

# Wahre Weinleiden



*Ganze Generationen haben durch ihn die Liebe zum Wein entdeckt. Wer Egon Mark, Ehrenpräsident des Tiroler Sommeliervereins kennt, weiß, dass man in puncto Rebensaft ein Leben lang dazulernen kann. fiesta besuchte den engagierten Weinliebhaber in seinem Haus in Volders und staunte über den Mark'schen Weinkeller ebenso wie über den Ausgangspunkt seiner Sommelier-Karriere: Schweden.*

von **Monika Pichler**

# Lebensschaff



**M**an kannes ihm kaum verdanken. „Am liebsten trinke ich Wein“, gesteht Egon Mark, „bei mir zuhause in Volders.“ Das Einfamilienhaus in der dortigen Karwendelstraße, das er gemeinsam mit seiner Frau Rosi bewohnt, ist an Gemütlichkeit kaum zu überbieten. „Bei Verkostungen und Messen steht mehr das gesellschaftliche Ereignis im Vordergrund. Wahre Ruhe für den Weingenuss bieten hingegen die eigenen vier Wände“, so der erfahrene Weinkenner. Hier finden sich nicht nur genug Rückzugsmöglichkeiten für ein gutes Gläschen, sondern auch ein Weinkeller, der sich sehen lassen kann. Mit allem Drum und Dran lässt er erkennen, dass Wein für Egon Mark mehr als Hobby und Beruf in einem ist: vielmehr eine Leidenschaft.

Diese lodert nun schon seit über 40 Jahren in ihm – genau genommen seit Egon Mark in den sechziger Jahren damit begonnen hat, Weinseminare zu besuchen. „Das war allerdings nicht in Österreich, wo so etwas noch nicht möglich war, sondern in Schweden“, berichtet der gebürtige 1942er und setzt mit einem Schmunzeln hinzu: „Dass mein Geburtsjahr für den Wein ein schlechter Jahrgang war, hat mich davon nicht abhalten können.“ In den hohen Norden zog es Mark nach seiner gastronomischen Lehrzeit in einem Top-Hotel am Arlberg. Zuerst für einige Zeit (1962/63) als Steward auf den Luxus-Liner „Kungsholm“ der Schweden-Amerika-Linie. Dann war er drei weitere Jahre in guten Hotels und Restaurants in Göteborg tätig – vom Commis bis zum „Hovmästare“ (Oberkellner).

„Ganz typisch für Länder ohne eigenen Weinbau war in Schweden die Auswahl der importierten Weine sehr groß und es gab so manche Aktivität zu diesem Thema. So konnte man bereits Mitglied der natio-

nen Mundschenkvereinigung – einer Sommelierversammlung – werden. Die Mitgliedschaft beinhaltete den monatlichen Besuch von Weinseminaren“, erinnert sich Mark an seine erste Veranstaltung, ein Champagner-Kulinarium, zurück. „Mit diesen Seminaren legte ich mir auch das Fundament für mein Weinwissen.“

## *Vorreiter in vielerlei Hinsicht*

Wieder zurück in Österreich, blieb er der Gastronomie treu und war als Oberkellner, Geschäftsführer und selbständiger Gastwirt tätig. Die Idee von der schwedischen Sommelierversammlung ließ ihn allerdings nicht mehr los. Bis er sie in die Praxis umsetzen konnte, sollten jedoch noch einige Jahre vergehen. „Jahre, in denen ich“, wie der Weinliebhaber unterstreicht, „meine Tätigkeiten mehr und mehr in die Ausbildung verlegte.“ 1977 trat Egon Mark eine Stelle als Fachlehrer am Kolleg für Tourismus in Innsbruck an. Er absolvierte die Konzessionsprüfung für das Gastgewerbe und zum zweiten Mal die Serviermeisterprüfung – diesmal in Österreich. Nach der pädagogischen Ausbildung kamen Lehramtsprüfungen für Hotelfach- und Berufsschulen. Mark: „Als Kursleiter, Trainer und Fachlehrer war ich für verschiedene Bildungseinrichtungen im Einsatz. Gleichzeitig ging mein Interesse immer mehr in Richtung Wein.“

