

# INTERN



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

## DAS VERTRAUENSTEAM

Anna, Simone und Shahzad sind die neuen Ansprechpartner:innen innerhalb der SU - für alle, die in irgendeiner Form Diskriminierung erleben (sexistisch, rassistisch etc.), ob privat oder beruflich. Hier ein Gespräch untereinander, mit dabei auch Annette vom Beirat.

**Annette** „Wir, Vorstand und Beirat, haben gemeinsam überlegt, was wir anbieten und verändern können. Die letzten Monate waren eine Herausforderung und wir wollen das Thema Diskriminierung ernst nehmen. Daher haben wir drei einfühlsame Personen gesucht, die auch mit schwierigen Themen umgehen können. Anna, wir kennen uns aus dem College ist perfekt für das Vertrauensteam, da sie bereits in puncto Frauenrechte aktiv ist. Shahzad war ein Vorschlag von den beiden Vizepräsidenten Philipp und Marc. Und Simone haben wir als etabliertes Mitglied zum Team gebeten. Wir wollen die Strukturen der SU divers abdecken, mit Mitgliedern aus der Basis. Alle drei von uns Angefragten haben Ja gesagt.“

**Anna** „Mir ist erst vor fünf Jahren bewusst geworden, dass das Thema Gleichberechtigung noch nicht so weit ist, wie es sein sollte. In meiner Ausbildung und auch an Arbeitsplätzen wurde ich sexuell belästigt aber das war mir damals nicht klar! Ich wurde an den Love Handles (seitlichen Gürtelschlaufen) festgehalten oder als ‚perfekt für ein Standgebläse‘ bezeichnet. Haha, alle haben gelacht. Und ich wollte nicht uncool, frigide sein oder als Zicke gelten und sagte nichts dagegen. Aber eigentlich ging das über meine Grenzen.“

**Wir Drei helfen, indem wir  
zuhören, begleiten und an  
Experten weitervermitteln.**

**Shahzad** „Zunächst möchte ich mich dafür bedanken, welch extrem großes Vertrauen uns Dreien entgegengebracht wird. Die jetzige Situation ist eigentlich für uns alle ein trauriger Anlass. Ich finde es wichtig, dass das Vertrauensteam nicht nur aus weiblichen Ansprechpartnern besteht. Diskriminierung ist vielfältig und kann auch schnell mal von Mann zu Mann oder von Frau zu Mann passieren. Ich kann nur erah-



Anna Kauker  
Köln

0160 188 5689  
anna.kauker  
@sommelier-union.de



Simone Ladewig  
Nürnberg

0172 800 8445  
simone.ladewig  
@sommelier-union.de



Shahzad Talukder  
München

0162 417 7730  
shahzad.talukder@  
sommelier-union.de

nen, wie es für eine Frau ist, wenn sie belästigt wird. Aber ich habe es von Mann zu Mann erlebt, und zwar als ich Vorgesetzter war von einem mir Unterstellten. Rassendiskriminierung erlebe ich im beruflichen wie im privaten Umfeld. Es gab bisher kein Jahr, wo es mir nicht passiert ist. Die Standardfrage ist immer: ‚Woher kommen Sie?‘. Ich erwidere: ‚Ich komme aus Frankfurt. Bin hier geboren und aufgewachsen.‘ Sowohl Kollegen als auch Gäste sagen dann: ‚Aber Sie sehen doch gar nicht Deutsch aus.‘ Das ist übergriffig, es verlässt den beruflichen Kontext. Ich frage denjenigen auch nicht, ob er aus Offenbach oder Hamburg stammt. Rassismus ist von Region zu Region unterschiedlich ausgeprägt. Ich glaube, dass der Mensch ein Tier ist, und immer rassistisch sein wird. Ganz bekommt man das auch nicht heraus, aber man kann ein Bewusstsein dafür schaffen.“

## Diskriminierung passiert von Mann zu Frau, von Frau zu Mann, von Mann zu Mann, von Vorgesetztem zu Untergebenem, andersherum, und so weiter...

