemark, Platz drei ging an Sommelier-Europameister Raimonds Tomsons aus Lettland. Für Österreich ging Sommelier-Staatsmeister Andreas Jechsmayr an den Start, der den grandiosen 22. Platz belegte.*

„Wie fühlen Sie sich?“, wurde Marc Almert gefragt, nachdem er die Bühne für den finalen Wettkampf betrat. Schon hier punktete er mit seiner offenen und höflichen Art. „Mir kommt das alles wie ein Traum vor. Als ich nach Antwerpen anreiste, war mein Ziel, ins Halbfinale zu kommen. Jetzt bin ich im Finale und es ist eine große Ehre, mich mit so tollen Kollegen messen zu dürfen.“ Marc Almert ist Sommelier im Baur du Lac Hotel in Zürich, zuvor sammelte er Erfahrung in mehreren Spitzenrestaurants Deutschlands. Die Wettkampfbühne ist ihm bestens vertraut, hier zeigte er 2016 als Gewinner des „Gaggenau International Sommelier Awards“ in Wien und des „South Africa International Sommelier Cup“ in Cape Town, dass mit ihm zu rechnen ist.

### **Platz 22 von 66**

Österreich wurde durch Sommelier-Staatsmeister Andreas Jechsmayr vertreten. Er nahm bereits mehrfach an Europameisterschaften teil, nach sechs Jahren Pause bei internationalen Wettkämpfen war dies seine erste Sommelier-Weltmeisterschaft, an der er den grandiosen 22. Platz von 66 belegte. Sein Resümee: „Das Niveau ist extrem hoch und es werden alle Themenbereiche abgefragt, die ein Spitzensommelier im Repertoire haben muss. Erfreulich ist, dass sich die praktischen Aufgabenstellungen sehr an Situationen orientieren, wie sie tagtäglich im Restaurant vorkommen können.“ Seit dem Gewinn der Sommelier-Staatsmeisterschaft im November 2018 hat Andreas Jechsmayr ein intensives Lern- und Trainingsprogramm absolviert. Viele seiner Mitbewerber, die er hinter sich ließ, bereiteten sich über Jahre auf dieses große Ereignis vor. Dazu Jechsmayr: „Sicher hatte ich vergleichsweise wenig Zeit für mein Training, doch ich möchte diese Erfahrung nicht missen. Ich danke all jenen, die mich auf meinem Weg unterstützt haben, besonders meinem Arbeitgeber Reinhold Baumschlager (Landhotel Forsthof, Sierning), Thomas Breitwieser (Verkostungstraining), Carole Stein (praktische Aufgaben), Martin Widemann (mentales Training), Bradley Knowles (Abschlussstraining) und generell der Sommelier Union Austria für die Unterstützung in vielfältigen Bereichen.“

### **Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria, resümiert:**

„Die Anforderungen bei dieser Weltmeisterschaft waren so anspruchsvoll wie nie zuvor und wir sind unglaublich stolz auf Andreas Jechsmayr, der sich in diesem Umfeld exzellent geschlagen hat. Zugute kamen ihm seine Willenskraft, sein feines Gespür und natürlich die Erfahrung im Wettbewerbs-Genre in der Vergangenheit. Ich danke der ASI (Association de la Sommellerie Internationale) im Namen der Sommelier Union Austria für die ausgezeichnete Durchführung der Weltmeisterschaft. Offensichtlich war, dass eine neue Wettkampf-Ära eingeleitet wurde, mit frischeren und sehr praxisbezogenen Aufgaben bei zugleich massiv angehobenem Niveau. Mein Respekt gilt allen die teilgenommen haben und ich gratuliere den Finalisten ganz herzlich, allen voran dem neu gekürten Sommelier-Weltmeister Marc Almert. Durch Wettbewerbe wie diese werden viele Sommeliers weltweit inspiriert und wir alle lernen, noch bessere Sommeliers zu sein und unsere Gäste noch besser zu betreuen.“



**Andres Rosberg, Präsident der ASI, über die Sommelier-Weltmeisterschaft:**

„Das Niveau der Kandidaten war unglaublich hoch. Während der Wettbewerbswoche hier in Antwerpen wurde die Schwierigkeit bei den gestellten Aufgaben konstant nach oben geschraubt. Ich kann gar nicht genug hervorheben, welche beeindruckende Leistung es ist, unter dieser geballten Kompetenz internationaler Top-Sommeliers als Bester hervorzugehen.“

**Pressekontakt**

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