

INTERVIEW



Europameisterschaft  
2017 wurde Wien als  
Austragungsort gewählt.

# Eine herausragende Chance

Annemarie Foidl, die Präsidentin der Sommelierunion Austria erzählt über die einmalige Gelegenheit, die sich der österreichischen Weinwelt und dem Sommelierverband anlässlich der bevorstehenden Europameisterschaft der Sommeliers bietet.

**KARRIERE** Frau Foidl, wie kam es dazu, dass Österreich die Sommelier-EM im Mai ausrichten darf?  
**ANNEMARIE FOIDL** Grundsätzlich dürfen sich ja alle europäischen Nationen für die Austragung einer derartigen Europameisterschaft bewerben. Wir haben einfach den Schritt gewagt und uns neben Zypern und Deutschland beworben. Die Idee empfanden wir als sehr spannend, doch es war uns auch von Anfang an klar, dass wir es nur mit einer soliden Basis, auf einer guten Mannschaft aufbauend, gemeinsam schaffen können. Natürlich war aber auch die Sicherstellung der notwendigen Finanzierung einer der Gründe für den Zuschlag.

Wie kann sich das Weinland Österreich bei dieser prestigeträchtigen Veranstaltung besonders gut in Szene setzen, wo liegen unsere Stärken?  
Ich denke, dass Österreich in dieser Hinsicht herausragend ist, weil es wie kaum ein anderes Weinland alle Weintypen und -farben auf höchstem Niveau bedienen kann, von Weiß, Schaumwein über Rosé, Rot bis hin zu süß. Unsere große Stärke liegt am bestimmt auch im Zusammenspiel von Wein, Landschaft, Kulinarik, der familiären Strukturen und dem Tourismus. Wir haben deshalb auch sogenannte 4 »C's« als Leitmotiv für die Europameisterschaft definiert: Competition (immerhin geht es ja um

Fotos: beige stellt

einen Wettstreit), Campus (im Rahmen dessen wir die Winzer präsentieren und positionieren wollen), Culinary und eben Company, denn die Geselligkeit ist auf jeden Fall ein toller Trumpf.

Wie siehst du das Zusammenspiel der österreichischen Winzer als »co-hosts« der Veranstaltung mit den Sommeliers? Das Wesentliche ist die Wirkung nach innen und nach außen gleichermaßen. Nach innen, weil die Verbindung zwischen Winzer und Sommelier durch die enge Zusammenarbeit gestärkt wird – daher auch die Idee des »winemaker to go«, wo Sommeliers nach der Veranstaltung gezielt mit einem Winzer »zusammenkommen« und sich austauschen können. Nach außen, weil der Sommelier als Mittler zur Außenwelt, zum Kunden funktioniert. Und wir wünschen uns natürlich, dass die weltweit bekannten Stars der Sommelierie eine Vorbildwirkung auf den Nachwuchs ausüben. Bei der EM haben die jungen Leute die einmalige Chance, ihre erfahrenen Kollegen hautnah zu erleben, von ihnen zu lernen. Davon erhoffen wir uns einen Ansporn für die Zukunft, damit die junge Garde inspiriert wird.

Welchen Mehrwert wird das Event für die Sommelierunion Austria haben?

Neben der wichtigen Botschaft für die Zukunft sehe ich einen großen Lerneffekt. Die Chance, projektbezogen und in Gruppen gemeinsam etwas zu erarbeiten, war bis dato nicht sehr oft da. Wir arbeiten sehr eng zusammen, der Zusammenhalt der Bundesländer, die intensive Arbeit in den Arbeitsgruppen ist eine wichtige Erfahrung, die wir in Zukunft weiterhin einsetzen werden, um der gesamten Branche unsere Geschlossenheit und Bedeutung zu zeigen. Dafür ist die Europameisterschaft perfekt!

Welche Chancen werden dem österreichischen Vertreter, Suwi Zlatic, eingeräumt?

Wir wünschen ihm natürlich nur das Beste und sind sicher, dass er eine tolle Leistung abrufen wird. So ein Wettbewerb ist extrem hart und verlangt den Teilnehmern alles ab. Man muss unter enormem Stress und Zeitdruck (und das alles in einer Fremdsprache) die perfekte Performance – auf den Punkt sozusagen – bieten. Das Level ist unbestritten extrem hoch und ich zolle allen wettkämpfenden Sommeliers höchsten Respekt! Und drücke Suwi ganz besonders die Daumen!



Die EM als Chance  
Stress und Zeitdruck  
und unbestritten ein  
extrem hohes Level.

KOLUMNE



## Gläserne Kompromisse

Das Wort »Universalglas« genügt, um unter Sommeliers und Sommeliers kollektives Nasenrumpfen auszulösen. Immerhin ist es letztendlich das Glas, das den Wein recht oder eher schlecht an die Frau bzw. den Mann bringt. Die Küche wird schließlich auch nicht mit bloß einer Gattung Messer bestückt. Nun kommt man als Gastronom aber nicht umhin, seine eigene universell einsetzbare Glasauswahl zu definieren. Eine Not, aus der sich durchaus eine Tugend machen lässt. Wer den ebenso vielschichtigen wie dichten Grinzinger Gemischten Satz »Glockenturm« 2015 von Jutta Ambrositsch im gleichen Glas präsentiert bekommt wie seine Begleitung den großen Burgunder, wird sich angesichts des röstig-würzigen Aha-Erlebnisses mit betonter gelber Fruchtaromatik hüten, den Sommelier zu fragen, ob er noch alle rebsortenspezifischen Gläser im Schrank hat.

»Im Wein liegt die Wahrheit. Im Glas der Kompromiss.«

SARAH KROBATH