

Der digitale Weinpionier

Egon Mark gründete vor 27 Jahren den ersten Sommelierverein Österreichs und betritt mit der Entwicklung von Apps erneut digitales Wein-Neuland. Im ÖGZ-Interview spricht Österreichs erster Diplom-Sommelier über sein analoges und digitales Weinleben

Interview: Barbara Egger

jungen Innsbrucker Unternehmen M-Pulso zusammen.

Worauf kam es dabei an?

Wichtig war mir bei der App-Programmierung, den Zufallsgenerator bei den Fragen, den ich bei den CDs schon hatte, auch auf die Apps zu übertragen. Es wechseln auf den Quiz-Apps also nicht nur die Fragen, sondern auch die Reihenfolge der möglichen Antworten innerhalb einer Frage.

Was kostet eine App-Neuentwicklung?

Zwischen 3.000 und 4.000 Euro in meinem Fall. Bei den Updates wird es dann günstiger. Die Kosten für die Programmierung der ersten Apps haben sich bereits amortisiert. Meine persönlichen Arbeitsstunden darf ich aber nicht rechnen. Trotzdem, es macht mir Spaß, ich bleibe am Ball, und am meisten freuen mich die Reaktionen.

Wie fallen die Rückmeldungen aus?

Die jungen Leute sind besonders begeistert. Und erst kürzlich hat mir ein Hotelier aus dem Raum Kitzbühel erzählt, dass er wöchentlich mit seinem Servierpersonal eine Schulung macht und dafür meine Wein-App verwendet.

Wie hilfreich sind Ihre Weinapps?

Meine Bücher zählten ja bisher schon zur Grundliteratur in der Sommelier-Ausbildung im deutschsprachigen Raum. Wie bei meinen Büchern gibt es auch auf den Apps zu jeder Frage, egal ob man die Frage richtig oder falsch beantwortet, eine ausführliche Erklärung dazu.

Wen sprechen Sie mit Ihren Apps an?

Weininteressierte und Sommeliers in Ausbildung oder Schüler der Österreichischen Weinakademie. Allein das große Weinquiz bietet einen Fragenkatalog mit 1.350 Fragen, 5.200 möglichen Antworten und 1.300 Erklärungen. Da finden Sie nichts Vergleichbares.

Dank Ihrer Vorreiterrolle ist eine Sommelierausbildung heute Standard in Österreich. Wie war das zu Ihrer Zeit?

1987 standen wir in Tirol mit der Gründung des Sommeliervereines allein auf weiter Flur. Heute gibt es allein in Tirol mehrere hundert Sommeliers und inzwischen auch in allen Bundesländern Sommeliervereine. Im Burgenland erstaunlicherweise erst seit zwei Jahren.

Ist der Andrang zur Ausbildung groß?

Ja sehr, nach wie vor. Und in Tirol am allergrößten. Das hat aber auch den Hintergrund, dass viele Mitarbeiter aus den östlichen Bundesländern in Tirol auf Saison sind und am Ende der Saison oder bevor die Saison anfängt, die Zeit nützen, und in Tirol einen Kurs belegen.

Wem würden Sie eine Diplom-Sommelier-Ausbildung empfehlen?

Für Restaurantfachkräfte ist die Sommelier-Ausbildung in jeder Hinsicht ein Karriere-Sprungbrett. Auch bei einem Berufswechsel macht sich die Ausbildung bezahlt. In Vinotheken oder als Fachver-

käufer bei den Weinhändlern sind die Diplom-Sommeliers gefragte Mitarbeiter.

Inwiefern hat sich das Wissen über Wein verändert?

So, dass kein großer Weinhändler heute jemanden anstellen würde, der nicht über eine Sommelier-Ausbildung verfügt. Wie wir vor 25 Jahren angefangen haben und 1987 auf der Fafga mit einem Stand vertreten waren, da war das Wissen der Tiroler Weinvertreter katastrophal. Schon damals haben wir ein kleines Computerquiz gehabt. Die Besucher am Stand, die die Fragen beantworten konnten, bekamen eine Flasche Wein. Wir haben in dieser Woche genau zwei Flaschen Wein gebraucht.

Hat der Sommelier auch die Weinkultur verändert?

Natürlich. Zu meiner Zeit hieß es noch: „Was wollt ihr mit der Sieben-Zehntel-Flasche? Wir leben vom Doppelliter-Verkauf.“ Früher war es auch nicht selten, wenn man zu fünft essen ging, dass man den Wein in fünf unterschiedlichen Reklamegläsern serviert bekam. Das ist heute unvorstellbar.

Was hat der Sommelierverein unternommen?

Wir haben bei den Wirten keine Ruhe gegeben und das Bewusstsein geschärft, den Wein wenigstens aus einheitlichen Gläsern auszuschenken. Der Tiroler Weinhandel hat damals dann Einheitsgläser mit der Aufschrift Tiroler Weinhandel herstellen lassen.

Wie wichtig ist Weinkultur überhaupt?

Genauso wie die österreichische Küchenkultur ist sie ein Kulturgut. Eine aktuelle Studie besagt, dass in der heimischen Gastronomie zu 88 Prozent österreichischer Wein verkauft wird. Das ist sehr positiv.