**Simone** „Ich beobachte, dass bei diesem Thema auch viele persönliche Emotionen mit im Spiel sind. Ich versuche daher jetzt mal ganz neutral zu bleiben. Ich habe auch meine Erfahrungen gemacht, aber nicht in diesem Sinne. Egal, welche Position, welches Geschlecht oder welche Herkunft jemand hat: Ungerechtigkeit wird auch nicht ansatzweise toleriert! Ich kenne ‚Mobbing‘ aus der gehobenen Gastronomie, obwohl mir das Wort zu schwammig ist. Beispielsweise Mobbing aufgrund von Neid, wenn jemand einem anderen die Führungsposition nicht gönnt. Manchmal denke ich auch ungerecht, aber dann nehme ich mich zurück: ‚Stopp, das ist falsch so zu denken‘. Aber ich erwarte schon von jemandem, der neu dazukommt, dass sie oder er versucht, sich ein wenig den Gepflogenheiten anzupassen.“

**Anna** „Das ist einer der wichtigsten Erkenntnisse: Nicht der erste Gedanke, den du hast, zählt. Sondern es ist der, der danach kommt. Wir sind alle durch unsere Sozialisierung geprägt, durch Sexismus, Rassismus, Ableismus (Reduzierung der Menschen auf ihre psychische und physische Behinderung) und alle anderen -ismen Formen. Deshalb ist es so wichtig sich selbst und das eigene Verhalten zu reflektieren und zu sagen: „Halt, Stopp, das war nicht richtig!“ Wenn beispielsweise eine Frau laut wird, ist sie nicht direkt eine Zicke, sondern steht für ihre Meinung ein.“

**Simone** „Stopp sagen kann man ja auf unterschiedlichste Weise. Je nach Typus, Ausstrahlung. Das geht verbal sowohl laut und leise, wie auch nonverbal je nach Persönlichkeit. Wenn die gewünschte Distanz aber ignoriert wird, dann muss man einfach nochmals deutlicher werden.“

## Nicht der erste Gedanke, den du hast, zählt. Sondern es ist der, der danach kommt.

**Shahzad** „Dem möchte ich zustimmen. Jeder hat andere persönliche Grenzen. Manche Menschen schaffen es direkt, ihre Grenzen zu artikulieren. Ob laut oder leise.“

**Simone** „Ich glaube, es ist wichtig, dass wir als Vertrauenspersonen für die Betroffenen da sind, zuhören, Ruhe bewahren, neutral und souverän bleiben. Um zu verstehen was passiert ist. Das ist essentiell und zielführend in so einer Situation. Polarisieren, in Kampfstellung gehen, über die Stränge schlagen – das ist immer schwierig. Auf den Punkt gebracht: Es dürfen keine Positionen manipulativ ausgenutzt werden.“

**Shahzad** „Ich habe einmal eine Situation bei Tisch erlebt, die so diskriminierend war, dass ich zur Restaurantleiterin gegangen bin und sagte: ‚Ich bediene diese Gäste nie wieder‘. Was da genau passiert war, wollte ich nicht erzählen und erzähle es auch hier nicht. Mein Chef hat weiterbedient und ich bin ins Büro gegangen. Jede Führungsposition sollte auch akzeptieren, wenn man sich in diesem Moment nicht erklären will.“

**Anna** „Wir Drei helfen, indem wir zuhören, begleiten und an Experten weitervermitteln. Es ist wichtig, dass die betroffene Person die Kontrolle wieder zurückbekommt, die ihr zuvor genommen wurde. Es wird Schulungen für uns als Vertrauensteam, sowie im College und an der Mitgliederversammlung geben.“

