

# «Habe mein Hobby zum Beruf gemacht»

**Trimbach** Armando Pipitone wurde vom Bertelsmann-Verlag als «Sommelier des Jahres» ausgezeichnet

**Dem gebürtigen Oltner und seit August 2001 im Trimbacher Restaurant Traube tätigen Armando Pipitone wurde grosse Ehre zuteil. Der deutsche Bertelsmann-Verlag verlieh ihm den Titel «Sommelier des Jahres». Dem Wein-Experten bedeutet diese Auszeichnung ungeheuer viel.**

BEAT WYTENBACH

«Zuerst war die Liebe zum Wein, dann folgten Kurse, Seminare und die Sommelierfachsche, die aus dem Liebhaber einen Experten machten. Dieses Wissen gibt Armando Pipitone stets mit Charme und einer begeisternden Natürlichkeit seinen Gästen weiter und beweist einmal mehr: Echte Weinkenner sind auch wahre Menschenkenner». Diese Widmung steht auf der Urkunde, die ihm der deutsche Bertelsmann-Verlag geschenkt hat, als er ihn kürzlich zum «Sommelier des Jahres» ernannte und ihn auch im neusten «Der grosse Restaurant & Hotel Guide», dem grössten deutschen Gastro-Führer, erwähnt». – Was ist ein Sommelier überhaupt?

## «Suche den Wein oft intuitiv aus»

Der Begriff kommt aus dem Französischen und bedeutet ursprünglich «Weinkellner». Doch der Beruf des Sommeliers geht über diese Tätigkeit hinaus, wie Armando Pipitone erklärt. Leute, die diesen Beruf ausüben, kombinieren ihn idealerweise mit der Funktion eines «Chef de Service» in kleineren Restaurantsbetrieben; in grossen Häusern sind sie nur für das Weinbusiness zuständig. Bei der Auslese des Weins selbst würden ihm die meisten Gäste blind vertrauen, und oft suche er intuitiv denjenigen Wein aus, der seiner Meinung nach zum entsprechenden Essen passt.



ARMANDO PIPITONE Stolz präsentiert er die Urkunde, die ihn als «Sommelier des Jahres» auszeichnet. BRUNO KISSLING

Dabei sei es übrigens von Bedeutung, so Pipitone, dass der Wein über einer Kerze dekantiert, also von der Flasche in eine Karaffe umgeschüttet werde; dies aus drei Gründen: Erstens soll bei unfiltrierten Weinen der Bodensatz zurückgehalten werden, zweitens soll sich, je nach Wein, das Bouquet besser entfalten können, und drittens würden gewisse Weine anders munden, wenn sie eine Temperaturänderung erfahren. «Das Wichtigste dabei ist, dass ich die Gäste zufriedenstellen

kann, dann bin ich selbst auch glücklich», berichtet Pipitone.

## Ein vielfältiger Aufgabenbereich

Sommeliers beraten die Gäste aber nicht nur bei der Wahl ihrer Weine, sondern sie sind auch für den Einkauf und die Lagerung von Wein sowie die Ausarbeitung der Weinkarte zuständig. Darüber hinaus erfolgt noch die Beratung bei Spirituosen, Zigarren und Digestifs, also alkoholischen Getränken wie Rum, Grappas oder Co-

gnacs, welche die Verdauung anregen. «Gerade in diesem Beratungssegment kann der Umsatz der Restaurationsbetriebe erheblich gesteigert werden, wenn sich der Gast auch hier ob der Empfehlungen und Betreuung wohl fühlt», erklärt Pipitone.

## «Konstanz, Präsenz und Fachwissen»

Welche Faktoren waren denn ausschlaggebend für die Auszeichnung? «Ich bin nun schon seit zehn Jahren im Gastronomie-Gewerbe tätig, davon deren vier im Restaurant Traube, das mittlerweile auch mit 17 Gault-Millau-Punkten bedacht und dessen Weinkarte 2004 von der «Sonntags-Zeitung» als beste der Schweiz ausgezeichnet wurde. Konstanz, Präsenz und Fachwissen sind sicherlich diejenigen Parameter, die für eine solche Auszeichnung zum Tragen kommen», ist der Sommelier des Jahres überzeugt. Dieser Titel sei für ihn eine «Anerkennung des reichhaltigen, tagtäglichen Schaffens» und die Bestätigung für all die Werte, an die er glaube.

