INTERN

Die starken Seiten der Sommelier-Union Deutschland e.V.

SOMMELIERCAMPUS

Vom 12.-13. Juni 2022 trafen sich 120 Mitglieder in Würzburg. Rekordstand, in den letzten Jahren waren es lediglich um die 70 Personen. Wir fragen fünf junge Sommeliers, die fast alle zum ersten Mal dabei waren: „Hat's Euch gefallen und konnte der Campus Euch Mehrwert bringen?"

DIREKT IN DIE WEINKARTE

„Der Campus mit den drei Würzburger Steinweingütern Bürgerspital, Hofkeller und Juliusspital fand auf einem solchen Niveau statt, das ich mir für Deutschland eigentlich nur in Deidesheim ähnlich wertig vorstellen kann. Einen Wein aus der Spanien-Masterclass kombinierte ich direkt zu einem Gang im aktuellen Menü: Der „Nana Albariño 2018" vom Weingut Attis ist etwas gereifter, schöne Tiefe, Druck und Salzigkeit. Er passt perfekt zum schottischen Lachs mit Gillardeau-Auster, Tomatenragout, Shimeji Pilzen, Miso Hollandaise und Bonito-Essig-Sud. Und ich plane eine Tour nach Norditalien, also werde ich die beiden Vortragenden der Masterclass Südtirol besuchen."

Adrian Imm / Sterne-Restaurant „Tawa Yama", Karlsruhe

INSPIRIERENDE FRAUENRUNDE

„Ich fand es beflügelnd und inspirierend, so viele nette Menschen aus der Branche zu treffen. Beim Abendessen im Gewölbekeller saß ich an einem tollen Frauentisch. Da ich im Weinhandel arbeite, ist Wine-Food-Pairing nicht so alltäglich präsent wie bei Sommeliers in der Gastronomie. Den Austausch darüber fand ich sehr bereichernd. Es war ein besonderes Erlebnis die drei großen Weingüter mit ihren alten Weinbautraditionen und ihren imposanten Gemäuern mitten in der Altstadt von Würzburg zu besichtigen und Silvaner in unterschiedlichen Qualitäten, von verschiedenen Lagen und Jahrgängen zu verkosten. Nach dem Campus bin ich definitiv mit neuer Energie in den Weinhändler-Alltag gestartet."

Mareike Jensen / Fachhandel „Weinstall Jensen", Flensburg

MENSCHENNAH WIE FAMILIENFEIER

„Es war cool mitzuerleben, wie offen und transparent die Strukturen in der SU sind. Peer hatte ich zuvor nur zweimal gesehen und ansonsten kannte ich ihn nur von Fotos. Es war echt beeindruckt für mich, wie menschennah er ist. Alles war locker und emotional, fast wie eine kleine Familienfeier. Einige Weine der Franciacorta-Class will ich auf die Weinkarte setzen. Die Rosé-Masterclass war witzig. Ein guter Überblick, um zu wissen, wo es hingeht bei österreichischen Rosés – auch für mich als gebürtige Österreicherin. Ich finde es gut, dass der Campus immer in einer anderen Stadt veranstaltet wird. Franken ist ja jetzt nicht die Region, von der aktuell alle reden. Gut, sie mal in den Fokus zu rücken."

Difan Xu / Sterne-Restaurant „ZweiSinn", Nürnberg

NETZWERK ERWEITERT – GLÜCKSGEFÜHLE

„Ich komme ursprünglich aus Mexiko und habe fünf Jahre lang in São Paulo, Brasilien, gewohnt und dort als Sommelière studiert. Die ASI ist dort sehr aktiv, Weinkultur boomt! Mein Mann ist Deutscher und wir sind vor drei Jahren nach Deutschland zurückgezogen. Ich habe zum ersten Mal an einer Veranstaltung der SU teilgenommen und die ersten persönlichen Kontakte geknüpft. Es war so eine bunte Mischung aus Profis vom Handel, aus dem Tourismus oder Journalismus. Via Instragam und WhatsApp halte ich mit einigen Kontakt. Das sind Glücksgefühle für mich! In den Masterclasses habe ich viel gelernt. Zumal ich selbst Onlinekurse anbiete, vor allem für Menschen in Mexiko und Brasilien."

