

EINFACH GENIUS

Seine Liste an Preisen als Sommelier ist lang, sein Wissen weit über die Landesgrenzen hinaus gefragt. Suvad „Suwi“ Zlatic hat sich als Sommelier einen Namen gemacht und erweitert seinen ausgezeichneten Geruchs- und Geschmackssinn um drei Delikatessenlinien GENIUS tartufi, GENIUS olives und GENIUS taste.

TEXT: DORIS HELWEG

W

as haben Wein und Trüffel gemeinsam? „Den Genussfaktor“, ist Suwi Zlatic als Profi-Sommelier überzeugt. Mit seiner Genius-Delikatessenlinie kreiert Suwi Zlatic hochqualitative Köstlichkeiten, mit Genius tartufi Spezialitäten mit Trüffeln aus Istrien.

Als Tiroler mit bosnischen Wurzeln ist Suwi in der Welt des Weines und der Delikatessen zu Hause. Nur Topqualität wird seinen Ansprüchen gerecht und das konsequent bei allem was er anpackt. Kompromisse passen nicht zu seiner Philosophie. Dabei agiert er keineswegs versnobt oder abgehoben, bei Suwi und seiner Verlobten Jasmina scheint alles locker vom Hocker zu laufen. „Unsere Arbeit ist unser Leben und darum macht es uns ganz einfach Spaß. Jasmina ist die Koryphäe in Sachen Delikatessen und entwirft sogar unsere kompletten Verpackungen und Werbematerialien selbst während ich persönlich für Wein und Fortbildung zuständig bin“ erzählt Suwi. Man merkt ihm diese gewisse Portion Leidenschaftlichkeit an, das Gespür für das Delikate, das Außergewöhnliche: „Der Mainstream gibt uns die Chance, besonders zu sein. Unser Anspruch an Topqualität zieht sich wie ein roter Faden durch unser Angebot – das beginnt bei der Wellwasseranlage in unserem Gourmet Play Store in Landeck über Kaffee, Limonade, Öle, Trüffelspezialitäten bis hin zu den Weinen und Spirituosen“, ergänzt Suwi.

TREFFPUNKT FÜR GENIESSER

Das kleine und feine Delikatessenfachgeschäft in Landeck namens „Gourmet Play Store“ lädt zum Schmökern ein. Hier darf in gemütlichem Ambiente verkostet werden, was das Genießerherz begehrt. Sei es an der Oliven- und Ölbar, wo hochwertige, reinsortige Oliven und Öle aus der Olivenhochburg Istrien angeboten werden oder die erlesene Weinauswahl, die der vielfach ausgezeichnete Sommelier in seinem kulinarischen Refugium beheimatet.

Wer hier nach etwas Besonderem sucht, wird fündig werden. Neben dem hochwertigen Weinsortiment finden sich in den Regalen Köstlichkeiten aus Italien wie Pesti, Sughì, getrocknete Pilze, Nudeln oder Risotti. Auch wahre Gin- oder Rum-Raritäten sowie weitere Premium-Spirituosen sind im Laden erhältlich. Und natürlich finden Feinschmecker im Gourmet Play Store auch einer der größten Champagner-Selektionen Österreichs. „Wir möchten unsere Passion und Liebe zu den besten Gourmet-Produkten, die am Weltmarkt erhältlich sind,



Besonders stolz ist Suwi auf seine Trüffelprodukte, in denen der istrische Trüffel nur mit besten Zutaten kombiniert wird.

mit unseren Kunden teilen und ihnen die beste Beratung bieten – wir sehen den Gourmet Play Store sozusagen als Spielwiese für alle Genussfreudigen, Weinliebhaber und Probierhungrige“, so das ambitionierte Paar.

Apropos Hunger: Zum Genuss vor Ort verwöhnen die beiden ihre Kunden mit Gourmet-Snacks und kleinen Tagesgerichten, wenn es das Wetter erlaubt auch auf der Terrasse del Sol gleich schräg gegenüber dem Laden.

GENIUS TASTE

Suwis gutem Geschmackssinn und seinem Anspruch an höchste Qualität ist es geschuldet, dass er zu seiner Tätigkeit als anerkannter Sommelier und Trainer eine Delikatessenlinie ins Leben gerufen hat. Dabei nutzt er seine guten Verbindungen nach Istrien ebenso wie zu regionalen Herstellern und verbindet das Beste aus allen Welten miteinander zu einer harmonischen Geschmacksvielfalt. „Schon die Römer wussten um die hervorragende Qualität der Olivenöle von

„Unsere Arbeit ist unser Leben und darum macht es uns ganz einfach Spaß. Jasmina ist die Koryphäe in Sachen Delikatessen während ich persönlich für Wein und Fortbildung zuständig bin.“

SUVAD „SUWI“ ZLATIC



Suwi und Jasmina im Gourmet Play Store in Landeck. Der kleine Gourmet Tempel lädt zum Schmökern, verkosten und gustieren ein.

