

Ein Österreicher in New York

Der gebürtige Tiroler Aldo Sohm wurde zum „besten Sommelier Amerikas“ gekürt. Seine Karriere in New York startete im Jahr 2004.

PETRA BADER

Es gibt immer eine Gerechtigkeit im Leben. So wie wir Mitteleuropäer ein für amerikanische Verhältnisse verwunderliches „th“ aussprechen, ist es dem geneigten Weinfreund in den USA nahezu unmöglich ein „ü“ über die Lippen zu bekommen – was die Bestellung eines Grünen Veltliners nicht gerade erleichtert. Der momentan angesagteste Weißwein der Gastronomie am Big Apple ist ein Zungenbrecher par excellence. Doch einem kostet dies nur ein Lächeln. Der 35-jährige gebürtige Tiroler Aldo Sohm, vor knapp zwei Monaten zum besten Sommelier Amerikas gekürt, serviert seinen Gästen eben eine Flasche „Gruner Veltliner“ oder ein Glaserl „Grube“.



Der Tiroler Aldo Sohm hat den Wein-Olymp der Vereinigten Staaten von Amerika erreicht: Er wurde zum besten Sommelier gekürt. Bild: SN/SOHM

SN: Herzlichen Glückwunsch zur Auszeichnung als „Beste Sommelier Amerikas“. Was muss man dafür tun?

Sohm: Beim Wettbewerb in New York im „Essex House“ teilnehmen. Dicke Fragebögen zu allen Weinbaugebieten der Welt beantworten, fachgerecht eine Flasche Rotwein dekantieren, eine Champagnerflasche öffnen, Weine und Spirituosen blind verkosten, ein Zigarrenservice machen und eine fehlerhafte Weinkarte korrigieren. Dann Weinempfehlungen zu einem speziellen Enten-Menü. Die zu betreuenden Gäste waren sehr anstrengend, da sie versuchten, uns permanent aus dem Konzept zu bringen.

SN: Welche Getränke haben Sie blind erkennen müssen?

Sohm: Wir hatten sechs Weine, einen Grappa und auch einen Jägermeister blind zu ver-

kosten. Damit rechnet natürlich niemand! Die Kandidaten dachten in ihrer Alltagswelt des Restaurants, sprich an edle Kreszenzen, aber ein Jägermeister! Da sind viele hereingefallen.

SN: Wie viele Konkurrenten hatten sie denn?

Sohm: Neun – ich war der einzige, dessen Muttersprache nicht Englisch ist. Dies und der Umstand, dass einige Kollegen bereits die wichtige Londoner Mastersommelier-Ausbildung absolviert haben oder im Mutterland der Sommeliers, in Frankreich, gearbeitet haben, ließ mich eher ehrfurchtsvoll an die Sache herangehen.

SN: Wie sieht denn die Vorbereitungszeit auf einen solchen Wettbewerb aus?

Sohm: Sie besteht aus permanentem Training. Es galt erst

einmal, so viel Weine wie nur möglich blind zu verkosten. New York bietet da eine enorme Auswahl. Nirgends auf der Welt kann man so viele Weinverkostungen besuchen wie hier. Außerdem hatte ich meine Nase ständig in den Büchern. Die Theorie ist ganz außerordentlich wichtig. Wer kennt beispielsweise schon die Weinbaugebiete in Israel ganz genau?

SN: Worin lag denn Ihr Erfolgsgeheimnis?

Sohm: Ich habe mein ganzes Fachwissen und meinen österreichischen Charme in englische Worte verpackt. Entschieden habe ich den Wettbewerb aber wahrscheinlich beim Zigarrenservice. Den passenden Cognac und Espresso zu den Rauchwaren, die wir fachgerecht servieren mussten, haben meine Kollegen schlichtweg vergessen.

SN: Hat Ihnen der Erfolg des österreichischen Kochs Wolfgang Puck, der Los Angeles für sich erobert hat, als Vorbild gedient oder wie führte Sie Ihr Weg nach Amerika?

Sohm: Nein, eigentlich wollte ich nur meine Englischkenntnisse auf Vordermann bringen. Der burgenländische Winzer Leo Hillinger hat den Kontakt zum New Yorker Gastronomen Kurt Gutenbrunner, einem gebürtigen Oberösterreicher, hergestellt.

Plausch auf der Straße mit Leonardo di Caprio

Nach einer Weinreise durch Amerika habe ich mich vor dem Heimflug bei ihm in New York vorgestellt und konnte dann bei ihm anfangen. Das hat gleich gepasst.

SN: Wie stellt sich denn die gastronomische Kultur dar?

Sohm: Der Gast ist sehr aufgeschlossen. Vor allem in New York ist das Angebot an Restaurants unglaublich groß. Das tolle am Amerikaner ist, das er alles probiert, was er nicht kennt. Der Spruch: „Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht“, existiert hier nicht. Ich habe es in meinem Beruf natürlich mit einer Elite zu tun, das Klischee, dass die breite Masse „Burger King“ liebt, stimmt schon.

SN: Welche Bedeutung hat denn der österreichische Wein?

Sohm: Das Restaurant Wallsé, in dem ich auch für die Weine zuständig bin, hatte bis vor kurzem eine rein österreichische Weinkarte. Mittlerweile sind auch einige andere Länder vertreten, doch die Gäste kommen wegen der österrei-

chischen Weine. Insgesamt ist der rot-weiß-rote Wein sehr hip. Man findet ihn auf jeder Weinkarte ausgezeichneter Restaurants. Wichtige Fachmagazine wie der „Wine Spectator“ widmen dem österreichischen Wein immer wieder große Berichte.

