

Themenvorschlag



Weltmeisterschaft für Sommeliers

Marc Almert aus dem Baur au Lac ist bester Sommelier der Welt

Zürich, 15. März 2019: Vier Tage lang kämpften 65 Sommeliers aus 62 Ländern in Belgien um den begehrten Titel „ASI Best Sommelier of the World“. Der 27-jährige Marc Almert aus dem Zürcher Traditionshotel Baur au Lac konnte sich bis zur Spitze durchsetzen und im Finale am 15. März 2019 den Siegerplatz einnehmen. Almert sicherte sich bereits im vergangenen Jahr die Auszeichnung „Bester Sommelier Deutschlands“ und qualifizierte sich damit gleichzeitig für den diesjährigen Wettbewerb.

Die Weltmeisterschaft ist einzigartig und findet seit 1969 nur alle drei Jahre statt. Organisiert wird sie zusammen von der ASI (Association de la Sommellerie Internationale / Internationaler Sommelier Verband) und den nationalen Sommelierverbänden.

Der internationale Wettbewerb bietet die perfekte Gelegenheit, Fachleuten und der Öffentlichkeit zu zeigen, wie sich das Handwerk der Sommeliers weiterentwickelt hat. Wie umfangreich die Ausbildung eines Sommeliers ist, demonstriert der Wettkampf, bei dem es neben Fachwissen und einem schriftlichen Test natürlich auch um die perfekte praktische Umsetzung geht. „Ein Sommelier ist nicht nur ein Weinkenner. Er ist vielmehr ein Genussmanager“, so Almert. Er muss in der Lage sein, den Gast während seines kompletten Restaurantbesuchs zu beraten. Dazu gehören alle Art von Getränken wie Bier, Kaffee, Wasser, Sake und Spirituosen bis hin zu Zigarren. Hinzu kommt ein geschultes Auge für menschliche Interaktion, eine breite soziale Intelligenz und das Wissen um wirtschaftliche Kriterien wie beispielsweise ein effizientes Management.

Almert entdeckte sein Talent erst über einen Umweg. Bis 18 Jahre mochte er keinen Alkohol

und strebte den Beruf des Hoteldirektors an. Seine Ausbildung führte ihn natürlich auch in den F&B Bereich, wo er schlussendlich seine Leidenschaft entdeckte und ausbaute. Nach einigen Wanderjahren wählte er gezielt das Baur au Lac. Der Grund ist das ungewöhnliche und umfangreiche Weinsortiment des Hauses, das sowohl auf Gäste aber auch den Sommelier einen besonderen Reiz ausübt. Zum Weinangebot des Baur au Lac gehören beispielsweise Raritäten wie eine grosse Bordeaux-Sammlung aus den 40er Jahren. Ausländische Weinkenner suchen das Hotel immer wieder wegen seiner seltenen Weine auf. Hinzu kommen der hauseigene Premium-Weinhandel „Baur au Lac Vins“ mit mehr als 3'000 Weinen und Spirituosen von über 300 Winzern und Produzenten im Angebot. Im Baur au Lac hat Marc Almert zudem seinen Mentor, Restaurantleiter Aurélien Blanc, gefunden, der ihn in seinen Zielen sehr unterstützt.

Weitere Informationen über das Baur au Lac unter www.bauraulac.ch

Über das Baur au Lac:

Seit 175 Jahren verdankt das Baur au Lac seine Spitzenstellung in der internationalen Luxushotellerie dem Anspruch seiner Gäste. Seine Lage mit eigenem Park und Blick über den Zürichsee sowie auf die Alpen ist einzigartig. Dabei sind das Bankenzentrum am Paradeplatz und die berühmte Shoppingmeile «Bahnhofstrasse» nur wenige Gehminuten entfernt. Das Hotel bietet 119 Zimmer inklusive 27 Junior Suiten und 18 Suiten, alle im Art-Déco-Stil, dem opulenten Stil von Louis XVI oder English Regency kombiniert mit zeitgemässen Elementen und exklusiven französischen, italienischen und englischen Stoffen. Seit Januar 2015 erstrahlt die legendäre Hotelhalle „Le Hall“ nach aufwändigen Neugestaltungen und Restaurationen in neuem „retro“ Glanz. Das Designkonzept ist eine Hommage an die wahrhaft legendäre Hotelhalle und die verschiedenen Stilepochen, die sie durchlebte. Auch die Gastronomie des Baur au Lac zählt zu den exklusivsten der Stadt. Eine ausgezeichnete Küche erwartet Gäste im Sternerestaurant Pavillon, welches von Gault Millau mit 18 Punkten bewertet wurde und Küchenchef Laurent Eperon mit dem Titel „Aufsteiger des Jahres“ kürte. 2019 verlieh Michelin ihm den zweiten Stern. 2018 wurde das Baur au Lac zudem vom Readers' Choice Award des US-amerikanischen Reisemagazins Condé Nast Traveler zum besten Hotel in der Schweiz und in Europa gewählt. Weitere Informationen unter www.bauraulac.ch