Weil das in anderen Ländern selbstverständlich ist?

Ja. Das ist eine Entwicklung, die man mit Italien oder Spanien vergleichen könnte. In Spanien bekommen Sie in den Restaurants keine ausländischen Weine, nicht einmal französische. Auch in Italien bekommen Sie kaum einen ausländischen Wein.

Bei der Weinproduktion hat Österreich enorm aufgeholt. Wie sehen Sie das?

Ich beschäftige mich jetzt seit 30 Jahren intensiv mit Wein, und damals gab es beispielsweise in Gols kein einziges bekanntes Weingut, außer dem Stieglmar, der von vielen als Spinner betrachtet wurde. Er war einer der Ersten, der Cabernet angebaut hat in Österreich. Heute gibt es in Gols 50 gute bis ausgezeichnete Weingüter.

Und die jungen Winzer?

Diese Entwicklung ist sehr positiv. Wenn ich mir den Österreichischen Weinsalon in den letzten Jahren anschau, sehe ich so viele junge Weingüter. Die sind alle viel besser ausgebildet und haben oft auch Auslandserfahrung. Früher hat es kaum Klosterneuburg-Absolventen (älteste Weinbauschule der Welt mit Matura, Anm. d. Red.) gegeben. Heute gibt es dazu noch mehrere Weinbauschulen zwar ohne Matura, aber mit sehr guten Angeboten.

Sie werden häufig als wandelndes Weinlexikon bezeichnet. Trifft das zu?

Ich höre das sehr oft und es trifft wohl auch in gewisser Weise zu. Ich habe nämlich einen Schwachpunkt, und das ist mein Namensgedächtnis. Erstaunlicherweise habe ich bei den Weinnamen kein Problem.

Zur Person



Foto: Hofer

Egon Mark, geboren 1942, erlernt in St. Anton am Arlberg den Beruf des Kellners. 1962 zieht es ihn auf einen Luxuskreuzer der Schweden-Amerika-Linie. In Schweden besucht Mark Weinseminare und absolviert die Serviermeisterprüfung, die Konzessionsprüfung sowie Lehramtsprüfungen für Service- und Getränk Kunde und Küchenwirtschaft. Insgesamt unterrichtet der Tiroler 21 Jahre am Tourismuskolleg in Innsbruck.

1987 gründet Egon Mark den Tiroler Sommelierverein, er legt die Prüfung zum Diplomsommelier am Wifi in Innsbruck ab. Die Sommelier-Prüfung wird über die Initiative Marks und seiner Mitstreiter österreichweit eingeführt, ebenso findet die Idee des Sommeliervereines Nachahmer. Ab 1990 fungiert Mark als Trainer und Prüfer im Rahmen der Sommelierausbildung in verschiedenen Wifis in Österreich und ist von 1994 bis 2004 Lektor an der Weinakademie Rust. 1994 legt er an der Weinakademie Rust die Prüfung zum Weinakademiker ab.

Seit mehr als 25 Jahren gibt Mark sein Weinwissen in Weinseminaren, Kolumnen und Publikationen, in Büchern und CDs und seit 2011 auch in Apps weiter.

www.diplomsommelier.at

ÖGZ: Sie sind 72 Jahre alt. Es gibt Menschen in Ihrem Alter, die weder Internet noch Smartphone kennen, geschweige denn mit Apps umgehen können.

Egon Mark: Das ist richtig.

Warum können Sie das?

Ich habe mich einfach weiterentwickelt. Mein erstes Wein-Quiz mit 500 Fragen ist vor 25 Jahren in Buchform erschienen. Heute ist es das inzwischen größte deutschsprachige Weinquiz und jetzt auch als App erhältlich.

Warum eine App?

Weil man auch als Autor mit der Zeit gehen muss. Früher gab es das Buch, dann die CD und jetzt eben die App.

Finden Sie das gut?

Ja, sehr gut. Die CDs funktionieren heute zum Teil nicht mehr einwandfrei. Macht etwa ein Browser ein größeres Update, müssen die Frage- und Antwortmöglichkeiten meiner Quiz-CDs neuprogrammiert werden. Das kostet. Da ist die App problemlos.

Welche Wein-Apps haben Sie entwickelt?

Begonnen hat alles vor drei Jahren. Es gibt das große Weinquiz, das allgemeine Weinquiz, das Weinquiz light, das Österreich-, Italien-, Frankreich- und Deutschland-Weinquiz sowie das Weinlexikon Frankreich und das Weinlexikon Italien zum Downloaden. Und das Gourmetquiz – die digitale Version meines Buches „Das Restaurantquiz“.

Was kosten die Apps?

Das Weinquiz light ist kostenlos, das große Weinquiz kostet bei Android 4,99 Euro und bei Apple iOS 5,49. Der unterschiedliche Preis liegt dabei in den unterschiedlichen Provisionsforderungen der App-Stores begründet.

Wer programmiert Ihre Apps?

Das war gar nicht so einfach, in Tirol eine Firma dafür zu finden. Das ist ja auch ziemlich teuer, und zudem ist das Programmieren von Apple und Android völlig unterschiedlich. Ich arbeite mit dem