

Hart trainieren und **COOL BLEIBEN**

Interview mit Sommelier Suvad Zlatic, Maître d'Hôtel im Geigers Posthotel in Serfaus und Österreichs Vertreter bei der im Mai in Wien stattfindenden Sommelier-Europameisterschaft.

Mit einer gesunden Portion Selbstbewusstsein und noch mehr Fachwissen ausgestattet: Österreichs Vertreter bei der Sommelier-Europameisterschaft im Mai in Wien, Suvad Zlatic.



HGV PRAXIS: Herr Zlatic, können Sie sich noch erinnern, wann Sie das erste Mal Wein getrunken haben?

Zlatic: Ich erinnere mich nicht mehr genau an welchem Tag, aber es war im Sommer 1998.

Und woran erinnern Sie sich?

Zlatic: Es war ein Gewürztraminer aus Südtirol, der Wein mit dem Duft der Rose.

Ab wann dämmerte es Ihnen, dass Sie eine Supernase sind?

Zlatic: Supernase finde ich etwas übertrieben, ich bin eher sehr ehrgeizig und fokus-

siert. Das Talent hat vielmehr mein Mentor entdeckt: Norbert Waldnig, Präsident des Tiroler Sommeliervereines.

Was ist wichtiger: Nase oder Zunge?

Zlatic: Es ist eher eine Kombination aus vielen kleinen Faktoren. Ich würde wohl den Geist auf Platz 1 setzen. Mentale Stärke und unbedingter Wille folgen unmittelbar danach.

Wie viel ist Talent, wie viel ist gelernt?

Zlatic: Talent würde ich mit maximal fünf Prozent bewerten, alles andere nach dem Motto: „Ohne Fleiß kein Preis“. Du kannst sehr talentiert sein, aber wenn dir Disziplin, Einsatz und Ausdauer fehlen, wird der Ertrag niedrig bleiben.

DIE WEINKARTE IST MEIN LEBENSWERK FÜR DEN GAST.

Wie darf man sich ein Training bei Ihnen vorstellen?

Zlatic: Täglich zwischen vier und sechs Stunden. Theorie, Verkosten und eine halbe Stunde Mentaltraining, in der Endphase der Vorbereitung kommen noch jeden Tag zwei Stunden Weinservice dazu. Die tägliche Arbeit im Hotel ist selbstverständlich auch noch zu verrichten, die wenigen Stunden für das Private nütze ich sehr intensiv.

Wie oft trainieren Sie?

Zlatic: Fast jeden Tag. Ich lasse maximal drei Tage im Monat aus.

Ihre Arbeitgeber Barbara und Florian Geiger unterstützen Sie nach Kräften. Kommen Sie überhaupt noch zum Arbeiten?

Zlatic: Ja, da kann ich mich wirklich sehr glücklich schätzen. Ich würde aber auch noch sehr gerne mein Team erwähnen und natürlich meine Familie. Das ist ein völlig falsches Bild zu denken, dass man nur lernt und nichts arbeitet. Ich bin fast täglich im Betrieb und gebe dort mein Bestes. Starallüren gibt es ganz bestimmt nicht.

So eine Unterstützung sieht man auch nicht alle Tage, nicht wahr?

Zlatic: Sicher nicht, aber das beruht auf Gegenseitigkeit. Geben und nehmen heißt die Devise. Ich bin seit 16 Jahren im Posthotel somit fast mein halbes Leben, und ich versuche, jede Saison aufs Neue, Impulse zu setzen und mein Team zu fördern. All das wird von Barbara und Florian honoriert. Wir pfe-

gen im Betrieb ein sehr familiäres Verhältnis und ich schätze die beiden wirklich sehr. Kurz und gut, ich liebe das Posthotel und habe die besten Chefs der Welt.

Gibt es Vorbilder?

Zlatic: Ganz bestimmt mehrere. Das ist mein Mentor Norbert Waldnig, aber auch Aldo Sohm, die lebende Legende, der Österreich viel zu verdanken hat. Besonders möchte ich Carol Stein erwähnen, die mich all die Jahre trainiert und puscht. Nicht zu vergessen unsere Präsidentin Annemarie Foidl. Es ist einfach nur zum Bewundern, was sie alles leistet und wie sie hinter den Sommeliers steht. Und aus sportlicher Sicht ist es definitiv Zlatan Ibrahimović, der mich immer wieder inspiriert.

Letztes Jahr in Argentinien wurden Sie bei der WM 16. Was sind Ihre nachhaltigsten Eindrücke?

Zlatic: Top-Organisation, riesiges Niveau der Kandidaten und sehr freundliche Gastgeber. Ich habe die Zeit dort genossen, und die Teilnahme wird mir ewig in Erinnerung bleiben.

Die A.S.I. besteht aus 59 Mitgliedern, 40 davon in Europa. Ist die EM nur eine geringfügig kleinere WM?

Zlatic: Absolut. Das wird eine kleine WM, und es ist unglaublich, wie stark die Kollegen aus aller Welt sind. Aber genau deswegen macht es riesigen Spaß.

Im Mai vertreten Sie Österreich in Wien. Ist das mehr Lust oder Last?

Zlatic: Definitiv Lust, wer das als Last sieht, ist fehl am Platz. Im Gegenteil, ich freu mich schon auf die große Unterstützung aus Österreich und vielen Balkanländern. Die EM wird ein gewaltiges Fest und ich werde mein Bestes geben, dass Österreich lange mitfiebern kann, und wer weiß, was alles möglich ist?

