

vinaria

ÖSTERREICH'S ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

ÖSTERREICH'S BESTE ROTWEINE

TOP-PRÄDIKATE
DIE SÜSSE SPITZE

BORDEAUX 2009
BESSER ALS ERLAUBT

ALENTEJO
PORTUGAL-DEGUSTATION

WEINWISSEN
DAS WUNDERMOLEKÜL

AUF EIN GLAS MIT:
ANDREAS JECHSMAYR



€ 6,-

Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an PF 100, 1350 Wien

Auf ein Glas mit Andreas Jechsmayr

Rockstars der Gastronomie

Andreas Jechsmayr (46), frisch gebackener Staatsmeister der Sommelierie, zählt die Tage. Bis zum Beginn der Weltmeisterschaft in Antwerpen (Belgien) am 11. März 2019. Fünf Tage Hochspannung, Stress, Hoffen und Bangen. 65 Spitzensommeliers aus 62 Ländern treten an. Wie er sich vorbereitet, warum Sommeliers als neue Rockstars der Gastronomie gelten, wie sehr ihn sein Chef unterstützt und warum die Nerven der größte Gegner sind, verrät er Vinaria-Herausgeber **Erwin Goldfuss**.

Vinaria: Herr Jechsmayr, als amtierender Sommelier-Staatsmeister nehmen Sie im März an der Sommelier-Weltmeisterschaft teil. Wie sehen Ihre nächsten Wochen aus?

Andreas Jechsmayr: Die kommenden Wochen werden mit vielen zielfördernden Trainings genutzt. Nicht alleine, sondern mit Unterstützung von Trainern in verschiedenen Sparten wie Tasting, praktisches Arbeiten, Theorie und mentales Training für die Weltmeisterschaft 2019 in Antwerpen in Belgien. Dabei werden auch mögliche Tasks ausgearbeitet, die zu erwarten sind oder Relevanz für internationale Wettbewerbe haben.

Wie bereiten Sie sich vor, wie kann man die Sensorik „trainieren“?

Sensorik wird in Verkostungen gedeckt oder blind trainiert mit Wein, Spirituosen, Cocktails, Sake, Bier und auch Wasser. In einem bestimmten System und unter Zeitlimit. Hinzu kommen täglich Theorie, praktische Arbeiten mit Time Limits und mentales Training. Alle Unterrichts-Materialien sind ausschließlich in englischer Sprache verfasst, da auch der Wettbewerb in einer Fremdsprache (für mich Englisch) abgehalten werden wird.

Was ist die größte Herausforderung bei einer WM im Vergleich z.B. zur Staatsmeisterschaft?

Die Staatsmeisterschaft wurde schon an einen internationalen Wettkampf angelehnt, um die Kandidaten für den Wettbewerb so gut wie möglich auszuwählen. Bei der Weltmeisterschaft wird noch das berühmte „Schaufelr“ zugelegt werden, hundertprozentig. Die Jury besteht aus Europa- und Weltmeistern der Sommelierie und den internationalen Präsidenten der ASI, somit muss man die Besten der Besten überzeugen.

Ist ein top besetzter Sommelier-Wettbewerb eine Lotterie, oder sind die Ergebnisse repräsentativ für die gezeigten Leistungen?

Lotterie auf keinen Fall, natürlich können Tasks kommen, die einem liegen, daher versucht man, sich in der Vorbereitung so weit es geht in das Mögliche hineinzudenken. Das nötige Glück ist auf der Seite der Fleißigen, es bevorzugt jene, die optimal vorbereitet sind. Die Tagesverfassung spielt sicher eine Rolle, die Nerven können oft der größte Gegner sein.

Die internationale Spitze liegt eng beisammen, oder?

Ja. Heutzutage arbeiten viele Sommeliers aus allen Ländern in internationalen Spitzenlokalen in den Hotspot-Städten wie Paris, New York, London. Internationale Ausbildungen wie ASI Certified, Court of Mastersommelier, WSET (Wine and Spirit Education Trust) sind sehr begehrte Weiterbildungs-Möglichkeiten, in deren Programmen viele Kandidaten stecken.

