

INTERN



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

7. SOMMELIER-TROPHY 2023

Unser Interview mit den drei Siegern: Ein Plädoyer gegen die Angst vor dem Verlieren. Für den Mut zum wiederholten Mitmachen und der Freude am Wachsen.



v.l.n.r.: Julien Alsoufi, SU-Präsidentin Yvonne Heistermann, Sieger Florian Richter, Angelika Grundler, Thomas Sommer.

Qualifikationsrunde – Mut zur Wiederholung

„Egal, welches Level man hat, man sollte teilnehmen. Denn gerade am Anfang kommt es auch darauf an, wie viele sich überhaupt zum Vorentscheid angemeldet haben, welche Tagesform jeder hat und welche Fragen kommen. Man kann Glück haben“, findet Julien. Tatsächlich hat jeder der drei Sieger zum wiederholten Mal an der Sommelier-Trophy mitgemacht – und ist mal weiter, mal weniger weit gekommen. Florian und Julien trafen sich diesmal in Köln. Florian startete zum 4. Mal; Julien zum 2. Mal. Florian verdankt einem Kollegen die Teilnahme: „Eigentlich wollte ich gar nicht mitmachen, aber unser Commis Sommelier hat mich überredet. Er würde sich nur bewerben, wenn ich mitmache, sagte er. Hat ja dann ganz gut geklappt.“ Obwohl Florian als auch Julien sich nach der Vorrunde keinesfalls sicher wa-

ren, weiterzukommen. Florian: „Die Wettbewerbe waren früher schon komplex, aber heute sind sie noch internationaler ausgerichtet und die Fragen sind detaillierter. Das Niveau war schon im Vorentscheid anspruchsvoll und schwierig.“

Neben Köln gab es Qualifikationsrunden in München und Hamburg. Angelika nahm Anlauf Nr. 3 in München. „Bei der ersten Teilnahme hatte ich gerade die Sommelierausbildung in der Tasche, es war ein Sprung ins kalte Wasser. Bei der zweiten Teilnahme arbeitete ich bereits im Baur au Lac, war super ambitioniert, aber erreichte nur den 7. Platz. Da war ich schon enttäuscht. Im Nachhinein denke ich, bin ich den Wettbewerb damals zu verbissen angegangen.“ Umso entspannter traf sie 2023 beim Vorentscheid in München ein: Sie war gerade Mutter geworden, hatte einen Jobwechsel

WIR FÜR EUCH



Ich bin seit mehr als 10 Jahren SU-Vorstandsmitglied und beruflich als Anwalt tätig. Immer wieder beobachte ich, dass Unternehmen und Vorgesetzte in der Gastronomie ihrer Pflicht nicht nachkommen, die Arbeitszeiten der Mitarbeiter aufzuzeichnen (Anforderung des Bundesarbeitsgerichts). Das betrifft auch Mitarbeiter, die in Vertrauensarbeitszeit tätig sind. Das bedeutet: Überstunden werden oft nicht entlohnt. Gerne stehe ich Euch als Rechtsanwalt für diese und auch allgemeine Fragen im Arbeits- und Steuerrecht zur Verfügung. Komm einfach auf mich zu!

Außerdem verantworte ich seit 2013 als Schatzmeister die Finanzen der SU. In den letzten Jahren hat die Zahlungsmoral leider abgenommen. Es braucht Zeit, die Mitgliedsbeiträge einzutreiben. Bitte nehmt uns diese Mehrarbeit ab und füllt Euer Einverständnis zum SEPA-Lastschriftverfahren aus. Vielen Dank.

Denn diese Zeit investieren wir viel lieber in sinnvolle Schritte. Sinnvoll für mich bedeutet z.B. die fachliche Aus- und Weiterbildung der Mitglieder. Sei es im Rahmen von Reisen, Seminaren oder durch das College. Erfolg ist mit ein Garant für Zufriedenheit und Glück. Nutzt diese Chance der Weiterbildung, die wir Euch bieten. Eure Ideen hierzu sind immer willkommen. Sei es in puncto Nachwuchsförderung oder auch der Wunsch, andere Themen außerhalb der Getränkekultur aufzugreifen.