Pilar Lanze / Freiberufliche Sommelière, Wolfsburg

TYPIZITÄT WÜRZBURGER STEIN

„Nach zwei Jahren ohne wirkliche Präsenzveranstaltungen und als Neumitglied hatte ich richtig Lust auf den Campus. Die Organisation, bereits im Vorfeld, war supergut. Ich traf eine Kommilitonin wieder aus der DHA in Köln und auch ein paar ehemalige Dozenten. Die Masterclasses waren sehr informativ in kurzer Zeit. Ich hätte gerne alle vier gemacht; aber das wäre dann vermutlich doch zu anstrengend geworden. Ich konnte viel über Silvaner und die Typizität des Würzburger Steines lernen. Man hat nicht oft die Gelegenheit, Topweine von drei Weingütern gleichzeitig zu probieren. Nächstes Jahr ist der Campus in Ostdeutschland geplant, diese Anbaugebiete habe ich so gut wie gar nicht auf dem Radar! Schön, ich komme gerne!"

Brigitte Weinhold / „Edeka Zurheide – Fein Kost", Düsseldorf

FOTOS: DIETER JACOBI / CHARLOTTE PFEIFFER

MEIN WEINTIPP:

2020 MUSENHANG

DAS WEINGUT Der familiengeführte Biobetrieb Mehling liegt im Herzen des Altstadtkerns von Deidesheim im Weinbaugebiet Pfalz. Die Rebstöcke bearbeitet das junge Paar Kathrin und Christoph ganzjährig in Handarbeit. Der schonende Umgang mit den Trauben wird beim Weinausbau im Keller fortgeführt. Den Beiden ist es besonders wichtig, dass die Weine ihren naturgegebenen Charakter zeigen und viel über ihre Herkunft verraten.

DIE LAGE Die Parzelle im „Forster Musenhang" befindet sich in direkter Nachbarschaft zum Pfälzerwald. Das bietet zum einen guten Schutz gegen starke Winde und zum anderen eine sehr gute Wasserversorgung. Geprägt wird die kühle Lage durch seinen kräftigen Kalk-Lehmboden und vereinzelt auch Basaltgestein.

DER WEIN Die Riesling-Reben sind über 40 Jahre alt. Nach der Ganztraubenpressung wurde spontan 16 Monate vergoren. Gelbe Frucht, Birne, etwas Zitrus, unterstützt von Würze und Kräutern. Saftigkeit, Griffigkeit, feine Eleganz und toller Trinkfluss. Für mich ein Wein, der für Authentizität und Charakterstärke steht.

ÜBER MICH Seit Ende 2018 bin ich im Restaurant „Storstad" in Regensburg als Chef-Sommelière tätig, vorher hatte ich Stationen in Düsseldorf, Heidelberg und Wirsberg. Seit 2019 bin ich auch für das Restaurant „Aska", das zweite Sternerestaurant der Schmaus Familie, zuständig. Dort liegt der Fokus auf Sake.

Anna Rupprecht, Sommelière
- „Storstad", Casual Fine Dining
- „Aska", Traditional Sushi
Schmaus-Restaurants Regensburg
www.antonschmaus.de

SU REGION SÜDWEST NEUER REGIONALSPRECHER

Tobias ist aktuell einer von sechs deutschen Master Sommeliers. Seine Erkenntnis: „Du schaffst es nicht alleine." In einem starken Dreier-Team mit regelmäßige Calls und einem Katalog mit 6.000 Fragen schloss er 2015 die Prüfung erfolgreich ab. Erste Erfahrungen in Gastronomie und Weinwissen sammelte Tobias im Kempinski Frankfurt und bei Rheingauer Winzern. Als junger Sommelier ging er zuerst nach Südafrika, dann nach London. Bei Hakkasan handelte Tobias mit den besten Weinen weltweit, war zuletzt verantwortlich für 20 Sommeliers und die Gestaltung der Weinkarten von fünf Restaurants. Aufgrund des Brexits und der Covid-Pandemie kehrte er 2020 mit seiner Frau und seinen zwei Kindern zurück nach Deutschland. Seit 2022 ist er Vertriebsleiter bei „Alpina Wein". Tobias übernimmt neu die Rolle des Regionalsprechers Südwest. Er hofft, dass sich die dortige Gastronomie für neue Ideen und Konzepte öffnet. Außerdem sieht er sich mit in der Verantwortung, den Jung-Sommeliers nach der Ausbildung mehr Guidance zu bieten. > Du willst mehr über Tobias erfahren? Sein gesamtes Porträt findest Du auf der SU-Website.
DANKE an den bisherigen Regionalsprecher Thomas Krause.
KONTAKT Tobias Brauweiler
tobias.brauweiler@sommelier-union.de

PE(E)R SE

Open your mind

Schön war's so viele von Euch beim SommelierCampus in Würzburg zu sehen, mit Euch zu diskutieren, zu verkosten, die Zeit bei den Stein-Weingütern zu genießen.

