

## Ist Wein weiblich?

Wein ist ein Wissenschaft für sich. Theresa Egger hat als eine von nur 40 Frauen in Österreich die Sommelierprüfung abgelegt und war 2002 mit 27 Jahren die jüngste Österreicherin, die ihr Diplom mit Auszeichnung erhielt. Seitdem arbeitet sie als Sommelière im Hotel ihrer Eltern, dem Sport- und Wellness-Hotel „Theresa“ in Zell im Zillertal. Bei Degustationen im hauseigenen Weinkeller lernen die Gäste auch das richtige Schnüffeln beim Verkosten.



Theresa Egger,  
Diplom-  
Sommelière im  
Hotel Theresa in  
Zell am Ziller

**SZ:** Was ist das Faszinierende an Wein?

**Egger:** Wein ist eine Philosophie. Man kann stundenlang über eine einzige Flasche Wein reden. Das Thema wird sich dennoch nie erschöpfen. Für jeden Menschen gibt es den passenden Wein. Dies herauszufinden, darin liegt meine Aufgabe. Und dazu gehören viel Charme, Menschenkenntnis und psychologisches Gespür.

**SZ:** Das sind doch eigentlich typisch weibliche Eigenschaften. Weshalb gibt es dann im Sterne-Bereich nur so wenige weibliche Sommeliers?

**Egger:** In der Tat sind weltweit nur etwa zehn Prozent der Sommeliers Frauen. Wahrscheinlich liegt es daran, dass der Weg in eine Spitzenposition sehr langwierig ist. Um die Sommelierprüfung ablegen zu können, ist neben einer Hotelfachausbildung eine fünfjährige Berufserfahrung und die Ausbilderprüfung nötig. Zudem ist die Schule sehr teuer. Gerade zu der Zeit, in der Frauen Karriere machen könnten, entscheiden sich viele für eine Familie. Alle bekannten Sommelières oder Köchinnen sind kinderlos oder haben ihre Karriere erst begonnen, als die Kinder bereits selbständig waren.

**SZ:** Der Aufstieg der Frauen wird also nicht von den Männern behindert?

**Egger:** Ganz im Gegenteil! Die aktuellen Ausbildungszahlen belegen, dass mittlerweile die weiblichen Lehrlinge in der Mehrzahl sind. In Zukunft wird es in der Gastronomie einen Wandel geben und

mehr Frauen als jetzt werden Karriere machen. Schon heute zeigt Johanna Maier, die einzige Vier-Hauben-Köchin der Welt, dass es möglich ist.

**SZ:** Kann man mit dem Thema „Wein“ überhaupt Gäste gewinnen?

**Egger:** Ein Restaurant kann durch eine gute Weinkarte sehr viele Gäste locken. Darin liegt die Kunst eines Sommeliers: ohne belehrend zu wirken, einen Wein auszuwählen, der dem Geschmack des Kunden entspricht und auch zum Essen passt.

**SZ:** Wie können Sie einen Kunden, der Modeweine favorisiert, dennoch von einem Qualitätswein überzeugen?

**Egger:** Das ist die Herausforderung für eine Sommelière: Gäste zu überzeugen, dass „Klasse“ häufig besser ist als „Masse“. Nach den „In“-Getränken Galestro und Prosecco waren in den vergangenen Jahren vor allem opulente Weine aus der Neuen Welt gefragt. Aber jeder Trend erzeugt auch einen Gegentrend: Mittlerweile geht die Tendenz zu einem bodenständigen und ehrlichen Wein, passend zur regionalen Küche.

**SZ:** Schwankt ein Kunde zwischen zwei Weinen, empfehlen Sie dann den teureren?

**Egger:** Niemals wird aus finanziellem Interesse der teurere Wein empfohlen. Ein finanzieller Spielraum des Gastes ist zwar von Vorteil, weil er die Auswahl vergrößert. Ich biete aber lieber einen fair kalkulierten Wein – von dem der Gast womöglich eine zweite Flasche bestellt – an als ein Luxusgetränk, das seinen hohen Preis eigentlich nicht wert ist.

**SZ:** Woran erkennt der Laie, ob er einen wirklich guten Wein trinkt?

**Egger:** Das untrüglichsche Zeichen ist, wenn man am nächsten Tag keine Kopfschmerzen hat. Ansonsten ist es für den Laien sehr schwer. Aber gerade bei europäischen Weinen gilt ein sehr hoher Qualitätsstandard, weil hier die strengsten Weingesetze der Welt gelten.

**SZ:** Dennoch kommt es immer wieder zu Skandalen wie kürzlich in Frankreich. Werden Gäste dadurch verunsichert?

**Egger:** Bei Winzern mit einem guten Renommee ist das Risiko, einen gepantschten Wein zu bekommen, minimal.

Interview: Luzia Riedhammer  
www.theresa.at