**Shahzad** „Man darf nicht vergessen: Wir sind alle Drei keine ausgebildeten Psychologen. Das Vertrauensteam ist ein möglichst niederschwelliges Angebot. Man kann sich bei einem von uns auch morgens oder nachts um 23 Uhr melden. Jeder darf das, egal wann. Auch der:diejenige, der sich fragt: ‚Was habe ich denn falsch gemacht?‘. Anfragen und Gespräche in Zusammenhang mit Diskriminierung behandeln wir selbstverständlich vertraulich.“

### TERMINE

**20.03.2023**

Sommelier-Apéro auf der ProWein,  
Österreichhalle 5 ab 18.00 Uhr

**04.-06.06.2023**

Sommelier Campus im Weimarer Land –  
Mitgliederversammlung mit Neuwahlen

**19.11.2023**

Sommelier Trophy in Neustadt/Weinstraße

## MEIN WEINTIPP

# GESCHWISTER-RIESLING

**Der Wein** „Der hier hat ordentlich Bums!“, steht in der Weinbeschreibung des Weinguts und ich kann es mir bildlich vorstellen wie die schillernde Persönlichkeit Yvonne Libelli diesen Satz sagt. Gelbfruchtig und knochentrocken mit der typischen Portion Feuerstein, Mineralität und einer salzigen Säure - all diese Charaktereigenschaften machen den Wein zu einem Inbegriff eines Forster Pechstein Rieslings. Selektive Handlese, Maischestandzeit und nach der Gärung ein langes Hefelager bis in den Juli tragen dazu bei, dass der Wein für seine Entwicklung noch etwas Flaschenreife benötigt.

**Das Weingut** Der Wein ist ein Energiebündel genau wie die junge Generation des Weinguts Yvonne Libelli und Martin Lucas. Die Geschwister haben sich dem Riesling und dem Terroir verschrieben. Der Familienbetrieb liegt in Forst an der Weinstraße und arbeitet nach den Richtlinien des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus in Rheinland-Pfalz.

**Das Essen** Zum 2019er lasse ich mir ein auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Orangen-Hollandaise schmecken, begleitet von gedünstetem Blattspinat und Mango-Risotto.

**Das Glas** Den Wein genieße ich aus dem Universalglas „Definition“ von Spiegelau.

**Über mich** „Wein macht mich glücklich!“, deshalb bin ich Sommelière geworden. Während meiner Station als „Commis de salle“ bei Familie Haeberlin in Illhaeusern ist der Groschen gefallen. Dort hat mich vor allem die Tätigkeit der Sommeliers fasziniert, insbesondere von Monsieur Serge Dubs. Als Sommelière in unserem Familienbetrieb Behls Genusshotel habe ich mir als Ziel gesetzt, eine Weinkarte zu gestalten, die neben bekannten Namen auch die junge Generation an Winzer:innen unterstützt. Aus eigener Erfahrung kenne ich die Herausforderungen, die ein Familienbetrieb mit mehreren Generationen mit sich bringt. Der Schwerpunkt liegt auf deutschen Weinen. Darüber hinaus finden sich Weine unserer Nachbarländer: Frankreich, Italien, Spanien, Österreich. Außerdem habe ich einen Faible für elsässische Weine.

**Melanie Behl**  
[www.behl.de](http://www.behl.de)



## WORTE VON VORSTAND & BEIRAT

### Liebe Mitglieder,

was wir in unserem Newsletter bereits geschrieben haben, möchten wir hier nochmals betonen: Danke dafür, dass Ihr uns Ende letzten Jahres **Vertrauen geschenkt** und den Rücken gestärkt habt. Danke dafür, dass Ihr Euch kritisch geäußert habt und damit dazu beiträgt, dass wir als Verein **gemeinsam stärker** werden. Und danke dafür, dass wir zusammen optimistisch in die Zukunft blicken können.

Wir haben uns viel vorgenommen und bereits einiges in die Tat umgesetzt. Ein sehr wichtiger Schritt war für uns der **Aufbau eines Vertrauenssteams** (siehe Titelstory). Zudem wird Stefanie Hehn MS die **neue Leiterin des Sommelier College**. Die Chef-Sommelière des Hamburger Hotels „The Fontenay“ ist die zweite deutsche Frau, die den Titel „Master Sommelier“ (MS) trägt. Außerdem wurden Anna Kauer und Maximilian Wilm als **College Sprecher:innen** gewählt.