Für mich ging es anschließend in die Stadt Nagoya, in die viertgrößte Megacity Japans, zur **Generalversammlung der ASI** (Internationaler Sommelierverband). Etwa 30 Leute trafen sich vor Ort, als Vertretung für 20 Nationen. Außerdem waren Delegationen von weiteren 45 Ländern online zugeschaltet. Statt 1, 5 Stunden Versammlung wie bei uns, waren es anderthalb Tage, die ich als Generalsekretär durch die Veranstaltung dirigierte. Da brummte mir anschließend ziemlich der Schädel! Aber es lohnte sich: Wir wählten u.a., dass die **WM 2026 in Portugal** stattfinden wird. Und das Netzwerken eröffnet Zugänge, nicht nur auf nationaler, sondern auch auf regionaler Ebene. So wurden unsere Kandidaten zum Beispiel nach Belgrad oder nach Vilnius, Litauen zu Wettbewerben eingeladen. **Wertvolles Training**, neue Blickwinkel, super Einblicke in die Gastronomie der Länder! Und meine Eindrücke sonst so? Hotelrezeptionen im 15. Stock, Bars im 4. Stock. Erstaunlich, wie wenige Japaner Englisch sprechen. Erstaunlich, wie oft Cash gezahlt werden muss. Erstaunlich, dass sich nach dem Essen Service und Köche als Team aufstellen und sich verneigen.

Angeleitet von Marc Almert haben Ende Juli in Frankfurt außerdem auch potentielle Teilnehmer:innen für die **Sommelier-WM 2023** trainiert. Für Belgien, England, Luxemburg, die Niederlande, Portugal und Schweiz werden die Angereisten wahrscheinlich antreten. Und natürlich war auch unser Kandidat, Maximilian Wilm, mit von der Partie und konnte vom Austausch profitieren.

Gemeinsam geht es einfach besser.
Open your minds!

Vinophile Grüße, Euer

Peer F. Holm
Präsident Sommelier-Union
peer.holm@sommelier-union.de

SU FRANKEN

SAUER UND SAUER

Zweimal musste das geplante Treffen abgesagt werden. Am 27. Juni war es endlich soweit: Wir besichtigten Weingut Horst Sauer und Weingut Rainer Sauer, die sich in Escherndorf direkt gegenüber liegen. Part Eins: Im Weingut Horst Sauer begrüßte uns Sandra Sauer mit einem tollen Silvanersekt. Der Keller liegt nicht unterirdisch, sondern in der obersten Etage. Hier werden auch die Trauben angeliefert. Direkter Sprung in den Weinberg mit Erklärungen zu den berühmten Lagen, wie dem „Eschendorfer Lump", und anschließender Verkostung unter dem Motto „Alles Silvaner". Part Zwei: Daniel Sauer vom Weingut Rainer Sauer begrüßte uns mit Blanc de noir Sekt im Garten und zeigte uns danach ausführlich den Keller. Beeindruckend, wie sich alte und neue Architektur verbinden lässt! Danach probierten wir vielfältig, vom Basiswein bis zum Großen Gewächs im stilvollen Verkostungsraum. Anschließend ging es zum kleinen Abendessen und Ausklang nach Volkach in das Restaurant Lilie.

DANKE an Sandra und Daniel Sauer für die wunderbaren Einblicke in zwei Güter. Danke auch an Selters Mineralwasser.

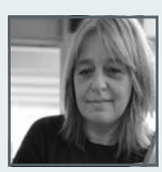
KONTAKT Niki Restel
niki.restel@sommelier-union.de

SU REGION NÜRNBERG & UMLAND

GEORGISCHER WEIN

Roher, natürlicher und unfiltrierter Wein ruht in unterirdischen Tongefäßen – seit 8.000 Jahren stellen georgische Winzer ihre Weine in sog. „Quevris" her. Bei der Regionalveranstaltung im Lindenkeller, nach Feierabend am 11. Juli, wurden drei Flights präsentiert: Der erste Flight beinhaltete drei Weißweine im Quevri vergoren und im Stahltank ausgebaut. Beim zweiten Flight wurden drei Weißweine eingeschenkt, die sowohl im Quevri vergoren als auch ausgebaut wurden. Drei Rotweine stellten den dritten Flight dar, ebenfalls im Quevri vergoren und ausgebaut. Zum lockeren Vergleich folgten vier spontan vergorene Weißweine aus der Steiermark, gemischt ausgebaut in Amphoren oder im Holz gereift. Alle waren sich einig: „Was für eine horizonterweiternde Verkostung!" Wir diskutierten drei Stunden lang und intensiv.

