



INTERVIEW

Jugend fasziniert. Jeder Wein hat eine Geschichte zu erzählen. Die eine willst du immer wieder durchlesen, bei der anderen fängst du nie an.

Stichwort Kompetenz: Welchen Anspruch haben eure Gäste an euch?

Jeder Gast hat einen anderen Anspruch und eine andere Erwartungshaltung. Unser Geschick als Sommeliers ist, unsere Kompetenz im richtigen Augenblick zum richtigen Gast zu bringen. Das heißt, auch Wünsche und Erwartungen zu erfüllen, bevor der Gast sie verbal kundgibt. Es geht doch nicht um eine gelungene Überraschung.

Nach welchen Kriterien wird das Weinangebot gestaltet? Gibt es momentane Trends?

Es gibt einige wichtige Kriterien: Entweder ist der Wein ein perfekter Partner für ein bestimmtes Gericht oder er ist ein beliebter bei unseren Gästen oder bei einem unserer Sommeliers im Team oder es ist ein speziell gutes Exemplar für die Region. Im Bezug auf Trends bin ich der Meinung, dass diese im Einklang mit dem Ethos, der Philosophie und dem Konzept des Restaurants stehen müssen.

Wie viel finanzielle Verantwortung (Umsatz) hat ein Chef-Sommelier eigentlich?

Jedes Restaurant setzt sich andere Ziele und hat bestimmte Ansprüche an bestimmte Umsätze. Die Aufgabe und Verantwortung eines Chef-Sommeliers ist, nicht nur sich selbst, sondern auch jeden im Team zu motivieren. Die guten Zahlen kommen dann von allein.

Welche Kriterien gilt es zu befolgen, um eine gute Weinauswahl zu den Speisen zu treffen?

Balance und Harmonie sind für mich die zwei wichtigsten Kriterien. Aber die gute Weinauswahl hängt vom Gast und auch dessen Budget ab. Ich bin der Meinung, nur dann, wenn der Wein dem Gast zusagt, kann man ihn mit dem passenden Gericht genießen. Nur dann ist es perfekt für mich als Sommelier und Gast.

Ich kann nicht verstehen, dass ...

... die meisten Menschen glauben, ein guter Sommelier muss Franzose sein. Ich habe acht Sommeliers in meinem Team mit sieben verschiedenen Nationalitäten.

Dein Motto ist?

Amat victoria curam – Siege lieben die Vorbereitung.



Wein bringt die Leit z'samm!

LEO KIEM *Was ist so faszinierend an dem Thema Wein?*

THOMAS JURANITSCH Mich fasziniert, dass es immer etwas Neues zu lernen gibt und die Szene einem stetigen Wandel unterliegt. Es wird einem niemals langweilig. Man denke nur an die Vielzahl von unterschiedlichen Rebsorten, Stilistiken, Jahrgangsunterschiede, Ländern usw. Es ist ein schier unerschöpfliches Thema. Außerdem kommen durch den Genuss von Wein die Leit z'samm! (lacht)

Stichwort Kompetenz: Welchen Anspruch haben eure Gäste an euch?

Selbstverständlich mehr, als nur das Etikett abzulesen. Nein, Scherz beiseite. Die Erwartungshaltung ist über die letzten Jahre stetig gestiegen. Die Gäste erwarten eine kompetente Beratung, dass der Sommelier topinformiert ist, sich am Puls der Zeit bewegt und die Gabe hat, sein Gegenüber mit spannenden Getränken, neuen Geschmacksprofilen und Kombinationen zu überraschen.

Nach welchen Kriterien wird das Weinangebot gestaltet? Gibt es momentane Trends?

Oftmals ist es eine Kombination aus Zufall und/oder Glück. Sei es durch Gespräche unter Kollegen, Verkostungen oder Weinmessen im In- und Ausland. Ich achte sehr genau darauf, dass ich eine Weinauswahl treffe, dass für jede Vorliebe etwas dabei ist. Am Ende des Tages muss ich ja auch wirtschaften. Momentane Trends sind vielleicht mehr Internationalität, Sake, autochthone Rebsorten und Craft-Biere.