An dieser Stelle wollen wir Euch herzlich einladen: Erstens zum **„Sommelier-Apéro“** in der Österreichhalle auf der ProWein im März und zweitens zur Mitgliederversammlung, dem **„Sommelier Campus“** im Juni im Weimarer Land. Auf dem Programm des Campus stehen die **Wahl des Vorstandes und Beirats**, tolle Seminare und Erkundungen im Weinbaugebiet Saale-Unstrut.

**Wir freuen uns auf Euch!**

**Euer Vorstand & Beirat**  
[info@sommelier-union.de](mailto:info@sommelier-union.de)





## REGION SÜD

# CALIFORNIA PINOT NOIR

Am Montag, 12.12.2022 trafen sich 16 Mitglieder der SU sowie Journalist:innen in München, um das erfolgreiche California Wines Online-Tasting nachzuerleben. Im „Guido Al Duomo – Wines“ empfangen Gastgeber Julian Schweighart sowie SU-Regionalsprecherin Anja Müller-Eschenbrücher. Konstantin Baum MW moderierte die Verkostung von neun Pinot Noirs in der Video-Repetition, deren Ursprungsmeeting Mitte September in vier Regionen stattfand. „Mit Eleganz und Finesse“ war die Verkostung betitelt, in der eine elitäre Auswahl kalifornischer Pinot Noirs, zusammengestellt vom California Wine Institute, die Neugierde der Teilnehmer weckte. Die Preislage der Weine bewegte sich von circa 50 € bis knapp 200 € für Endverbraucher:innen. Dementsprechend konstruktiv-kritisch wurden die Weine im Austausch diskutiert. Für nochmalige große Spannung sorgte die Blind-

verkostung im Anschluss. Dem Aufruf „bring your own bottle“ sind eine Runde der Mitglieder gefolgt und brachten sehr spannende Weine aus unterschiedlichen Ländern der Welt. Da waren nochmal richtig großartige Überraschungen dabei, die unglaublich faszinierten. Für Hungerige gab es das Angebot, leckere Pastagerichte aus dem „Guido al duomo“ zu genießen. Ein rundes Paket mit tollen Menschen, gutem Austausch und bereichernden Eindrücken.



**DANKE** an die Gastgeber, den Moderator, das California Wine Institute und allen Teilnehmer:innen.

**KONTAKT** Anja Müller-Eschenbrücher  
anja.mueller-eschenbruecher@sommelier-union.de

REGION SÜD

# NEUER REGIONAL- SPRECHER

Die Region Süd ist groß. Sie erstreckt sich über ganz Bayern. Bislang war Anja Müller-Eschenbrücher in Aschau/Chiemgau alleinige Regionalsprecherin. Nun bekommt sie Unterstützung in der bayerischen Landeshauptstadt München. Julian Schweighart, Chef-Sommelier im eigenen Familienunternehmen „Guido Al Duomo“, kennen viele bereits, weil er bei der Sommelier-Trophy 2021 den zweiten Platz eroberte. Im Juli 2022 eröffnete er zudem unweit des Restaurants am Frauenplatz/Altstadt einen Weinladen. Ab sofort kann sich die SU Süd also entweder zentral in der Stadt oder auf dem Land treffen. Julians Entschluss, Sommelier zu werden, fasste er im Burgund. Stefanie Hehn MS von „The Fontenay“ wurde seine Mentorin. Julian, der auch im Sommelier-College von der SU gefördert wurde, reist gerne. Nach der Schule machte er ein halbes Jahr Work-and-Travel in Australien. Als Sommelier arbeitete er bereits im Fine Dining Bereich in Hamburg oder auf Mallorca. In Seoul/Südkorea nahm er an dem „Concours des Jeunes Sommeliers“ teil. Er freut sich als Regionalsprecher auf Austausch mit anderen Weinbegeisterten.