SN: Was genau ist ihr Job in New York?

Sohm: Ich bin für den Servicebereich der drei Restaurants von Kurt Gutenbrunner zuständig. Das sind das besagte Restaurant Wallsé, das Café Sabarsky (ein Wiener Kaffeehaus) und das Restaurant Blaue Gans (eine Art österreichisches Gasthaus). Die dortigen Weinkarten werden von mir betreut und die Mitarbeiter darauf geschult. Amerika ist beruflich ein schwieriges Pflaster. Das Leben geht hier sehr schnell und die Konkurrenz ist stark. Man sagt ja, wenn man es in New York schafft, dann schafft man es auf der ganzen Welt.

SN: In New York leben ja viele Stars. Kommen Sie mit ihnen in Berührung?

Sohm: Die Liste der Stars, die in unseren Betrieben ein- und ausgehen ist lang. Leonardo di Caprio kennt mich sogar auf der Straße wieder und hat immer Zeit für einen kurzen Plausch. An dem Abend, als ich den Titel gewann war Lou Reed im Wallsé essen. Er ist im vollen Restaurant aufgestanden und hat geklatscht und laut „Bravo“ gerufen und „this guy just became best Sommelier in America“. Da war ich schon sehr gerührt.

SN: Bei der kommenden Sommelier-Weltmeisterschaft vertreten sie Österreich. Lassen die Amerikaner das zu?

Sohm: Da ich die österreichische Staatsbürgerschaft habe, vertritt ich natürlich Österreich. Die US-Sommelierunion hat einen eigenen Kandidaten ausgewählt. Ich freue mich sehr auf die Herausforderung und werde versuchen, Österreich alle Ehre zu machen.

SN: Wir wünschen Ihnen alles Gute und toi, toi, toi für die Weltmeisterschaft.

Ihre Weintermine

Burgenland

14.4. Wine Opening in Purbach, Info <http://www.purbach.at>
20.-22.4. Ruster Weinschätze 2007, Info www.dierusterweinbauern.at
27.4.-30.4. Weinerlebnis in Eisenberg, Info www.eisenberg.at

Kamptal

14.4. Wein hören im Loisium, Langenlois, Info Loisium Kellerwelt, Tel.: 02734/32240-10, info@loisium.at, <http://www.loisium.at>

Niederösterreich-Steiermark

22.3. Vergleichsverkostung Niederösterreich - Steiermark in der Niederösterreich Vinothek, Wien, Info Tel.: 0664/5027607, vinoe@aon.at, <http://www.vinoe.at>

Thermenregion

31.3. Wein im Schloß im Deutsch-Ordenschloß, Gumpoldskirchen, Info Tel.: 02252/62949

Weinviertel

24.3. Jungweinschnuppern in Mannersdorf am Ruchusberg, Info Tel.: 0650/9720713

31.3. Weinfrühling in Mailberg, Info Leopold Maschl, Tel.: 0676/4079179, weingutmaschl@aon.at

9.4. Osterspaziergang durch die Kellergassen in Stoitzendorf, Info Herr Maurer, Tel.: 02984/2728

Wien

22.3. Jung & Aufstrebend – Die neue Winzergeneration im Museumsquartier, Wien, Info <http://www.weintage.at>

Seminare für Weinliebhaber:

Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info Tel. 02685/6853 od. 02732/87612 www.weinakademie.at

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter www.weinausoessterreich.at

www.weinausoessterreich.at



IM Detail

Start aus St. Johann

Der 1971 geborene Tiroler Aldo Sohm startete nach Beendigung der Tourismusschule in St. Johann eine klassische Servicekarriere. Betriebe wie das Interpalpenhotel in Telfs, das Steigenberger Hotel Alpenkönig in Reith oder das Arlberg Hospitz in St. Christoph waren seine Stationen. Seit 1999 unterrichtete er neben seiner Sommeliertätigkeit an seiner früheren Schule in St. Johann den Servicenauchwuchs

Bevor er nach Amerika ging, war im Hotel Stanglwirt in Going für den Weinbereich zuständig. Seit 2001 gewann er vier Mal in Folge den Titel „Beste Sommelier Österreichs“. Im Jahr 2004 startete er seine Karriere in New York. Aldo Sohm vertritt Österreich dieses Frühjahr bei der Sommelier-Weltmeisterschaft auf der Insel Rhodos.



Wolfgang Puck war auch heuer wieder für die Verköstigung beim großen Empfang nach der Oscar-Verleihung in Hollywood zuständig. Im Bild mit der „Special Events“-Producerin Cheryl Cecchetto (l.) und Organisationschefin Cheryl Boone Isaacs. Bild: SN/EPA

Ein Koch in Los Angeles

Wolfgang Puck, der in den Vereinigten Staaten nach Arnold Schwarzenegger als bekanntester Österreicher gilt, betreibt das Restaurant „Spago“ in Beverly Hills. Zu Weltruh gelangte Puck durch sein Gala-Diner für die Stars der jährlichen Oscar-Verleihung.

Ein Winzer in Kalifornien

Aber noch weitere Österreicher haben sich in der Genusszone Amerikas einen Namen gemacht, so etwa der gebürtige Vöcklabrucker Manfred Krankl. Er pach-tete 1999 in einem Joint Venture mit Österreichs Süßweinpapst Alois Kracher Land, mit dem Ziel, eine neue Dimension von Dessertweinen in Kalifornien zu kreieren. Seine Weine gelten zu den höchstbewerteten und gesuchtesten Amerikas.