

Sommelier macht Karriere

Heutiger Restaurantleiter André Baldauf ließ sich an der DWS ausbilden

KOBLENZ. André Baldauf ist sicher: „Die Ausbildung zum Sommelier an der Deutschen Wein- und Sommelierschule war für mich ein wichtiger Schritt für meinen weiteren Berufsweg.“ Und der zeigte steil nach oben: Heute ist Baldauf Restaurantleiter und Sommelier im Dorint Hotel Sörling Hof (Rantum auf Sylt). „Der Titel ‚IHK-geprüfter Sommelier‘ ist in der Gastronomie ohne Frage ein Qualitätszeichen. Ich kann jedem, der den Weg des Sommeliers gehen will, diese Fortbildung als Grundstein einer erfolgreichen Karriere nur empfeh-



André Baldauf, Restaurantleiter auf Sylt.

len“, betont Baldauf im Gespräch:

Warum ist der Beruf des Sommeliers für Sie so interessant?

Der Mittler zwischen Winzer und Gast zu sein, ist eine kommunikative Herausforderung, die mir besonders viel Spaß macht. Die richtige Kombination zwischen Wein und Speise zu finden und unseren Gästen ein besonders Geschmackserlebnis zu bieten, ist das oberste Ziel.

Wie ließ sich die Weiterbildung denn mit Ihrer normalen beruflichen Tätigkeit vereinbaren?

Die Degustation gehört dazu: An der Deutschen Wein- und Sommelierschule wird der Geschmackssinn geschult.

Es war nicht einfach. Mein Arbeitgeber stellte mich bestmöglich frei. Sehr oft war ich montags und dienstags in der Weinschule und arbeitete den Rest der Woche. Wäre der Lehrgang aber nicht berufsbegleitend, hätte ich niemals IHK-geprüfter Sommelier werden können.

Hat die Fortbildung Ihre Karriere beflügelt?

Heute arbeite ich als Chef-Sommelier im Dorint Sörling Hof auf Sylt. Johannes King ist einer der berühmtesten Köche in Europa. Es macht riesigen Spaß, mit ihm über die neuesten Kochkreationen und Weinkombinationen zu diskutieren. Ich verwalte selbstständig einen Weinkeller mit mehr als 8000 Flaschen. Das wäre ohne die IHK-Ausbildung nicht möglich gewesen.