Wie viel finanzielle Verantwortung (Umsatz) hat ein Chef-Sommelier eigentlich?

Gewinnorientiertes Arbeiten, wirtschaftliches Denken und Verständnis sind heute Grundvoraussetzung. Natürlich spielt der Wareneinsatz eine wichtige Rolle. Unabhängig davon habe ich aber weitestgehend freie Hand, solange meine Unternehmungen finanziell tragbar sind.

Welche Kriterien gilt es zu befolgen, um eine gute Weinauswahl zu den Speisen zu treffen?

Ich probiere immer Speisen und Getränke gleichzeitig. Zum Glück bekomme ich von allen neuen Gerichten eine Kostprobe. Das erleichtert es natürlich, die passende Auswahl zu treffen. Lustigerweise harmonisiert oftmals der Wein am besten, von dem man es ich theoretisch und praktisch nicht vorstellen kann. Learning by Doing und viel probieren ist im Endeffekt der Schlüssel zum Erfolg.

Ich kann nicht verstehen, dass ...

... es noch immer so viel Halbwissen und Vorurteile in der Weinszene gibt; Etikettentrinker und dass die meisten Weinkarten seelenlos sind und das Angebot sich oftmals sehr ähnelt.

Dein Motto ist?

Viel Spaß am Genuss für die Gäste und mich. Ich möchte Wein einer weiten Schicht von Menschen näherbringen und den Spaß daran vermitteln. Meine Passion zu teilen und sich selbst und Wein nicht zu ernst zu nehmen.



KOLUMNE

»Zu viele Worte verderben den besten Wein.«

SARAH KROBATH Autorin

Glasverderber

Unsere Gläser bleiben leer. Dafür droht uns der adrette Sommelier in seinem Redeschwall zu ertränen, während er uns allerhand über Lagen mit hohem Lehmanteil und kleine Holzfässer einschenkt. Wie der Esel auf die Karotte starren wir auf die Flasche und lauschen andächtig dem Referat, das der ohne Zweifel Klassenbeste für uns und wohl auch ein wenig für sich selbst hält.

Vom Biowein Hof Bauer-Pörtl bis zu den Weichseln im Finish – er scheint den in Gewahrsam gehaltenen Mittelburgenland DAC Reserve vom Lehm 2011 in und auswendig zu kennen. Uns geht es bald genauso, befürchte ich und rufe: Spoiler Alarm! Eine anregende Vorschau genügt. Den trocken erzählten Film mit Detailaufnahmen von Kirschen, Cassis und Nougat, im Samtanzug herausgeputzten Tanninen und rosa Pfefferbeeren im Abspann sehen wir lieber selbst.

Wein ist pure Faszination

Stefan Neumann (»Dinner by Heston Blumenthal« im »Mandarin Oriental« in London) und Thomas Juranitsch (Restaurant »Kussmaul« in Wien) haben einiges gemeinsam. Beide hat der Virus Wein mit all seiner Faszination gepackt.

Zielstrebigkeit, Kompetenz und Engagement haben ihren Teil dazu beigetragen, dass trotz ihrer Jugend beide respektable Positionen als Chef-Sommeliers in namhaften Restaurants im In- und Ausland besetzen. Im Interview verraten sie uns ihre Sicht der Dinge zu Trends, den Wünschen und Ansprüchen ihrer Gäste und welchen Stellenwert die Kombination von Getränken und Speisen für sie hat.

LEO KIEM *Was ist so faszinierend an dem Thema Wein?*

STEFAN NEUMANN Die Art und Weise, wie sich Wein in der Geschichte der Menschheit entwickelt hat und wie er in unserer Kultur verankert ist, hat mich schon seit meiner

Fotos: Jürgen Plettenbauer, beigestellt

