

Steve Breitzke: Ausnahmetalent mit Gespür für das Unverfälschte

Der Gault Millau kürte ihn 2016 zum „Sommelier des Jahres“, das renommierte Magazin „Winespectator“ verlieh den „Award of Excellence“ für seine Weinkarte im „Das Loft“ im Sofitel Vienna Stephansdom. Gemeinsam mit seinem Kollegen Matthias Pitra eröffnet Steve Breitzke Mitte Mai nun sein erstes eigenes Lokal in Wien: das Weinbistro MAST.



„Mein Herz schlägt für jene Weine, die geprägt sind vom Terroir und die Handschrift des Winzers tragen. Unverfälscht und voller Leben.“ Das ist die Weinphilosophie des 36-jährigen Deutschen Steve Breitzke. Mit fundiertem Fachwissen – Breitzke ist „Advanced Sommelier“ des „Court of Master Sommelier“ in London, eine der besten Weinausbildungen weltweit – und einem außerordentlichen Gespür für die Welt der Weine begeistert der aus Thüringen stammende Breitzke seit 15 Jahren seine Gäste in den besten Restaurants der Welt – und ab Mitte Mai erstmals in seinem eigenen Lokal. In Wien eröffnet Breitzke gemeinsam mit seinem Kollegen Matthias Pitra das Weinbistro MAST.

Für Breitzke ist der Schritt in die Selbstständigkeit ein weiterer Meilenstein auf seinem Weg, den er 1997 mit der Ausbildung zum Hotelfachmann (Restaurant Sternwarte, Gotha) eingeschlagen hat. Es folgten Stationen in den renommiertesten Häusern im deutschsprachigen Raum: Ab 2001 als Chef de Rang und Commis Sommelier im Restaurant „Dieter Müller“ (Bergisch Gladbach, 3 Michelin Sterne), danach als Sommelier bzw. Restaurantleiter im Landhaus St. Urban (Naurath, 1 Michelin Stern) sowie in Döllersers Genusswelten (Golling, 1 Michelin Stern). Im Wiener Palais Coburg war Breitzke Herr über den besten Weinkeller der Welt und seit 2011 sorgt er mit seiner Arbeit im „Das Loft“ (Sofitel Vienna Stephansdom) für eine Reihe von Auszeichnungen.

Gleich mehrmals wurde Breitzke in dieser Zeit zum Sommelier des Jahres gekürt. Und zwar vom Fachmagazin ROLLING PIN (2012), beim Vineus Wine Award (2015) sowie vom Gault Millau (2016). Das Magazin „Wine-



Foto-Download für Presse:
www.dreamshappen.at
Credit: Rafaela Pröll

spectator“ zeichnete ihn aus mit dem „Award of Excellence - best Restaurant Wine List“ (2016). „Was er an edlen Tropfen aus der Welt der Natural Wines bereithält und vor allem auch glasweise zu den Gerichten paart, ist wirklich bemerkenswert. Ein Ausnahmetalent“, begründete der Gault Millau seine Entscheidung.

Breitzke selbst gibt sich zurückhaltender: „Naturwein ist mir ein großes Anliegen. Aber ich will mich in keine Schublade stecken lassen. Am Ende geht es um die Faszination, einen Wein in all seinen Facetten zu erleben.“ Seine Aufgabe sieht er genau in der Vermittlung dieser Erlebnisse. „Das MAST wird ein lebendiger Umschlagsplatz für spannende Tropfen aus aller Welt. Dazu servieren wir eine Bistro-Küche ohne Chi-Chi, aber mit viel Geschmack“, so Breitzke.

5 Fragen an Steve Breitzke

An welchen Schluck erinnerst du dich gern? Das war mein erster Schluck Poulsard, eine rare Rotweinsorte aus dem Jura. Entscheidend ist aber auch mit wem man trinkt. Und diesen Schluck hab ich damals mit dem Winzer persönlich genommen, Pierre Overnoy, der Godfather of Natural Wines.

Wenn nicht Wein, dann? Gern ein cooles Bier zum Feierabend oder Fußball. Ansonsten Wasser.

An Matthias Pitra mag ich? Seine positive Art. Er ist Gas- und Gastgeber in einem. Und ich schätze seine Offenheit.

Dein spannendstes Weinerlebnis? Zu merken, dass Wein-Wettbewerbe nicht meines sind. Wettbewerbe gehören zum Sport aber nicht in die Gastronomie. Ich bin lieber unter den Gästen.

Dein schönstes Weinerlebnis? War vor zwei Jahren eine Reise ins Jura. Die neun Stunden im Nachtzug vertrieb ich mir in bester Gesellschaft mit Vin Jaune & reifem Comté. Angekommen im Jura ging es weiter zu den Top-Winzern mit Picknick im Weingarten und Craft Beer mit guten Freunden. Würde ich jederzeit wiederholen.

MEDIENKONTAKT

DREAMS+HAPPEN Communications
Michael Pech
Leuzenhofgasse 18
8020 Graz
E: office@dreamshappen.at
T: 0660 562 80 67



MAST - WEINBISTRO VIENNA
Steve Breitzke
www.mast.wine
E: contact@mast.wine
Tel Steve: 0664 121 62 29