

# Mit 25 Jungsommelier

## Ehemaliger Berufsschüler berichtet über seinen Werdegang

Von Karin Kleinert

**BGL/Freilassing.** Einen außergewöhnlichen Vortrag durften die achtzig Schülerinnen und Schüler des Gastronomie- und Tourismusbereichs vor kurzem in der Aula der Berufsschule erleben, denn wann bekommt man schon einmal einen echten Sommelier zu Gesicht und noch dazu einen, der auch hier in Freilassing zur Schule gegangen ist.

Sebastian Gabriel hat mit seinen 25 Jahren bereits viel erreicht in seiner gastronomischen Laufbahn. Seine Ausbildung zum Hotelfachmann absolvierte er im Hotel Kempinski in Berchtesgaden. Während dieser Zeit brachte er schon viel Wissen über Wein mit, da er parallel zu Berufsschule und Ausbildung einen Lehrgang zum Jungsommelier in Passau machte.

Als Sommelier oder auch Weinkellner braucht man ein fundiertes Wissen über alle Weine der Welt und kann dem Gast eine erstklassige Beratung bieten. Dazu kommt auch, dass man für den Einkauf und die Lagerung der Weine verantwortlich ist. Oft schlummern in den Weinkellern Flaschen mit beachtlichem Wert.

---

### Stelle im Gourmetrestaurant im Palais Coburg in Wien

---

Sebastian Gabriel berichtete den Schülern sehr detailliert über seinen bisherigen beruflichen Werdegang und seine Stelle im Silvio Nickol Gourmetrestaurant im Palais Coburg in Wien. Dort ist er nicht nur stellvertretender Restaurantleiter, sondern jetzt auch Commis-Sommelier. Als solcher unterstützt er den Sommelier und arbeitet mit dessen Team in dem gehobenen Restaurant. Grundlagen für eine solche Position waren unter anderem etliche Weiterbildungen. So wurde er 2018 zum „Sommelier Österreich“, 2019 zum „Diplom Sommelier und Introductory Sommelier“ und 2020 zum „Certified Sommelier“.

Die Schüler der Berufsfachschulen für gastronomische Berufe Fago und der Berufsfachschule für Hotel- und Tourismusmanagement YouTou sowie die Hotelfachleute der 11. Jahrgangsstufe hatten viele Fragen zum Thema dieser Ausbildung aber auch zum Umgang mit den außergewöhnlichen Spitzenweinen. Sebastian Gabriel verstand es gut, den Schülern die Verbindung zwischen Essen und Wein zu vermitteln und ihnen nahezubringen, Wein als kostbares Produkt wert zu schätzen. Der junge Mann erläuterte seine Erfahrungen sehr schülernah. Schließlich ist es noch nicht allzu lange her, dass er selbst die Schulbank drückte. Von den jetzigen Auszubildenden bekam er große Anerkennung für seinen beruflichen Werdegang.

Auch wenn die Gastronomie zurzeit durch die Pandemie sehr

beeinträchtigt ist, gab der Jungsommelier allen Zuhörenden viel Motivation mit auf den Weg. Gerade jetzt könne man mit viel Fleiß und Engagement gute Positionen in allen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie einnehmen. Außerdem, so Gabriel, bietet dieser Berufszweig nicht nur viele verschiedene Möglichkeiten, sondern er ist auch eine sehr abwechslungsreiche und lebendige Arbeit.

Nach dem Vortrag war Sebastian Gabriel für individuelle Fragen präsent, einige Schüler nutzten gleich die Gelegenheit, sich über eine Praktikumsstelle zu erkundigen. Dass es allen sehr gut gefallen hat und sie gern immer wieder berufsnahen Vorträge über Weiterbildungsmöglichkeiten besuchen würden, gab eine anschließende Feedbackumfrage zu erkennen.



**Sebastian Gabriel absolvierte** vor einigen Jahren seine Ausbildung im Hotel Kempinski in Berchtesgaden, die Berufsschule besuchte er in Freilassing. Jetzt, mit 25 Jahren, ist er ein gefragter Jungsommelier und stellvertretender Leiter eines Gourmetrestaurants. – Foto: privat