Für diesen brachen in Österreich in den achtziger Jahren harte Zeiten an. „Um die Weinkultur war es in der Gastronomie katastrophal bestellt und die Tiroler Weinhändler lächelten noch über die Sieben-Zehntel-Flasche. Dann brach der Weinskandal in Österreich über alle wie ein reinigendes Gewitter herein“, berichtet der Weinkenner. Damit war der Weg frei für die Gründung des Tiroler Sommeliervereins, die 1987 in Innsbruck erfolgte.

Der gut bestückte Weinkeller im Haus von Egon Mark und seiner Frau Rosi: „Am liebsten trinken wir ein Glas Wein zuhause.“



Zahlreiche Sammlerstücke wie eine Reihe seltener Korkenzieher (r.) schmücken die Wohn- und Kellerräume in Volders.

Mit Egon Mark als Gründungspräsidenten hatte das Tourismusland Tirol damit österreichweit einzigartig einen Sommelierverein. Dieser machte sich gleich daran, die Ausbildung zum Diplom-Sommelier in Österreich zu organisieren. „Bevor 1989 allerdings die ersten Kurse und Prüfungen für Diplom-Sommeliers in Österreich am Innsbrucker WIFI durchgeführt werden konnten, absolvierte ich 1987/88 in Bozen in deutscher Sprache die zwei Prüfungen für den italienischen Sommelier. Wenig später gab es die ersten zwölf in Österreich geprüften Sommeliers und ich war mit Stolz einer von ihnen“, weiß Egon Mark um die historische Bedeutung dieser absoluten Neuheit in Tirol.

Der Tiroler Sommelierverein und die Ausbildung zum Diplom-Sommelier haben der Weinkultur im Land entscheidend auf die Sprünge geholfen. Die Idee wurde österreichweit übernommen und im Jahr 1994 gab es über das Londoner „Institut for Masters of Wine“ an der Weinakademie im burgenländischen Rust die ersten deutschsprachigen Kurse und Prüfungen für den „Weinakademiker“. Wieder war Egon Mark unter den ersten 14 Absolventen – und nicht nur der erste, sondern sieben Jahre lang auch der einzige Weinakademiker Tirols.

### *Ohne Fleiß kein Preis*

Womit die Erfolgsstory allerdings noch nicht zu Ende ist. 1992/93 wurde Egon Mark zum „Falstaff Sommelier des Jahres“ gekürt. 1994 war er Österreichsieger des „Grand Prix SOPEXA“ – eines internationalen Sommelier-Wettbewerbs für französische Weine und Spirituosen. Noch im selben Jahr trat der Weinbegeisterte als Kandidat für Österreich bei der Endausscheidung in Paris an. 1995 – wohl ein Höhepunkt in seiner Wein-Karriere – erhielt Egon Mark den Bacchus-Preis für besondere Verdienste um den österreichischen Wein verliehen. Das sind nur einige von vielen Auszeichnungen, die sich im Lauf der Jahrzehnte in dem Haus in Volders angesammelt haben. Gesellschaft erhalten sie dort, neben zahlreichen Familienfotos, von interessanten Mitbringenseln

und Wein-Accessoires aus aller Herren Länder. „Darunter ist auch eine größere Korkenziehersammlung mit besonders alten Modellen, unter anderem viele aus Frankreich.“

Das Weinland Frankreich ist neben dem Weinland Italien das absolute Steckpferd von Weinberater Egon Mark. Beide waren jahrelang Schwerpunkt seiner Tätigkeit als Prüfer. Und in diesen Ländern hat er, gemeinsam mit Gattin Rosi, beinahe jeden Weingarten abgeklappert. Aber auch die Neue Welt – Südafrika, Kalifornien, Neuseeland – muss ein Kenner seines Fachs besucht haben. Die Etiketten in der Weinschatzkammer im hauseigenen Keller sind ein Spiegelbild davon. „Noch heute ist es so, dass ich mir Etiketten wesentlich leichter merken kann als Personen“, schmunzelt er und streut seiner Rosi einmal mehr Rosen: „Das alles unter einen Hut zu bringen, war nur mit einer verständnisvollen Ehefrau möglich.“