Der Heimvorteil kann auch Bürde sein. Versagensängste plagen Sie nicht?

Zlatic: Sicher nicht. Versagen kann man nur, wenn man sich der Sache nicht bewusst ist. Es wäre ein falsches Signal, in Hinblick auf die Vorbildwirkung für den Berufsnachwuchs von Versagensangst zu reden. Meine bosnischen Wurzeln und meine Tiroler Heimat ermutigen mich mehr als genug. Selbstsicherheit ist meine Stärke, hartes Training genauso, also cool bleiben und abwarten.

Inwieweit unterscheidet sich die WM von der EM rein inhaltlich gesehen?

Zlatic: Eigentlich gar nicht. Der Schwierigkeitsgrad bleibt extrem hoch, es gibt nur ein paar Mitbewerber weniger.



Bild: Sandrine Pichmoser

Täglich zwischen vier und sechs Stunden Training.

Wie viele Weine bietet das Geigers Posthotel?

Zlatic: Ca. 700.

Und alle sind von Ihnen persönlich verkostet und gekauft worden?

Zlatic: Da können Sie aber sowas von sicher sein. Das kann ich zu 100 Prozent unterstreichen, die Weinkarte ist mein Lebenswerk für den Gast.

Sie stehen ja täglich an der Gästefront: Gibt es irgendeinen Trend bei Geschmack oder Rebsorten?

Zlatic: Nicht wirklich. Aber: die Gäste sind experimentierfreudiger geworden. Die ganze Welt ist spannend, und Trends waren immer schon da. Der Markt regelt sich von selbst. Die Argumente Regionalität und Nachhaltigkeit funktionieren am Gast sehr gut, vor allem wenn der Preis stimmt.

Inwieweit spielen Konsumtrends in den Wettbewerben hinein? Oder interessiert das den Technischen Direktor Gerard Basset gar nicht, weil es um größtmögliches Basiswissen geht?

Zlatic: Aktuelle Bezüge spielen ganz sicher eine Rolle. An den letzten Wettbewerben hat mir besonders gefallen, dass sie sehr praxisnah waren. Zu denken, dass nur die Klassiker kommen, wäre Spekulation pur, und das führt ins Nirgendwo.

So ein Wettbewerb, bei dem man zig Weine blind erkennen sollte, hat mit der Realität im Berufsalltag doch recht wenig zu tun. Wie gehen Sie damit um?

Zlatic: Produkte kaufen, Messen besuchen, Schulungen und Trainings europaweit nutzen; ich habe diesbezüglich Gott sei Dank einige Möglichkeiten.

Sie sind auch ausgebildeter Sake-Sommelier. Spielt das wirklich eine Rolle in Ihrem Betrieb?

Zlatic: Definitiv, und nicht nur in meinem Betrieb. Sake ist kein Trend, sondern jahrtausendealte Kultur und vor allem bewährte Qualität. No rice, no price ...

Gibt es einen persönlichen Lieblingswein von Ihnen?

Zlatic: Wehlener Sonnenuhr von J. J. Prüm, 1976, von der Mosel, ein Monument für die Ewigkeit.

Ihr Ziel in Wien?

Zlatic: Die bestmögliche Platzierung, ganz klar. Dabei habe ich sicher nichts dagegen, wenn es eher weiter vorne ist. Adler sollen fliegen.

Also können wir uns und Ihnen nur noch wünschen, dass Sie im Mai kein Schnupfen ereilt.

Zlatic: Danke für die Wünsche, wird nicht passieren. Ich stärke mich mit der Kraft der Alpenkräuter und viel Humor.

Herr Zlatic, vielen Dank für das Gespräch.

Zlatic: Ich danke Ihnen für die genialen Fragen und freue mich auf ein Wiedersehen in Wien. Bitte nicht die Österreichflagge vergessen. -sax-

ZUR PERSON

Suvad ZLATIC

Jahrgang: 1982
Geburtsort: Brčko, Bosnien-Herzegowina
Lehrberuf/Lehrbetrieb:
Restaurantfachmann/
Hotel Basur, Flirsch
Familienstand: verheiratet
Kinder: 2
Sommelier seit: 2009
Gastronomische Praxis: seit 2002
Maitre d'Hôtel im Geigers Posthotel
in Serfaus

Teilnahme an Wettbewerben und Erfolge:

- 2014 Master Sommelier Certified
- 2014 Sake Sommelier Certified in London
- 2014 Master Sommelier Advanced
- 2014 Gewinner der Staatsmeisterschaft „Bester Sommelier Österreichs“
- 2015 A.S.I. Certified Diploma
- 2015 Gewinner „Ambassadeur de Champagne Autriche“
- 2015 Gewinner „Ambassadeur de Champagne Europe“
- 2016 Platz 16 von 61 beim besten Sommelier der Welt

HINWEIS

HGV PRAXIS hat in der Jännerausgabe das Geigers Posthotel irrtümlich in Ischgl verortet. Das Hotel von Barbara und Florian Geiger befindet sich natürlich in Serfaus. Die Redaktion bedauert diesen Irrtum. -sax-



NEWSLETTER
SCHON
ABONNIERT?

www.hgvpraxis.at