der klimatisch begünstigten Halbinsel Istrien. In dem Gebiet rund um Vodnjan im Süden Istriens mit sonnigen Olivenhainen, roter Erde, steinernen Trockenmauern und in einem Korridor warmer Meeresluft, der die Ost- und Westküste Istriens verbindet, entstehen Olivenöle von Weltformat. Jasmina ist zwischen diesen Olivenhainen aufgewachsen und hat daher beste Kontakte nach Istrien“, verrät Suwi. Und so finden neben Oliven und hochwertigen Ölen auch Raritäten wie Boschkarin-Salami vom autochthonen Rind, istrischer Pancetta oder Rosmarinsalami ihren Weg auf die heimischen Teller der Gastronomie wie privaten Genussmenschen. Die Verbindung zu heimischen Produzenten schafft er mit seinen harmonischen Kreationen der GENIUS Tartufi Spezialitäten.

GENIUS TARTUFI

Im istrischen Tal des Flusses Mirna kann man die populäre „Trüffelsuche“ mit Hilfe ausgebildeter Hunde for real beobachten. „Am meisten geschätzt ist der weiße istrische Trüffel, der von September bis Jänner reif ist und einen sehr intensiven, angenehmen und aromatischen Geschmack hat. Der schwarze Trüffel hingegen ist das ganze Jahr über erhältlich“, weiß der Feinspitz über die Herkunft seiner erlesenen Trüffelspezialitäten, die er unter der Marke „GENIUS Tartufi“ vertreibt.

Von weißem und schwarzem Trüffelpesto, dem umwerfenden Geschmackserlebnis von weißem Gold über getrüffeltes Olivenöl und Balsamico-Essig bis hin zu Trüffelsalami, -käse oder auch -chips offeriert die GENIUS-Tartufi-Linie fein ausbalancierte Geschmackserlebnisse, die den Geschmack des Grundproduktes mit den aromatischen Nuancen des Trüffels veredeln. „Interessant ist dabei die Verbindung heimischer Produzenten wie Käsemacher Hermann Huber aus Galtür, der seine hochwertigen Weichschimmelkäse mit unserem Trüffel verfeinert oder die Zusammenarbeit mit den Tiroler-Edlen-Schokoladen“, begeistert Suwi immer wieder mit neuen Ideen und Kreationen.

Derzeit entstehen wieder zehn neue Produkte der Linie GENIUS Tartufi wie eine Hirsch- und Wildschweinsalami mit Trüffel. Höchste Auszeichnung haben auch die GENIUS Trüffelchips erlangt: „Auf den Gault&Millaut-Galas werden unsere Trüffelchips als Give-away verteilt, das haben Chips bislang noch nie geschafft“, freut sich Suwi. Geschmack und Genuss kann Menschen verbinden. Oder auch Welten. 🍷



Suvad „Suwi“ Zlatič ist Sommelier aus Leidenschaft und wurde mehrfach mit internationalen Awards ausgezeichnet – unter anderem Best Sommelier of Austria 2014 und 2021.

ZUR PERSON

Suvad „Suwi“ Zlatič lebt seit 29 Jahren in Österreich. Als kleines Kind verschlug es ihn mit seinen Eltern nach St. Anton, wo er seine erste gastronomische Ausbildung zum Gastronomiefachmann genoss. Zahlreiche Ausbildungen und Seminare später wird Suwi 2014 und 2021 „Best Sommelier of Austria“, 2016 ASI 16th Worlds Best Sommelier, um nur exemplarisch einige seiner nationalen und internationalen Auszeichnungen zu nennen. Seit 2009 bildet er Sommeliers aus und gibt sein Wissen über Wein und die entsprechenden Verkaufstechniken in Seminaren weiter. Frei nach dem Motto „Erst wenn man anderen den Sieg gönnt, kann man selbst gewinnen“ bietet er mit Suwine eine Wissens- und Erfolgsplattform und fachspezifische Seminare auf höchstem Niveau. Der Name leitet sich von seinem Namen Suvad und Wine ab. Seit zwei Jahren steht auch seine Verlobte Jasmina geschäftlich an seiner Seite und ist für die Bereiche Delikatessen und Vermarktung verantwortlich und designt auch die Produktverpackungen und Werbematerialien selbst. Zu den zufriedenen Kunden zählen neben Feinschmeckern auch die Hillinger Weinbars- und Shops, Die blaue Gans in Weiden am See im Burgenland, das Pfefferschiff in Salzburg, der Ossiacherhof in Klagenfurt und viele mehr. „Unsere Gastronomiepartner helfen uns in unserer Entwicklung enorm, gemeinsam können wir viel mehr Kunden erreichen“, ist es Suwi auch ein Anliegen, seine Vertriebspartner zu erwähnen: Eurogast Grissemann in Zams, Sinnesberger in Kirchberg, Speckbacher in Reutte, Zuegg in Lienz, Kiennast in Gars oder Riedharts Zustellung und Markthalle in Wörgl. Wem der Weg nach Landeck zu weit ist, kann Weine und Delikatessen auch online unter www.suwine.at bestellen.