DANKE an die Sponsoren Dominik Görtler und Patrik Engelmann von „Superdrop.wine" sowie an das Weingut Ploder-Rosenberg aus der Steiermark. Außerdem Gastgeberin Gudrun Hagen von „Die Weinwerkstatt".



KONTAKT Simone Ladewig
simone.ladewig@sommelier-union.de

SU REGION BERLIN & UMLAND

DREI WEINWELTEN

Ferdinand von Boeselager kann von drei Events berichten: Am 27. April trafen wir uns vormittags im „Boros“ zur Abenteuerreise durch Südtirols Weinwelt. Sowohl der Direkter als auch der Vizepräsident von „Konsortium Südtiroler Wein“ gaben uns die Ehre: Eduard Bernhart und Martin Foradori, zugleich Inhaber von Weingut J. Hofstätter, stellten ausgewählte Weine vor und servierten passende Anekdoten. Das Catering kam von Sommelier Serhat Aktas von der Weinbar „der Weinlobbyist“. Am späten Nachmittag traf man sich erneut, dann am Walter-Benjamin-Platz für einen spannenden Querschnitt durch die italienische Weinwelt. Daniele Cernilli alias „Der Weindoktor“ zeigte Weine von Torrevento, Luretta oder Cantina Romagnoli. Am 06. Juli gab uns Master of Wine Yiannis Karakasis eine 30-minütige Masterclass rund um die vielen griechischen autochthonen Rebsorten und Anbaugebiete. Anschließend konnten rund 100 Weine blind verkostet werden. Jeder probierte in seinem Rhythmus, bis zu 4,5 Stunden lang. Unterstützt wurde dieses Event von der Wein-Eventagentur „Culinarium Bavaricum“.

DANKE an alle Sponsoren, Moderatoren, Locations und Helfer.

KONTAKT Ferdinand von Boeselager
ferdinand.boeselager@sommelier-union.de

SU REGION OST

TALK & TASTE

Am 30. Mai trafen wir uns für ein weiteres „Talk&Taste“ am langen Tisch der Vinothek des Spa und Golfressorts „Weimarer Land“. Zwölf Interessierte lernten das Weingut Ômina Romana aus dem italienischen Latium kennen. Das Gut, gegründet von einem Deutschen, liegt südlich von Rom. Auf vulkanischen Böden gedeihen hochwertige Weine, der Phönix ziert die Flaschen als Logo. Unser Diskussions-Thema: Ômina Romana arbeitet ausschließlich mit internationalen Rebsorten. Alban vom Weingut präsentierte die Weinkollektion und erläuterte die Beweggründe, sich gegen autochthone Rebsorten der Region zu entscheiden. Es gab angeregte Gespräche über Terroir, Stilistik und die Vorzüge und Herausforderungen von modernem wie traditionellem Ausbau.

DANKE an das Weingut Omina Romana und Gastgeber „Weimarer Land“.

KONTAKT Theresa Stenzel
theresa.stenzel@sommelier-union.de

WHO IS WHO
DER SOMMELIER-UNION DEUTSCHLAND e.V.

Präsident
Peer F. Holm
Tel.: 02241-201 36 75
peer.holm@
sommelier-union.de

Vizepräsidenten

Christian Frens
Tel.: 0221-924 282 40
christian.frens@sommelier-union.de

Philipp Künemund
Tel.: 0174-165 69 71
philipp.kuenemund@
sommelier-union.de

Marc Almert
Tel.: 0041 44 510 88 24
marc.almert@
sommelier-union.de

Beiräte

Niki Restel
Tel.: 0171-47 06 64
niki.restel@
sommelier-union.de

Thomas Sommer
Thomas.sommer@
sommelier-union.de

Theresa Stenzel
Tel.: 0364-594 730 28
theresa.stenzel@
sommelier-union.de

Annette Schwarz
annette.schwarz@
sommelier-union.de

Schatzmeister
Michael Wangler
Tel.: 06021-443 250
michael.wangler@
sommelier-union.de

Geschäftsstelle
Katja Gießler & Radka Pölking
Lindenstr. 14
50674 Köln
Tel: 0221-92428-198
info@sommelier-union.de

Regionalsprecher

Region Nord
Maximilian Wilm
maximilian.wilm@
sommelier-union.de

Region Ost
Theresa Stenzel
Tel.: 0364-594 730 28
theresa.stenzel@
sommelier-union.de

