Marc Almert: Deutschland ist Sommelier-Weltmeister

Marc Almert holt den Topf

Der Newcomer mochte früher überhaupt keinen Wein

Nach über 20 Jahren holt der gebürtige Kölner Marc Almert (im Bild) die Trophäe des „Besten Sommeliers der Welt“ wieder nach Deutschland. Er gewann das Finale der Association de la Sommellerie Internationale (ASI) Weltmeisterschaft in Antwerpen. In drei Runden stellten insgesamt 66 Sommeliers aus 63 Ländern ihr Talent unter Beweis. Zu den Disziplinen gehörten u.a. Service, Wein-, Bier, Tee-, Zigarren-, Sake- und Spirituosentheorie sowie Drink & Food Pairing. Der 27jährige Almert arbeitet derzeit als Sommelier im Zwei-Sterne-Restaurat Pavillon des Baur au Lac in Zürich. Er ist damit ein Newcomer auf dem internationalen Parkett und verwies im Wettbewerb zahlreiche „alte Hasen“ auf die hinteren Plätze. Das klingt nach einem Traumstart in eine Bilderbuchkarriere. Doch wer ist der Mann, von dem die Weinwelt in Zukunft noch viel hören wird? Peer F. Holm, Präsident der Sommelier-Union Deutschland, befragte den jungen Kollegen.

Mittlerweile hattest Du Zeit, um Deinen Triumph zu verarbeiten. Was macht Dich aktuell zum besten Sommelier der Welt?

Marc Almert: „Ein oft gehörter Spruch während des Wettbewerbs war: Bester Sommelier der Welt wird derjenige, der am wenigsten Fehler macht. Mir sind einige Fehler unterlaufen – ich hatte schieres Glück, dass es gegen meine starken Kolleginnen und Kollegen trotzdem gereicht hat. In unserem Beruf sind zwei Dinge entscheidend: Neugier und Lernwille. Die Welt der Essensbegleiter ist riesig – es geht nicht nur um Wein sondern auch um Spirituosen wie Mezcal oder um Zigarren. Du kannst unmöglich Alles wissen. Wichtig ist folglich, dass Du viel verkostest und Lust darauf hast, immer wieder neue Dinge zu erlernen.

Ferner hat der Wettbewerb deutlich gezeigt, dass ein Sommelier ein guter Gastgeber sein muss. Gastorientiert zu denken, zu handeln, und dazu noch etwas Menschlichkeit, Witz und Charme zu haben. Die Balance zwischen Fachwissen und Service zeichnet einen guten Sommelier aus. Wir sind Teamplayer, Coaches, Gastgeber, Entertainer, Verkäufer und Sensoriker in einem.

Wie hast Du Dich auf die Weltmeisterschaft vorbereitet?

Die wichtigste Vorbereitung war die Arbeit im Restaurant. Täglich mit Gästen, Weinen und Kollegen zu agieren, ist das beste Training. Hinzu kommen sehr viel Theorie (zwei bis sechs Stunden pro Tag), Blindverkostungen von Weinen und Spirituosen (vor allem gemeinsam mit meinem Coach Master Sommelier Frank Kämmer) und das Üben von Service Situationen unter Zeitdruck – sei es mit meinem Restaurantleiter Aurélien Blanc (Bester Sommelier der Schweiz 2018), auf internationalen Trainings wie Somm360 oder mit dem schwedischen Trainer Sören Polonius.

Sommelier Weltmeister Almert

Wann bist Du zum ersten Mal mit Wein in Berührung gekommen?

Ich komme aus Köln, also eher einer Bierstadt. Am Esstisch zuhause gab es zwar immer Wein, aber damals hat mich der Geruch einfach nicht angesprochen. Kurz vor Beginn meiner Hotelfachausbildung saß ich mit meinem Vater in einem tollen Restaurant an der Ostsee. Er wollte mich motivieren, seinen Wein zumindest zu probieren und sagte: „Marc, Du wirst das bald verkaufen, also solltest Du es zumindest kennen!“ Ich lehnte ab. Diese Erinnerung ist für mich heute völlig absurd. Denn in der Ausbildung merkte ich sehr schnell, wie aufregend und vielseitig Wein sein kann. Ich wollte mehr über das Thema lernen und hatte glücklicherweise Vorgesetzte, die mich förderten, forderten und mit auf Weinreisen, Weinlesen und Tastings nahmen. Die Leidenschaft war entfacht!“

Welche Art von Wein fasziniert Dich aktuell am meisten?

Für Wettbewerbe und auch für die Master Sommelier Prüfung bereitet man sich intensiv auf die Klassiker der Weinwelt, wie Burgund, Chianti oder Rheingau vor. Das ist spannend, da man

so wirklich die Nuancen zwischen Untergebieten, Jahrgängen und Erzeugern kennenlernt. Gleichzeitig finde ich es inspirierend, sich mit „neuen“ Weinregionen und Rebsorten auseinander zu setzten. Gerade in Ländern wie Portugal oder Griechenland sind das oft lang gehütete Geheimnisse und bewahrte Traditionen, die nun zurück auf die Weltbühne kommen. Seit zwei Jahren arbeite ich in der Schweiz, ein kleines aber äußerst spannendes Weinland. Leider werden fast alle Weine hier im Land getrunken, daher kannte ich vorher kaum etwas aus diesem Portfolio. Seit ich hier bin, tauche ich aber mit großem Vergnügen in die verschiedenen Regionen und vor allen Dingen in die autochthonen Rebsorten des Wallis ein.