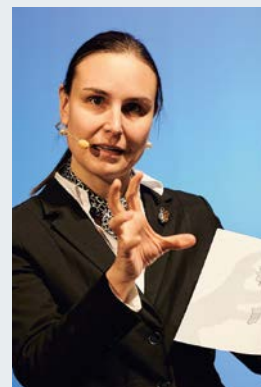
Michael Wangler
m.wangler@ewh-partner.de



1. Platz Florian: Vom Commis zur Teilnahme überredet



2. Platz Julien: Als Sommelier in Deutschland ankommen



3. Platz Angelika: Die Mutti ist immer noch da

hinter sich und in die Heimat Bodensee zurückgekehrt. Viel Zeit zum Vorbereiten war da nicht. „Ich dachte: ‚Die Mutti muss sich mal wieder öffentlich zeigen‘ und um mein Gewissen zu beruhigen, verkostete ich am Abend zuvor ein paar Weine.“ Sie wollte einfach einen guten Tag haben und mal wieder Kollegen treffen. Sie verließ die Vorrunde mit dem Gefühl „Das reicht nie im Leben“ und buchte für November einen USA-Trip.

Halbfinale – Zeitmanagement und Performance

Dann kam die Nachricht, dass Angelika im Halbfinale steht. „Du wirst doch jetzt Deine USA-Reise nicht canceln, fragte meine Schwester. Aber natürlich lasse ich die Reise sausen. So eine Chance nutze ich. Wenn nicht jetzt, wann dann?“, war Angelika überzeugt. Ihr Mann, Restaurantbesitzer und ebenfalls sehr weinaffin, stellte ihr einen 6-wöchigen Trainingsplan auf – mit Pinnwand im Wohnzimmer: Jede Woche einmal Spirituosen, jeden zweiten Tag Weine blind verkosten. Auch spät abends, beide müde, motivierte er sie. Angelika lacht: „Er war eine riesige Hilfe – und ganz schön streng mit mir.“

Das Halbfinale in Deidesheim, morgens am 20. November, bestand aus einem schriftlichen und einem praktischen Test. Beim Theorietest machte sich Florian Gedanken: „Meine Schrift kann keine Sau lesen. Man musste Druckbuchstaben schreiben und das dauert ein bisschen!“ Aber die Zeit war ausreichend. Angelika rechnete mit 100 Fragen in zwei Stunden – vielleicht sogar Multiple Choice? Doch Nein: Es waren 15 Fragen in 15 Minuten. Angelika: „Da gab es kein Raten. Wirklich nicht.“ Für Julien hatte das Halbfinale nochmals ein ganz anderes Niveau im Vergleich zur Vorrunde, „aber ich kam gut klar. Die Aufgaben lagen mir.“ Beim Praxistest sei es wichtig gewesen, fokussiert zu bleiben: „Was ist jetzt gefragt? Wie viel Zeit habe ich dafür? Nicht zu komplex denken, sondern aus der Routine heraus antworten. Bei viel Zeit ist Performance gefragt“, erklärt Julien. Die Aufgaben waren: Tasting Fortified Wines und Käse; Quick Service mit einem Gemischten Satz; Pairing Empfehlung auf Englisch; sowie Gastanliegen klären. Bei der Pairing-Aufgabe wollte das Paar vegetarisch speisen, sie eine antialkoholische Empfehlung, er gerne Bier trinken. Angelika: „Ich habe mich sehr in die alkoholfreie Begleitung reingequatscht: Tee, Kombucha, Limonade, selbst gebrauter alkoholfreier Gin. Für das Bier hatte ich dann leider wenig Zeit. Ich spreche sehr gerne, aber war hier zu langsam. Daran muss ich arbeiten.“ Florian, der bereits 2017 im Finale und 2021 im Halbfinale stand, wollte diesmal unbedingt das Finale erreichen: „Ich bin nicht mit einem Sieger-Mindset in die Pfalz gefahren. Ich bin schon ehrgeizig, aber für mich hieß es: Reicht es oder reicht es nicht fürs Finale? Ich vergleiche das gerne mit Fußball. Wer weniger Fehler macht, gewinnt.“

Finale – Nervosität und Glücksgefühle

Am 21. November fieberten 180 Gäste im Saalbau in Neustadt/Weinstraße mit, weitere Zuschauer bei der Live-Schalte. Von sechs Halbfinalist:innen kamen drei weiter.