Als dritte Leidenschaft kam im Lauf der Jahre neben dem Unterrichten und Reisen das Schreiben und Fotografieren dazu. Neben unzähligen Publikationen zum Thema Wein und zu kulinarischen Themen in Wochen-, Monats- und Fachzeitungen schrieb Egon Mark für die „Edition Löwenzahn“ auch drei – inzwischen vergriffene – Taschenbücher über Wein und Bier. „Mein Weinwissen habe ich durch Besuche in den verschiedensten Weinbaugebieten, aber vor allem auch durch das Schreiben gefestigt.“

Grundsätzlich sei Wein ein Thema, bei dem eine solide Grundausbildung das Um und Auf sei. Danach jedoch muss jeder selbst weiter an sich arbeiten – ein Leben lang. Schließlich ist das Wissensfeld fast unerschöpflich: Immer neue Weinbaugebiete, die von sich reden machen, kommen hinzu. „Man kann so manches Thema zwar in recht kurzer Zeit erlernen, aber ein umfangreiches Wissen muss langsam wachsen, wenn es nicht nur im Kurzzeitgedächtnis gespeichert sein soll“, spricht der profunde Weinexperte aus eigener Erfahrung.

### *Hobbywinzer ohne Weinberg*

Dass das Wissen um Wein in den letzten zwei Jahrzehnten in der Bevölkerung stark zugenommen hat, im Vergleich zu früher zwar weniger, dafür aber bessere Weine getrunken werden und das Verkostungsangebot boomt, findet er überaus erfreulich. Und dennoch gebe es in diesem Bereich noch genug zu tun. Beispielsweise, was die Kombination von Wein und Essen anbelangt. „Dieses Spiel zu beherrschen, ist für einen Sommelier weitaus wichtiger als bei einer Blindverkostung zu reüssieren“, ist Mark überzeugt. Auch in der Ausbildung mache sich ein positiver Trend bemerkbar: Während die Väter noch von den Großvätern lernten, verfügt die junge Generation über beste Ausbildungsmöglichkeiten – in Österreich und international. „Man kann ruhigen Gewissens behaupten, dass der Sprung, den Europa in den vergangenen 20 Jahren in puncto Weinkultur gemacht hat, bemerkenswert ist“, betont Egon Mark.

Und was fehlt ihm selbst noch zum Glück? Ein eigener Weingarten - hier hat Gattin Rosi ausnahmsweise einmal gebremst. Das ist aber auch das Einzige: Denn Wein hat Egon Mark mit Trauben aus Südtirol und dem Burgenland schon vor über zehn Jahren selbst produziert – als Autodidakt in der hauseigenen Garage. Und sich damit bewiesen, dass er als Weinkenner auch einen genießbaren Wein kelteren kann. Aus den anfänglich 40 Litern Gewürztraminer sind rasch bis zu 400 Liter Zweigelt geworden. Mit eigener Etikette versteht sich. „Der Jahrgang 2000 war bisher der allerbeste“, freut sich der Hobbywinzer. In Zukunft plant der vielseitige Weinfreund, von dem gerade eine stark erweiterte Auflage des beliebten Weinquiz’ „Wein erlernen mit Spaß“ in Buch- und CD-Form erschienen ist, weitere „Wein-Produkte“: „Etwas Neues auf CD und noch ein Weinbuch, wie es noch kein vergleichbares gibt“, verrät er. Langeweile dürfte also keine aufkommen. Und vielleicht hält das Schicksal ja doch noch ein Stück Weinberg in petto. Wer weiß. ■

