



Pressemitteilung

Entscheidung um Mitternacht:

Thomas Sommer ist der

„Beste Sommelier Deutschlands“

Frankfurt am Main, den 24. Mai 2011- Spannung, Nervenkitzel und Genuss am Abend des 23. Mai 2011 beim Finale des Wettbewerbs „Trophy Relais & Châteaux/Sommelier-Union Deutschland.“ Vor mehr als 160 Gästen setzte sich Thomas Sommer (33), Chefsommelier im Gourmetrestaurant Lerbach – Nils Henkel, Bergisch-Gladbach, in einem Kopf-an-Kopf Rennen um den Titel „Bester Sommelier Deutschlands“ denkbar knapp gegen Jürgen Fendt (44), Chefsommelier im Hotel und Restaurant Bareiss, Baiersbronn, durch.

„Es war eine echte Herausforderung“, konstatierte Thomas Sommer nach der Preisverleihung. „Ein solcher Wettkampf vor so vielen Menschen, TV- und Fotokameras, einer hoch qualifizierten Jury und kulinarisch begleitet von vier Spitzenköchen, die die Gäste verwöhnt haben – das war aufregend“. Thomas Sommer wird die deutschen Sommeliers nun auf internationaler Ebene vertreten.

Auch der Zweitplatzierte Jürgen Fendt sah den Wettkampf sportlich. „Wenn es so knapp ausgeht, fühlt man sich nicht als Verlierer. Das Format sollte unbedingt beibehalten werden – es bringt der Öffentlichkeit das Berufsbild des Sommeliers näher und verdeutlicht, dass es sich dabei mehr um einen „Genuss-Manager“ handelt, nicht um einen Weinkellner.“ Mit dem dritten Platz im Finale landete die junge Melanie Panitzke (28) Sommelière im Restaurant Wein am Rhein in Köln einen echten Achtungserfolg.

Einen ganzen Tag lang hatten die Kandidaten im Halbfinale und in der Endausscheidung ihr Können in Theorie und Praxis im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein im Rheingau unter Beweis stellen müssen., ehe die Finalisten gegen 19 Uhr feststanden. Das Lob der Jury galt auch den im Halbfinale ausgeschiedenen Kandidaten Stefanie Hehn (25), Sommelière im Restaurant Louis C. Jacob, Hamburg, Lennart Wenk (29) vom Hotel Fährhaus Sylt und dem Österreicher Jürgen S. Witschko (23) vom Weinhaus Henninger, Kallstadt in der Pfalz.

Die hochkarätige Jury, bestehend aus Markus Del Monego (Weltmeister der Sommeliers von 1998 und Master of Wine), Christine Balais (Sommelière), Günther Jauch (Fernsehmoderator und Inhaber des Weinguts von Othegraven), Johann Lafer (Grand Chef Relais & Châteaux), Dominique Loiseau (Relais & Châteaux Le Relais Bernard Loiseau), Florian Zumkeller (Relais & Châteaux Schwarzwaldhotel Adler) und Christian Frens (Vize-Präsident der Sommelier-Union) unterzog die drei Finalisten einer kritischen und detaillierten Prüfung in Theorie und Praxis. Speziell die praktischen Test-Elemente – wie Champagner-Ausschank und Dekantieren einer

Flasche Barolo am Gästetisch - erfüllten den Wunsch des Publikums nach aktiver Einbeziehung in den Entscheidungsverlauf.

Das Gala-Diner zum Finale wurde durch die Sterneköche und Grand Chefs Relais & Châteaux Sven Messerschmitt, Klaus Erfort, Thomas Bühner und Juan Amador begleitet, die ein spezielles viergängiges Menu passend zum Anlass kreiert haben. Jubel gab es auch für sie.

Thomas Sommer erhielt zusätzlich zum Titel „Bester Sommelier Deutschlands“ einen Pokal, eine Reise in die Bourgogne zu Winzern und zum Relais & Châteaux Le Relais Bernard Loiseau – inklusive Besuch des 3-Sterne-Restaurants – überreicht durch die Inhaberin Dominique Loiseau, sowie eine Doppel-Magnum-Flasche Phélan-Ségur 2008 überreicht durch Laurent Gardinier, Besitzer des Relais & Châteaux Château Phélan-Ségur in Bordeaux.

Jürgen Fendt freute sich über eine Reise zu Laurent Perrier in die Champagne und ins Relais & Châteaux Les Crayères in Reims.