Aber es hat alles seinen Preis: «Ich habe zwar mein Hobby zum Beruf gemacht, ihm aber auch alles unterge-

## ZUR PERSON

Der in Trimbach tätige, 32-jährige Sommelier Armando Pipitone ist in Olten geboren und aufgewachsen. In der Dreitannenstadt besuchte er auch die Schulen, nämlich sechs Jahre Primarschule und drei Jahre Bezirksschule. Danach absolvierte er eine KV-Lehre, bevor er sich als Quereinsteiger in den Gastronomiebereich begab. Sein beruflicher Werdegang begann im Restaurant Terminus in Olten und führte ihn unter anderem ins Grand Hotel Tschuggen sowie ins Hotel Eden (beide befinden sich in Arosa). Danach war er in Caduffs Wine Loft in Zürich, im Gasthof Schloss Falkenstein in Niedergösgen sowie in Lloyd's Tasting Factory in Basel tätig, bevor er im August 2001 den Weg ins Restaurant Traube in Trimbach fand. Vom Herbst 2002 an besuchte er die Sommelier-Schule in Zürich, die er im Frühling dieses Jahres erfolgreich abgeschlossen hat. Seither trägt er den Titel «Diplomierter Sommelier Professionell SFS». Darüber hinaus ist Armando Pipitone im Vorstand des Verbandes Schweizerischer Sommeliers tätig. (BW)

ordnet, auch mein Privatleben», bekennt er. Sogar seine Ferien verbringt er in Gegenden, in denen Weine und Käse produziert werden, um Kontakte zu den entsprechenden Händlern zu knüpfen: «Es ist wie im Sport: Wenn man in der obersten Liga mithalten will, reicht eine Trainingseinheit pro Woche nicht. Man muss sich immer weiterbilden und am Ball bleiben.»

## «Den richtigen Mann eingestellt»

Das sieht auch Arno Sgier, der Besitzer des Restaurants Traube, so. Er ist ebenfalls glücklich über die Auszeichnung, «die zeigt, dass ich den richtigen Mann eingestellt habe, denn es gilt: Ohne Fleiss kein Preis». Sgier möchte Pipitone so lange wie möglich behalten. «Wir wissen beide, was wir aneinander haben.» Da ändere auch dessen künftiges Engagement für die eigene Weinbar nichts (siehe Kontext). «Diesbezüglich haben wir uns arrangiert.»

\*) «Der grosse Restaurant & Hotel Guide» von Dieter Tippenhauer (Herausgeber). Druck: Druckerei Ernst Uhl GmbH & Co. KG, Radolfzell am Bodensee, Vertrieb: Geo Center Stuttgart, ISBN 3-577-13536-0, Seite 1455f.

## Eigener Käse, reiches Kursangebot und eine Weinbar

Man kann Armando Pipitone getrost als «Handdampf in allen Gassen» bezeichnen. Er beschränkt sich nicht nur auf seine Tätigkeit als Sommelier; jeden Donnerstag ist er auch mit einem Käsestand auf dem Wochenmarkt in Olten anzutreffen; dies in enger Zusammenarbeit mit dem schweizerischen «Käsepapst» Rolf Beer. «Für die Stadt Olten ist dies eine grosse Bereicherung und für mich eine schöne Abwechslung», schwärmt Pipitone, der zusammen mit der Dellenbach Chäselaube GmbH in Wangen sogar einen eigenen Käse mit der Bezeichnung «Le Charmand» mit sizilianischer Komponente kreieren will.

Darüber hinaus veranstaltet er in Aarau (in einem Gewölbekeller im Sauerländer-Areal) diverse Soirées rund um Wein, Käse und Gourmet-Kochkurse. Und schliesslich ist er auch dabei, in Olten eine Weinbar aufzubauen, die, laut Plan, im kommenden Frühjahr bezugsbereit sein soll und ihm quasi als «zweites berufliches Standbein» dienen soll. Dort sollen Events wie Weindegustationen über die Bühne gehen und, parallel zu Aarau, ebenfalls Kurse und Seminare angeboten werden. «Mein Ziel ist, einen der schönsten Weinkeller der Schweiz zu schaffen», erklärt Pipitone. Wir werden zu gegebener Zeit darüber berichten. (BW)

# Hochwasserschutz: Entsprechende Abklärungen sind am Laufen

**Winznau** Sabine Lirgg (Rickenbach) ist neue Kauffrau-Auszubildende

**Der Winznauer Gemeinderat (vergleiche auch die gestrige Ausgabe) lässt Abklärungen betreffend Hochwasserschutz vornehmen. Ferner wurde Raumreserve für die Gemeindeverwaltung gesichert und die Wahl der Rickenbacherin Sabine Lirgg als neue Kauffrau-Auszubildende ab Sommer 2006 zur Kenntnis genommen.**

Auf Initiative des Gemeindepräsidenten hat die Einwohnergemeinde Winznau unmittelbar nach dem Aare-Hochwasser vom 22./23. August die erforderlichen Schritte unternommen, die gemachten Erfahrungen auszuwerten und mögliche, beziehungsweise nötige Vorsorgemassnahmen zu definieren und umzusetzen. Auf Ersuchen der Einwohnergemeinde Winznau sind Abklärungen und Untersuchung zur Frage eines allenfalls existierenden Handlungsbedarfs im Bereich bauliche Massnahmen im Gang. Noch in diesem Jahr finden konkrete Gespräche statt, sobald weitere Abklärungsergebnisse vorliegen. Der Gemeinderat nahm die erste Stellungnahme der Atel Hydro AG zum Thema Hochwasservorsorgemassnahmen zur Kenntnis.