Warum nehmen Sie überhaupt an solchen Wettbewerben teil?

Es ist eine Ehre für mich, mein Land und dessen Flagge bei einem internationalen Wettbewerb vertreten zu dürfen.

Wie bringen Sie Training und Vorbereitung mit Ihrem Job unter einen Hut?

Schwierig. Fleiß, Fokussierung und den inneren Schweinehund oft treten. Das meiste machen die Trainer möglich, die mich unterstützen und immer wieder Ansporn geben, doch weiterzumachen. Und natürlich mein Chef Reinhold Baumschlager, der unterstützt mich, wo es nur geht.

Wie wichtig sind derartige Wettbewerbe für die Branche?

Sehr wichtig. Man misst sich in allen Sparten, die Sommelierie ist sehr im Aufstreben. Oft werden Sommeliers auch schon als die neuen Rockstars der Gastronomie bezeichnet. In USA oder in Großbritannien ist ein Sommelier im Restaurant kaum wegzu-denken. Bei diesem Stellenwert hinken wir in Österreich hinterher. Ist man bei einem Wettbewerb erfolgreich, wird man stärker wahrgenommen. Zuletzt etwa auch der Junioren-Weltmeistertitel der österreichischen Köche.

Was bringt das dem Weingenießer im Restaurant oder zu Hause?

Vertrauen, im Restaurant einen wirklichen Fachmann am Tisch zu haben, der internationales Format mit sich bringt. Der Sommelier muss die Empathie haben, zu erkennen, was ein Gast möchte, egal welcher Nationalität er angehört.

Was ist am Beruf des Sommeliers so toll?

Für mich der Umgang mit den Gästen, das Vertrauen, das einem entgegengebracht wird. Ich habe im Wein ein Hobby, das ich mit dem Beruf perfekt verbinden kann, vielleicht auch umgekehrt. Die Weitergabe des erworbenen Wissens an Mitarbeiter, Freunde, Kollegen und jeden Menschen, der etwas über diese schöne Materie erfahren möchte.

Hat der Sommelier in der Gastronomie und beim Gast den Stellenwert, den er verdient?

Grundsätzlich ja, aber sehr unterschiedlich von Land zu Land und abhängig von der Art der Gastronomie.

Welche Weintrends sehen Sie international und in Österreich?

Ein sehr starker Trend liegt gerade auf Gebieten wie zum Beispiel Jura in Frankreich. Ungarn, Kroatien und Slowenien zeigen sehr gute Ambitionen, wobei ich denke, dass die ehemaligen Oststaaten in den kommenden Jahren sehr interessant werden.





Foto © SJA / Christine Mies

WM-Kandidat Andreas Jechsmayr



Weiters der Trend zu autochthonen Rebsorten, die internationalen Rebsorten vorgezogen werden, um die Eigenständigkeit der Region oder des Landes zu unterstreichen. Das finde ich sehr gut.

Wie steht's mit Natural- und Orangeweinen: Haben die Zukunft oder ist der Hype vorbei?

In gewisser Weise hat sich ein Trend etabliert. Viele Restaurants und Weinbars weltweit haben starken Drang in diese Richtung entwickelt und ein gutes Angebot dieser Weine im Sortiment. Das ist für mich absolut in Ordnung. Ein ungewohntes Aroma- und Geschmacksprofil für viele Konsumenten, ganz gewiss. Für andere ein Heiliger Gral. Hierbei soll der Weinfreund selbst entscheiden, ob es ihm schmeckt. Eine genauere gesetzliche Definition würde ich persönlich erstrebenswert finden.

Was würden Sie in der Gastronomie, in der Weinwirtschaft gerne verändern?

Schwierig zu sagen. Ich hätte gerne das Talent, Trends zu erkennen.

Wie wirkt sich ein Meistertitel in Ihrem Beruf aus, im täglichen Job?

Es hat für mich unglaubliche Resonanzen gegeben nach dem Staatsmeistertitel, in Presse, Funk und Fernsehen, vor allem auch in den Sozialen Medien. Viel Aufsehen auch in meinem Heimatort und im Bezirk, im Bundesland. Ich hätte niemals damit gerechnet, die Wahrnehmung hat sich völlig verändert.