Der 3. Platz brachte Melanie Panitzke eine Reise nach Alba ins Italienische Piemont zum Weingut Ceretto ein - mit dem Besuch der Weinberge und der Grappa-Destillerie.

Höchst zufrieden zeigten sich auch die Veranstalter. Bernd Glauben, Präsident der Sommelier Union – Deutschland e.V.: „Ein Riesenerfolg. Toll, wie Publikum, unsere prominenten Gäste und vor allem die Sommeliers mitgezogen haben. Für die Kandidaten war der Auftritt in aller Öffentlichkeit ein echter Stresstest“. Dem schloss sich Florian Zumkeller, Deutscher Delegierter der exklusiven Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux an und ergänzte: „Bemerkenswert, dass bei diesem - für alle Sommeliers in Deutschland offenen Wettbewerb - am Ende zwei Chefsommeliers aus Mitgliedhäusern von Relais & Châteaux an der Spitze stehen.“

Die „Trophy Relais & Châteaux/Sommelier-Union Deutschland“ wurde unterstützt von Champagne Laurent-Perrier, S. Pellegrino und Acqua Panna, Wein aus Spanien, Nespresso, Silversea Luxuskreuzfahrten, Ceretto, Hövels Hausbrauerei, Spiegelau Glas, AXA Versicherungsbüro Schulz, Enologos, Rheinhessenwein sowie der Brennerei Hubertus Vallendar. Der Wettbewerb wird zukünftig alle zwei Jahre ausgetragen. Der Sieger vertritt Deutschlands Sommeliers bei offiziellen internationalen Wettbewerben.

Über Sommelier-Union Deutschland e.V.

Die Sommelier-Union Deutschland e.V. setzt sich für alle Belange des Berufsstandes ein, insbesondere im Bereich der Aus- und Weiterbildung von Nachwuchskräften. Seit mittlerweile 35 Jahren erfreut sie sich großer Akzeptanz in der Gastronomie, Hotellerie, bei Winzern, dem Weinfachhandel und der Zulieferindustrie. Die Vereinigung zählt heute bundesweit fast 1.000 Mitglieder und hat sich als Austausch- und Informationsplattform bestens etabliert. Für ihre Mitglieder bietet sie eine Vielzahl an Initiativen und Aktivitäten. Die Sommelier-Union Deutschland ist Mitglied der ASI Association de la Sommellerie Internationale mit Sitz in Paris.

Weitere Informationen unter www.sommelier-union-deutschland.de oder telefonisch unter 09627-92 46 42.

Über Relais & Châteaux

Relais & Châteaux ist eine exklusive Kollektion von rund 500 führenden, von Charme geprägten Hotels und Spitzenrestaurants in 60 Ländern. Die 1954 in Frankreich gegründete Vereinigung vermittelt eine

ganz besondere Art de Vivre, indem sie weltweit herausragende Häuser zusammenführt, die sich durch ihre Einzigartigkeit auszeichnen.

Relais & Châteaux ist eine Familie von Hoteliers und Grands Chefs, geprägt von unterschiedlichsten Einflüssen, die die Passion und das persönliche Engagement verbindet, ihre Gäste Momente einer außergewöhnlichen Harmonie, ein unvergessliches Zelebrieren der Sinne erleben zu lassen.

Von den Weinbergen des Napa Valley bis zu den Stränden von Bali, von den Olivenhainen der Provence bis zu den Wildreservaten in Südafrika, Relais & Châteaux vereint die schönsten Reiseziele zur Entdeckung der Vielfalt von Regionen und Ländern.

Die Signatur von Relais & Châteaux verkörpert das Bestreben: „ÜBERALL AUF DER WELT, EINZIGARTIG AUF DER WELT.“ Weitere Informationen auf www.relaischateaux.com

Gebührenfreie Reservierungen unter Tel. 00800-2000 0002.

HINWEIS FÜR DIE REDAKTION: Detaillierte Informationen zu den Finalisten im Anhang – weitere Fotos auf Anfrage unter info@djpr.eu.

Pressekontakt: [djpr](mailto:info@djpr.eu)
Dieter Jacobs/Sabine Schramek
Berger Str. 436
60385 Frankfurt;
Tel.: +49-69-46 55 66
Fax: +49-69-46 87 55
e-mail: info@djpr.eu
web: www.djpr.eu