

impuls

DAS TIROLER OBERLAND MAGAZIN FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

Ausgabe 05 | 2023 • 21. März 2023

Nicole Jäger aus
Oetz ist diplomierte
Sommelière
Seite 28



Gasthaus Gerhardt Hof



Mi bis Fr von 17.00 bis 20.00 Uhr
Sa und So von 11.00 bis 20.00 Uhr
Wir freuen uns auf Euer Kommen!

Tischreservierung
Tel. 05264 5240

gh Gerhardt Hof
EINFACH GENIESSEN

www.gerhardhof.com

Foto: Eiter



MASSIVHAUS GMBH
PLANUNG · GENERALUNTERNEHMEN · BAUTRÄGER

Träume brauchen
ein Zuhause!

info@massiv-haus.at
www.massiv-haus.at

20-Jahr-Jubiläum - mehr dazu auf Seite 12-13



JÜEN HAFNERMEISTER
CHRISTIAN E.U.

6555 Kappl | Gewerbepark Ulmich 693
0664 / 84 70 482 | office@juenchristian.at
www.juenchristian.at



**TIROLER
HOLZHAUS**

Tradition in Perfektion

Tiroler Holzhaus GmbH
Tel. +43 (0) 5263 5130
office@tiroler-holzhaus.com

www.tiroler-holzhaus.com

Zum Wein passt auch Schokolade

Die diplomierte Sommelière Nicole Jäger aus Oetz verzaubert ihre Gäste mit besten Tropfen edelster Reben

Je älter desto besser. Diesen Spruch verknüpfen Laien nicht selten mit dem Wein. Das mag zwar für das Produkt selbst und so manchen Genießer zutreffen. Doch die Fachkräfte der geheimnisvollen Welt des Rebensaftes werden immer jünger. Ein Beispiel dafür ist die erst 30-jährige Hotelierstochter Nicole Jäger. Die Oetzerin absolvierte die höchste Ausbildung der Weinlehre, gibt ihr Wissen weiter und räumt mit Vorurteilen auf: Guter Wein muss nicht zwangsläufig teuer sein!

„Corona hat mein Leben verändert. Im Nachhinein betrachtet durchaus positiv. Denn ich habe die Zwangspause in der Gastronomie dazu genutzt, mich fortzubilden. Ich kann jetzt gezielt und genussvoll riechen und schmecken. Die Ausbildung zur diplomierten Sommelière hat mir – beim Weinverkosten mit geschlossenen Augen – meinen Blickwinkel erweitert. Das Eintauchen in die wunderbare Wahrnehmung von Geschmäckern hat mein Leben entscheidend verändert. Ich weiß jetzt, dass meine Zukunft im Tourismus liegt. Und ich will jedenfalls irgendwann in unserem Hotel die Nachfolge von meinem Papa Klaus antreten“, erzählt die Juniorchefin des Jägerhofes in Oetz.

Genuss als Motivation

„Meinen ersten Kontakt mit dem Thema hatte ich schon als junges Mädchen. An der Tourismusschule im Zillertal erwirbst du mit der Matura auch gleichzeitig den Titel Jungsommelier. In diesem Alter erkennst du den Wert dieser Ausbildung noch nicht. Später machte ich dann den Sommelier Österreich, um mich im Weinkeller unseres Hauses besser orientieren zu



Im Wein liegt die Wahrheit! Nicole Jäger vermittelt mit viel Fachwissen und Charme bei Verkostungen die geheimnisvolle Welt des Rebensaftes. Foto: Eiter

können. Seit ich jetzt die international höchste Qualifizierung in diesem Thema erfahren durfte, reifte auch in mir die tiefe Erkenntnis, dass im Wein die Wahrheit liegt“, lacht die Ötzlerin, die mittlerweile regelmäßig in ihrem Hotel-Restaurant Weinverkostungen durchführt und dabei regelrecht aufblüht. „In anderen Häusern dauern derartige Veranstaltungen gut eine Stunde. Wenn ich edle Tropfen wie Riesling, Chardonnay, Pinot, Muskateller, Blaufränkisch, Merlot, Lagrein oder Zweigelt serviere und erkläre, kann es schon passieren, dass ich mit meiner Gruppe die Sperrstunde übersehe“, erzählt Nicole, die als Mundschenk bzw. Weinkellnerin, wie der französische Begriff Sommelière auf gut Deutsch übersetzt heißt, ihre Gäste auch kulinarisch auf die Probe stellt. „Zur Lehre über den guten Wein gehört auch, welches Essen zu welchem Tropfen passt. Dass Käse den Genuss von Rotwein steigert, ist allseits bekannt. Aber wenn ich Schokolade zum Süßwein serviere, dann Sorge ich schon für ein bisschen Überraschung“, schmunzelt die junge Wirtin.

Tourismusgesinnung

Wichtig ist Nicole Jäger, dass bei ihren Weindegustationen auch bereits ab zirka 30 Euro ein gutes Flascherl zu haben ist. „Die Sache muss natürlich für die Teilnehmer auch leistbar sein“, betont die Weinliebhaberin, die den in Landeck tätigen aus Bosnien stammenden Sommelier und Betreiber einer Vinothek Suvi Zlatic als eines ihrer Vorbilder nennt.

Guter Wein steht für Jäger auch als Synonym für Qualitätstourismus. „Ich denke, dass die Gastwirtschaft bei uns in Tirol weiterhin eine gute Zukunft hat. Ich sehe das bei uns in Oetz. Wir haben rund um den Piburger See und den Acherkogel nicht nur eine einzigartige Landschaft. Auch unsere Gastfreundschaft kommt bei den Gästen gut an. Mich persönlich freut es ganz besonders, dass wir von der jungen Generation im Ort ein sehr gutes Miteinander haben. Wir sind nicht Konkurrenten. Wir sind eine Dienstleistungsgemeinschaft, die sich gegenseitig unterstützt und fördert“, versprüht Nicole Motivation und Zuversicht und nützt das impuls-Interview auch gleich professionell zur Eigenwerbung: „Auf unserer Homepage www.der-jaegerhof.at kann man meine Weinverkostungen buchen. Außerdem suche ich für den heurigen Sommer noch Ferialpraktikant:innen. Die können bei uns ein schönes Taschengeld verdienen. Und als Extralohn würde ich zwischendurch schon auch mal ein gutes Glas Wein spendieren!“

(me)