



Michèle Metz
Head of Sommelier im Edelweiss Salzburg
Mountain Resort, Großarl
Fotos: © Gustav Willeit

Quer gefragt

Interview mit Michèle Metz, Head of Sommelier im Edelweiss Salzburg Mountain Resort, Großarl

Welche drei Eigenschaften beschreiben Sie denn am besten? Weltoffen, ehrlich-direkt, enthusiastisch.

Und welche drei Gründe gibt es für Sie, als Sommelière in der Gastronomie zu arbeiten?

Ich liebe es, Gäste mit Rebsorten, Ausbauarten, Stilen und Herkünften zu überraschen, auch die tägliche neue Herausforderung und Abwechslung in der Gastronomie. Und, wo kann man sonst sein Hobby mit dem Beruf vereinen und dabei so viele interessante Menschen kennenlernen?

Sie leiten im Salzburger Sommelierverein (SSOV) die Jugendarbeit ...

Wir sind zu dritt und organisieren die Stammtische des SSOV, das sind Treffen auf Masterclass-Niveau mit theoretischem Teil und geführter Verkostung. Außerdem unterstützen wir motivierte Sommeliers bei der Vorbereitung für Wettbewerbe und für höhere Ausbildungen.

Was ist Ihre Motivation, Ihre Freizeit in die Arbeit für andere zu stecken?

Wir haben so viele begabte, angehende Sommeliers und viele zögern oder hören auf wegen fehlender Unterstützung, Vernetzung oder etwas Motivation von jemandem, der an sie glaubt. In Zeiten des akuten Fachkräftemangels erachte ich es außerdem als wichtig, dass jeder seinen möglichen Beitrag leistet, Nachwuchs zu fördern und Fachkräfte weiter auszubilden.

Jungen Sommeliers wird oft vorgeworfen, arrogant zu sein, keine Demut zu besitzen ...

Frisch erlerntes, spannendes Wissen will natürlich auch verbreitet werden. Die Kunst ist nur, dabei nicht zu belehren.

Der Begriff Sommelier muss heute für vieles herhalten. Was macht Sie denn zur „echten“ Sommelière?

Ein Sommelier kennt sich selbstverständlich mit der Welt der Weine aus. Darüber hinaus ist ein Wissen über Säfte, Spirituosen und Cocktails bis hin zu speziellen Speisen ebenso das Handwerk eines "echten" Sommeliers. Alle weiteren "Sommeliertitel", die derzeit wild verteilt werden, sind für mich meist durchaus sinnvolle Ausbildungen, jedoch sollten sie die Bezeichnung "Spezialist" tragen.

Sie sind gebürtige Deutsche, was hat Sie bewogen, nach Österreich zu kommen?

Ich habe früher schon jede freie Sekunde in den österreichischen Bergen verbracht. Das war für mich der perfekte Ausgleich zum Alltag und so habe ich diesen letztlich hierher verlegt und von der deutschen und der österreichischen Kultur das für mich Positive herausgezogen. Abgesehen von meiner persönlichen Liebe zu Österreich ist ein wichtiger Punkt, dass die Servicefachkraft meiner Erfahrung nach hier deutlich mehr verdient und geschätzt wird, als in Deutschland. Verbesserungsbedarf gibt es aber sicher in beiden Ländern.

Das Gespräch führte:

Dagmar Gross
Marketingexpertin
für Genussprodukte,
Präsidentin des Ober-
österreichischen
Sommelierevereins
www.grosswerk.com



© Christine Willeit