## Präventiv Raumreserve gesichert

Der Gemeinderat beschloss den Kauf der

1½-Zimmer-Eigentumswohnung GB Winznau Nr. 1364 mit  $\frac{3}{1000}$  Miteigentum an Stammgrundstück GB Winznau Nr. 411. Die Wohnung befindet sich im ersten Obergeschoss der Liegenschaft an der Oltnerstrasse 9, in der sich auch die Verwaltung der Einwohnergemeinde Winznau befindet und grenzt unmittelbar an die Räumlichkeiten der Gemeindekanzlei. Der Erwerb wurde im Zuge des Konkursverfahrens über die bisherige Besitzerin möglich.

Der Kauf erfolgte im Sinne einer vorsorglichen Raumreserve und wird vorerhand nicht zu Eigenzwecken benutzt. Die Kaufkosten belaufen sich auf 70 000 Franken. Der jährliche Bruttomietzins beläuft sich auf 10 500 Franken, der Nettoertrag auf 8 400 Franken.

## Sabine Lirgg gewählt

Der Gemeinderat hat die Wahl der neuen Lernenden, **Sabine Lirgg**, Rickenbach, Jahrgang 1989, als Kauffrau auf der Gemeindeverwaltung Winznau zur Kenntnis genommen. Die Anstellung ist gemäss Paragraph 13, Absatz 7, DGO durch die



Verwaltungsangestellte, Anja Näf, und den Gemeindepräsidenten erfolgt.

Sabine Lirgg absolviert momentan einen Au-pair-Aufenthalt in Lausanne und wird ihre Stelle im Sommer 2006 antreten. Sowohl der Gemeinderat als auch das Verwaltungspersonal gratulieren Sabine Lirgg zu ihrer Wahl und freuen sich, per 1. August 2006 ein neues Mitglied im Gemeindeverwaltungsteam willkommen heissen zu können.

## In Kürze

- Der Gemeinderat nahm die vom Bau- und Justizdepartement verfügte Gegenstandslosigkeit der Baubeschwerde Nellen zur Kenntnis.
- Ebenso zur Kenntnis nahm der Rat den Einsatzbericht der Feuerwehr vom 1. Oktober (Heizungsrohrbruch).
- Der Gemeinderat nahm ferner Kenntnis vom seitens der Atel Hydro erstellten Expertenbericht zum Thema Zustand der Pappelallee.
- Schliesslich nahm der Rat mit Freude die Erklärung von Theres Andreetti, ehemalige Gemeinderätin, zur Kenntnis, auch weiterhin die Behördenausflüge zu organisieren.
- Bevölkerungsstatistik: Ende September wohnten in Winznau total 1669 Personen (Schweizerinnen: 768; Schweizer: 717; Ausländerinnen: 85; Ausländer: 99). (MSW)

## SBB-Karten für Einwohner Obergösgen Bezug vom 1. November an

Vom 1. November an können die Einwohnerinnen und Einwohner von Obergösgen auf der Gemeindekanzlei wieder unpersönliche Tageskarten der SBB reservieren beziehungsweise beziehen, welche frühestens vom 1. Januar 2006 an gültig sind. Die Gemeinde wird über zwei Abonnements à je 365 Tageskarten verfügen. Damit hat man auf den meisten Bahnstrecken und auf Schiffen freie Fahrt (ohne zusätzliche Kosten). Bei einigen Bahn- und Schifffahrtsunternehmen (namentlich Privat- und Bergbahnen) muss aber noch die halbe Taxe bezahlt werden.

## Die Abgabebedingungen

Folgende Bedingungen gelten beim Bezug:

- Die Generalabonnemente (Tageskarten) werden der ganzen Einwohnerschaft von Obergösgen zur Verfügung gestellt. Ausnahmsweise können die Karten auch an Auswärtige abgegeben werden. Diese können die Tageskarten aber frühestens fünf Tage vor der Abreise definitiv bestellen, beziehungsweise abholen.
- Es können pro Jahr mehrere Karten bezogen werden.

- Für die Reservierung ist der Eingang der Anmeldung auf der Gemeindekanzlei massgebend (persönlich, telefonisch unter der Telefonnummer 062 285 51 51 oder per E-Mail: gemeinde@obergoesgen.ch).
  - Für per E-Mail bestellte Karten werden entsprechende Bestätigungen ausgestellt.
  - Die Karten sind innert fünf Tagen nach der Bestellung auf der Gemeindekanzlei abzuholen und bar zu bezahlen. Reservierte Karten müssen auf jeden Fall bezahlt werden, da es sich um einen Auftrag im Sinne von Artikel 394 ff. des Schweizerischen Obligationenrechts (OR) handelt. Bezogene Karten können von der Gemeinde nicht zurückgenommen werden. Die Besteller haben die Möglichkeit, die Karten einer Drittperson weiterzugeben.
  - Die Kosten pro Tageskarte betragen 35 Franken.
  - Die Bezüger haften persönlich für die bezogenen Tageskarten. Für Karten, die verloren gehen oder gestohlen werden, kann die Gemeinde keine Haftung übernehmen.
- Diese Bedingungen hat der Gemeinderat am 26. September absegnet. (GA/OTR)