

Retz, 14. Oktober 2024

## **Die Sommelier Union Austria holt junge Sommelières und Sommeliers vor den Vorhang**

*Retz, 14.10.2024 | Drei neue junge Sommelier-Talente auf dem Podest: Georg Damberger vom Landhaus Bacher holt sich den Titel „Bester Nachwuchssommelier Österreichs 2024“. Der zweite Platz geht an Paul Harms, Schüler der HLTW 13 Bergheidengasse, und den dritten Platz sichert sich Lara Langeder, Schülerin der Tourismusschulen MODUL. Gastgeber war Weinviertel DAC, die am Vorabend zu einem Wine & Dine einlud.*

Die Förderung junger Talente zählt zum Herzstück der Arbeit der Sommelier Union Austria. Jedes Jahr findet für die Sommelier-Rookies des Landes der Wettbewerb „Bester Nachwuchssommelier“ statt. Am 14. Oktober 2024 stellten sich 17 Kandidat\*innen – so viele wie noch nie – im Landgut & Spa Althof Retz den vielfältigen Aufgaben der Jury, deren Vorsitz Philipp Künemund, Vizepräsident der Sommelier Union Deutschland, oblag.

### **Zwei Weine, acht Minuten**

Als Erstes galt es, einen umfassenden Fragebogen auszufüllen, der etwa die klassifizierten Rebsorten österreichischer DAC-Gebiete, das Benennen von Flaschengrößen, das Verorten von namhaften Rieden inklusive Winzer\*in, Kellertechnik und allgemeine Getränkekunde umfasste. Dem folgten praktische Aufgaben wie etwa ein fachlich korrekter Weißweinservice, das Beschreiben und qualitative Einschätzen zweier Weine in nur acht Minuten und klassisches Multitasking in der Gastronomie in Form von Gesprächen mit den Gästen, während sie bedient wurden. Zu den besonderen Herausforderungen zählte, ein Menü mit exotischen Elementen zu erklären und passende Weine sowie Aperitif und Digestif zu empfehlen und zehn Getränke nur durch Riechen zu erkennen, wie Gin, Rum, Wodka, Süßwein oder Birnenschnaps.

### **And the Winner is ...**

Bei all diesen Aufgaben konnte Georg Damberger die meisten Punkte sammeln und darf sich über den Titel „Bester Nachwuchssommelier 2024“ freuen. Der gebürtige Niederösterreicher arbeitet im Landhaus Bacher in Mautern. Der zweite Platz ging an Paul Harms, Schüler der HLTW 13 Bergheidengasse, und den dritten Platz sicherte sich Lara Langeder, Schülerin der Tourismusschulen MODUL.

Zugelassen waren für den Wettbewerb Kandidat\*innen, die nicht älter als 22 Jahre sind und noch keine abgeschlossene Ausbildung als Diplom Sommelier haben.

Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria:

„Wir freuen uns, mit dem Gewinner Georg Damberger vom Landhaus Bacher einen absoluten Vorzeige-Nachwuchssommelier auszeichnen zu dürfen. Es ist unglaublich schön zu sehen, wie professionell die Jugend am Gast steht. Der Nachwuchswettbewerb soll die Angst vor den großen Wettbewerben nehmen – Freude daran vermitteln, sich mit anderen zu messen und zu zeigen, was man kann. Ich danke der gesamten Jury und unserem Vizepräsidenten Bradley Knowles, der das ganze Jahr über mit den Kandidat\*innen trainiert. Alle arbeiten ehrenamtlich für dieses Investment in die Zukunft der Gastronomie.“

Brad Knowles, Vizepräsident Sommelier Union Austria & Vizepräsident Burgenländischer Sommelierverband: „Wir organisieren den Wettbewerb bereits seit 2011. Er steht für junge Profis, die gerade in der Branche gestartet sind oder dabei sind, sich darin zu orientieren. Unser Ziel ist es, damit die Jugend für den Sommelier-Beruf und für die Gastronomie zu begeistern.“

Maria Obermayer, GF Weinviertel DAC: „Es ist sehr beeindruckend, das große Wissen und die Leidenschaft unserer Nachwuchssommeliers bei diesem Wettbewerb zu erleben. Unsere langjährige Partnerschaft mit der Sommelier Union Austria macht uns stolz, und es erfüllt uns mit Freude, diese jungen Sommeliers für unsere Weinviertel DAC zu begeistern!“

**Alle teilnehmenden Kandidat\*innen:**

Christoph Bleier, Vienna Somms  
Georg Damberger, Landhaus Bacher aus Mautern, **Platz 1**  
Valentina Djurkic, Hertha Firnberg Schulen  
Matthias Floh, Tourismusschulen MODUL  
Paul Harms, Bergheidengasse Schüler, **Platz 2**  
Clara Herzog, Tourismusschulen MODUL  
Valerie Hugl, HLF Krems  
Moritz Keck, HLTW 13 Bergheidengasse  
Luca Maximilian Keller, Hertha Firnberg Schulen  
Jonas Keringer, Weingut Keringer  
Helena Keringer, Weingut Keringer  
Markus Kühmayer, HLTW 13 Bergheidengasse  
Lara Langeder, Modul Schüler, **Platz 3**  
Alissa Lechner, Vienna Somms  
Leonor Mokhova, Hertha Firnberg Schulen  
Benjamin Pfau, HLTW 13 Bergheidengasse

**Die Jury bildeten Vertreter\*innen der teilnehmenden Landesvereine und Schulen:**

Annemarie Foidl – Präsidentin Sommelier Union Austria  
Brad Knowles – Vizepräsident Sommelier Union Austria & Vizepräsident Burgenländischer Sommelierverband  
Florian Grasmuk, Pädagoge Tourismusschulen MODUL  
Manuel Holzmüller, HLW Krems  
Bernd Kleinschuster, Gastgeber Landgut & SPA Althof Retz  
Bernhard Koch, BEd – Stellvertretender Fachvorstand Tourismusschulen MODUL  
Philipp Künemund (Juryvorsitz), Vizepräsident Deutsche Sommelier Union  
Natalie Lang, Vienna Somms  
Andreas Lang, Vienna Somms  
Maria Obermayer, GF Weinviertel DAC  
Alexander Sanchez, Hertha Firnberg HLW Wien  
Szabolcs Toth – Burgenländischer Sommelierverband  
Harry Wurm, HLW Bergheidengasse

**Die Durchführung machten folgende Sponsoren durch ihre Unterstützung möglich:**

Weinviertel DAC

Landgut & Spa Althof Retz

Coravin

Stölzle Lausitz Glas

San Pellegrino

Tonnellerie Remond

**Pressekontakt**

Dagmar Gross | Agentur grosswerk

Liniengasse 20/6 | 1060 Wien

+43 1 236 26 64 | [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) | [www.grosswerk.com](http://www.grosswerk.com)