Region West
Thomas Sommer
thomas.sommer@
sommelier-union.de

Region Mitte
Carine Patricio (Mosel)
Tel.: +49 176 8083913
carine.patricio
@sommelier-union.de

Region Südwest
Tobias Brauweiler MS (Baden)
Tel.: +49 176 63602720
tobias.brauweiler
@sommelier-union.de

Region Berlin
Ferdinand von Boeselager
ferdinand.boeselager@
sommelier-union.de

Region Nürnberg
Simone Ladewig
simone.ladewig@
sommelier-union.de

Region Franken
Niki Restel
niki.restel@
sommelier-union.de

Region Süd
Anja Müller-Eschenbrücher
anja.mueller-eschenbruecher@sommelier-union.de

Unsere Homepage
www.sommelier-union.de

Wir danken unseren Partnern für die Unterstützung.

BOTTOM-UP

Kolumne „a closer drink“ von Sina Listmann

Klar, wir hätten auch die „berühmten Nasen“ zum SommelierCampus befragen können. Moderatoren, Vorstand, Sponsoren… alles wichtige Leute, ohne die es nicht geht. Haben wir aber diesmal ganz bewusst nicht.

Wann ist etwas in Balance? Man kann sich dieses Prinzip bei einem Weinglas vorstellen: Der Kelch kann anders geformt sein, mal schmal, mal eckig, mal breitbauchig. Aber damit das Weinglas fest steht, ist der Fuß notwendig. Eigentlich ist dies eine Regel der Natur: Jede Pflanze, auch die Rebe macht es vor: Sie braucht starke Wurzeln. Was man oberirdisch sieht, sind Stamm, Blätter und Trauben. Aber die Wurzel bringt die Essenz ins Glas. Und in stressigen Zeiten, wie bei permanenter Hitze, gilt: Sind die Wurzeln tief genug, so überlebt der Stock.

Ich finde, dieses Prinzip zeigt sich in der Politik und Gesellschaft genauso wie bei Firmen oder Verbänden. Man kann von oben herab delegieren, quasi „Top-down“ – aber man muss sich dann nicht wundern, wenn man zuerst das Gefühl für die Base und schließlich deren Vertrauen verliert. Man kann aber auch offen sein und die Basis wirklich einbeziehen wollen, quasi „Bottom-up“ – das braucht Mut und Willen der Leader sowie die Souveränität, mögliche Kritik auszuhalten.

Beim Vorschlag „Wollen wir fünf junge Mitglieder um ihre Meinung zum SommelierCampus bitten?“ und das spontan als Titelthema nehmen, kam von Peer die Antwort: „Uneingeschränktes Ja“. Alle Fünf hätten sagen können: „Mir hat das nicht gefallen“ oder „Schade war, dass …“. Und wir hätten es ohne Widerworte abgedruckt. Doch die Kritik blieb verschwindend klein. Das Lob war insgesamt sehr groß. Und was noch größer war: Die Überraschung und Freude, dass sie überhaupt gefragt werden. Wir befinden uns in einer Zeit, in der so wenig junge Menschen in Deutschland leben wie nie zuvor. Ein Rekordtief: Ende 2021 wurden nur 8,3 Mio. Menschen zwischen 15-24 Jahren gezählt. Dies entspricht knapp zehn Prozent der Bevölkerung. „Oh je, wie soll das weitergehen?“, dachte ich direkt. Hatte ich dieses Gefühl auch beim SommelierCampus? Dass die SU überaltert, in eine unsichere Zukunft lenkt? Nein, hatte ich nicht. Kein bisschen.

ILLUSTRATION: DESIGNAGENTUR ALMA, MAINZ

Woran das liegt, habe ich mich gefragt. Die gute Gesamtstimmung liegt auch an der Führung, da bin ich mir sicher! Die SU hat einen Präsidenten, der eine Mitgliederversammlung abhält wie ein freudiges Event des Wiedersehens. Der sich sogar traut zu weinen. Vor allen! Weil ihn etwas bewegt. Das ist für mich keine Schwäche, sondern Größe. Der Präsident zeigt sich nahbar, verletzlich, ganz menschlich. Der Chef agiert wie einer von allen. Ist einer von allen.

Individualität, Mitsprache und Freiheit sind nicht einfach so da; man muss sie schaffen, ihnen bewusst Raum, ja „Boden“ geben. Junge Mitglieder sind nicht einfach so da; man muss sie willkommen heißen und sie dann auch sehen, wahrnehmen. Beides macht die SU ziemlich gut, wie ich finde.

Sina Listmann
contact@sina-listmann.com
0176-55637907
Instagram #floravinum