

Ausgezeichnet: YSCLA-Sommelière Sarah Falch erhält „A.S.I. Certificate in Silver“

Erneute Erfolgsmeldung für das Hotel YSCLA in Ischgl: Als erste Österreicherin erhält Sommelière Sarah Falch die Auszeichnung „A.S.I. Certificate in Silver“. Die Verleihung des Zertifikats findet im Juni im burgenländischen Jois statt. Die A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale) ist die weltweite Vereinigung von Sommelier-Verbänden, in der aktuell mehr als 50.000 Sommeliers aus über 60 Ländern zusammengeschlossen sind. Die Zertifikate gelten in der Welt des Weines als besondere Auszeichnung – insgesamt gibt es in Österreich derzeit nur sechs A.S.I.-zertifizierte Sommeliers, Falch ist darunter die einzige Frau und wurde sogar mit dem "Certificate in Silver" bedacht.

📅 05.04.2018 📍 Gourmetrestaurant Stüva, Ischgl 📄 Fachtouristik, Gastronomie, Gourmet, Karriere 👤 Gourmetrestaurant Stüva

Jetzt ist es offiziell: Die knapp 29-jährige Sommelière des Gourmetrestaurants Stüva im Hotel YSCLA wird anlässlich einer Veranstaltung am 25. Juni in Jois die Auszeichnung „A.S.I. Certificate in Silver“ erhalten. Eine im Februar abgelegte Prüfung bildet Grundlage und Voraussetzung für diese Ehrung. Im Rahmen des Prüfungsprocedures musste sich Sarah Falch zuerst in einem schriftlichen Durchgang behaupten. Anschließend absolvierte die Tirolerin auch noch eine Blind-Verkostung sowie einen auf die Aspekte des Weinservice fokussierenden Praxisteil mit Bravour.

Frauenpower – ein langer Weg zum Erfolg

Bereits seit zwei Jahren hat sich die gebürtige Oberländerin auf die Prüfungen vorbereitet. Die Sommelière des Gourmetrestaurants Stüva im 4-Sterne-Hotel YSCLA meisterte die Doppelbelastung von Beruf und Ausbildung problemlos. Im Interview meint sie: „Über die Auszeichnung freue ich mich natürlich“, von Stolz wolle sie jedoch nicht sprechen. Vielmehr sieht sie den Erfolg als einen weiteren Meilenstein ihrer Karriere, als Ansporn für weitere Schritte und auch als ein Indiz für Frauenpower. „Als erste Österreicherin das ‚A.S.I. Certificate in Silver‘ zu erhalten ist etwas ganz Besonderes“, räumt die ambitionierte Gastronomin ein, zumal es inklusive ihr selbst gerade einmal sechs aktive, A.S.I.-zertifizierte Sommeliers in Österreich gäbe. Details zur Organisation A.S.I. unter www.sommellerie-internationale.com.

Sarah Falch's Wirkungsstätte: die Celerina im YSCLA

Das Refugium der frisch prämierten Weinkennerin befindet sich in den Kellergewölben des Genießerhotels YSCLA im Tiroler Paznaun. An die 9.000 Flaschen lagern im Weinkeller Celerina auf Natursteinboden bei konstant 16° Celsius. Als adäquate Ergänzung und



📷 Als erste Frau Österreichs wird Sarah Falch mit dem "A.S.I. Certificate **...weiter**

Begleitung zur puristischen Haubenküche des Gourmetrestaurants Stüva kredenzt die Sommelière internationale Spitzenweine und Champagner. Weitere Informationen zur Celerina unter www.yscla.at.

Fotos, 300 dpi



Die Sommelière des Gourmetrestaurants Stüva erhält das "A.S.I. Certificate in Silver".

ProMedia (Abdruck honorarfrei)

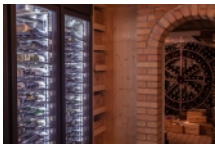
Stichworte: Kulinarik, Auszeichnungen



Als erste Frau Österreichs wird Sarah Falch mit dem "A.S.I. Certificate in Silver" ausgezeichnet.

ProMedia (Abdruck honorarfrei)

Stichworte: Kulinarik, Auszeichnungen



Das Refugium der frisch prämierten Weinkennerin ist die Celerina im Genießerhotel YSCLA im Tiroler Paznaun.

ProMedia (Abdruck honorarfrei)

Stichworte: Kulinarik, Auszeichnungen



Der Weinkeller Celerina im Genießerhotel YSCLA ist die Wirkungsstätte von Sarah Falch.

ProMedia (Abdruck honorarfrei)

Stichworte: Kulinarik, Auszeichnungen

ProMedia

Stichworte

Kulinarik, Hotel YSCLA, Ischgl

Medienkontakt

Andreas Taschler, BA

ProMedia

Brunecker Str. 1

6020 Innsbruck

t: +43 512 214004-15

m: +43 664 88 53 93 99

www.newsroom.pr

andreas.taschler@pro.media



Rückfrage-Hinweis

Hotel YSCLA, Benjamin

Parth

Gourmetrestaurant

Stüva

Dorfstraße 73

6561 Ischgl

t: +43 5444 5275

f: +43 5444 5275 4

www.yscla.at

info@yscla.at