Mit welchem Ergebnis wären Sie in Antwerpen zufrieden?

Es kommt wie es kommt, der Beste soll gewinnen. Ich bin kein Freund von Vorhersagen und Prognosen. Der Bär wird zuerst geschossen, danach das Fell verkauft.

Im Landgut Forsthof in Sierning (Oberösterreich) haben Sie einen kongenialen Arbeitgeber, den Reinhold Baumschlager.

Ja. Und ich hätte gerne die Weine verkosten dürfen, die sein Gaumen schon erfahren durfte. Ein Experte vor dem Herrn, speziell was Bordeaux betrifft. Reinhold Baumschlager können in Österreich nicht viele das Wasser reichen, ich schon gar nicht.

Matchen Sie sich im Forsthof mit Ihrem Chef an und um den Wein?

Nein. Wir ergänzen uns und versuchen, das bestmögliche Ergebnis für unsere Gäste zu erreichen.

Veltliner oder Chardonnay?

Verschieden. Als Patriot Grüner Veltliner.

Blafränkisch oder Cabernet Sauvignon?

2009 Blafränkisch, 1990 Cabernet als Bordeaux Blend und 1974 Cabernet Sauvignon aus dem Napa Valley.

Was trinken Sie am liebsten?

Je nach Tagesverfassung. Nach der Arbeit gern ein Seidl Bier. Im Sommer einen G'spritzten, Wein nach Lust und Laune, aber immer von der Gesellschaft abhängig.

Danke für das Gespräch und alles Gute für Antwerpen.

ZUR PERSON Andreas Jechsmayr

Familienstand: Single

Alter: 46 (19. 10. 1972)

Wohnort: Ternberg in Oberösterreich. O-Ton: „Nach 28 Stranzwanzerjahren wieder in meinen Heimatort zurückgekehrt, viel gesehen, nie was Neues gesucht.“

Ausbildung: Gastronomiefachschule Weyer in OÖ, Weinakademie Rust (WSET) Abschluss 2003, Advance Sommelier by the Court of Master Sommelier

Karriere: In vielen Hauben-Restaurants und 5*****-Hotels, vor allem in Österreich und Deutschland

Hobbys, Freizeit (abseits Wein): open Air Aktivitäten generell, Musik, Kochen, Mountainbike, Wandern, Lesen

Der Weg zum WM-Titel

Mo., 11. März: Vormittag Schriftlicher Test unter Ausschluss der Öffentlichkeit (Rebsortenkunde, Vinifikation, Weingeografie, Weingesetz, aktuelle Entwicklungen in der Weinwirtschaft, Weinservice, Fragen über Sake, Cider, Bier, Spirituosen/Cocktails, AF-Getränke, Käse und Zigarren. Alles international, von A wie Albanien oder Australien bis Z wie Zypern muss alles abgedeckt werden können, einfache Fragen gibt es nicht. Am Nachmittag die Möglichkeit, an diversen kommentierten Verkostungen teilzunehmen.

Di., 12. März: Tagsüber praktische Tests unter Ausschluss der Öffentlichkeit (Getränke-Service mit spezieller Aufgabe, eingebauten Fallen und stark limitierter Zeitvorgabe). Abends Bekanntgabe der 15 Semi-Finalisten

Mi., 13. März: Vormittag Semifinale unter Ausschluss der Öffentlichkeit, mit Ausnahme akkreditierter Medienvertreter (Getränke-Service mit spezieller Aufgabe, eingebauten Fallen und stark limitierter Zeitvorgabe) – Nachmittag Möglichkeit, an kommentierten Verkostungen teilzunehmen.

Do., 14. März: Prüfungsfreier Tag mit Möglichkeit, an diversen kommentierten Verkostungen teilzunehmen, darunter über österreichischen Wein mit ÖWM-Chef Willi Klinger

Fr., 15. März: Um 13.00 Uhr Bekanntgabe der Finalisten, anschließend Finale; 18.00 Uhr Bekanntgabe des neuen Sommelier-Weltmeisters, danach Galadiner und After-Party