**KONTAKT** Julian Schweighart  
julian.schweighart@sommelier-union.de



# GET THE TASTE FOR BUSINESS.

Düsseldorf, 19. – 21. März 2023

Jetzt eTickets  
sichern!



THE WORLD'S NO. 1  
Internationale Fachmesse für Weine und Spirituosen

## So schmeckt Business!

Düsseldorf wird wieder zum Zentrum der Wein- und Spirituosenwelt – und das mit einem unvergleichlichen internationalen Angebot. Erleben Sie die neuen Jahrgänge und Trendthemen aus aller Welt, konzentriert auf drei Tage in professioneller Atmosphäre.



[www.prowein.de](http://www.prowein.de)

To Another Great Year



Trend Show  
for Craft-Drinks



Messe  
Düsseldorf



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

### Vorstand

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

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

### Unsere Homepage

[www.sommelier-union.de](http://www.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

Julian Schweighart  
julian.schweighart@sommelier-union.de

# WOFÜR EINSCHENKEN?

Kolumne „a closer drink“ von Sina Listmann

„Du bezahlst bei uns nicht 300 € für den Kohlrabi auf dem Teller. Du zahlst dafür, dass wir 40 statt (wie zuvor) 53 Stunden in der Woche arbeiten. Dass wir uns weiterbilden, unsere Praktikant:innen bezahlen. Dass wir das Beste, wirklich Beste an Lebensmitteln beziehen können und die

Markt erwartet das, Blabla. Ich finde, der aufmerksame Beobachter sieht schnell, was dahintersteckt. Das Unternehmen rühmt sich auf der Website seiner sozialen Kompetenz, aber die Mitarbeiter haben vor Angst geweitete Augen? Hm! Auch ich als Freelancerin frage mich mittlerweile



ILLUSTRATION: DESIGNAGENTUR ALMA, MAINZ

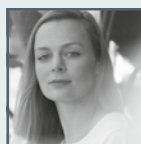
echten Kosten (gerne mal „true cost“ von Lebensmitteln googlen) zahlen, anstatt bei den Landwirt:innen die Preise zu drücken. Dass wir soziale Verantwortung übernehmen“, postete nobelhartschmutzig auf Instagram als Antwort auf Kritiken zu ihrem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Die Frage, die dahinter steckt ist das „Wofür?“. Wann hast Du Dich als Privatperson, als Sommelier, als Restaurantleiterin oder Händler zuletzt gefragt: „Wofür mache ich das eigentlich?“ Nicht nur, warum mache ich das? Sondern: „Wofür gibt es das Unternehmen? Wofür arbeiten wir? Und auch wofür arbeiten wir ganz bewusst nicht?“

Worte, wie „Nachhaltigkeit“, auch „Diversität“ oder „Werte“ werden heute gerne als Floskel benutzt. Es sieht ja so gut aus, der

bewusst, ob ich einen Kunden oder Auftrag bewusst annehmen möchte oder lieber nicht: „Wobei unterstütze ich diesen Kunden? Und finde ich sein Vorhaben sinnvoll und sinnstiftend für die Zukunft einer Branche, einer Gesellschaft?“

Das Buch „Start with why“ von Simon Sinek ist heute ein Bestseller und steht auch in meinem Regal. Die Frage „Warum?“ brachte mich bislang gut voran. Eine interessante Erweiterung ist das neue Buch „Gesellschaftsbeitrag. Wie Unternehmen mit ihrem spürbaren Wofür markant vorankommen“ von Dr. Dominik von Au und Jon Christoph Berndt. Sie schreiben, dass der Fokus weggeht vom „Ich und Wir“ hin zum „Du und Ihr“. Ich werde das „Wofür?“ ab sofort noch bewusster in mein Leben integrieren.



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



Passion & Profession



Wir danken unseren Partnern für die Unterstützung.