Wie es im Finale weitergeht und Fotos entdeckst Du hier:
www.sommelier-union.de/sommelier-trophy/



PROWEIN DÜSSELDORF KLASSENTREFFEN

Wow: 25 Jahre SU & ProWein! Unsere Partnerschaft besteht bereits seit 1999. Im Jahr 1994 begonnen mit 321 Ausstellern aus 8 Ländern, feiert die Messe in diesem Jahr sogar ihr 30-jähriges Jubiläum. Ihr alle kennt sie und wisst, wie erfolgreich und gigantisch sie mittlerweile ist. In diesem Jahr werden in Düsseldorf vom 10.-12. März über 5.700 Aussteller in 13 Hallen erwartet. Wir haben für Euch mit Direktor Peter Schmitz und Pressemanagerin Christiane Schorn gesprochen: „Welche Tipps haben Ihr für Sommeliers?“

1. „Bereitet Euch vor und nutzt die Tools“, sind sich beide einig. Damit sind Homepage sowie App gemeint. Via „MyOrganizer“ kann sich jede:r ein eigenes Programm zusammenstellen. Man sollte die Distanzen nicht unterschätzen und auch Zeitpuffer einplanen.
2. „Ein Sommelier sagte mal zu mir, dass man sich am besten auf max. 3 Hauptthemen konzentriert. Ein Thema für jeden Tag“, sagt Christiane, die über 10 Jahre ProWein-Erfahrung besitzt und vor Ort, gemeinsam mit Monika Kissing, als zentrale Ansprechpartnerin fungiert.
3. „Am interessantesten sind für Sommeliers sicher die Trend- und gastronomiebezogenen Themen“, schätzt Peter. Er selbst arbeitet seit 37 Jahren für die Messe Düsseldorf, ist aber erst seit letztem Jahr für die ProWein verantwortlich und freut sich über dieses „emotionale Thema“. Er empfiehlt auf jeden Fall einen Besuch beim Top-Trend „ProSpirits“. Die Spirituosen befinden sich erstmalig in einer eigenen Halle.

„Denn die Nachfrage stieg stetig“.

Am SU-Apéro am 09. März wird das ProWein-Team teils auch anwesend sein. „Sprecht uns an, lernt uns persönlich kennen“, ermutigt Peter zum direkten Kontakt mit dem 15-köpfigen Kernteam. Für Christiane ist die ProWein „wie ein großes Klassentreffen“.



MEIN WEINTIPP

FRANKEN KONSEQUENT

Weingut Drei Männer, deren Stilistik in Franken unverkennbar ist: Die Handschrift der Brüder Uli und Wolfgang mit Wolfangs Sohn Philipp vom „Zehnthof Luckert“. Seit mehr als 15 Jahren bewirtschaften sie ihre Weinberge rund um Sulzfeld biologisch. Der historische Hof mitten im verwinkelten Sulzfeld am Main ist zwar zunächst schwer zu finden; wer aber einmal durch die Tür geschritten ist, wird sich schnell in einem „Schlaraffenland zeitgemäßer Frankenweine“ wiederfinden.



Weinberg Die vier Hektar Rieslingreben wachsen in der Steillage „Sulzfelder Maustal“ am Main in Süd-/ Südost-Ausrichtung auf kargem und skelettreichen „Oberem Muschelkalk“. Hier, in der Spitze des Mairdreiecks, hat der Fluss ein riesiges Amphitheater geformt. Luckers Weine von hier sind ätherisch, straff, kühl und lang.

Wein Riesling im besten Sinne „fränkisch trocken“, ganz durchgegoren. Stoffigkeit und mineralische Würze. Konzentrierter, aber feiner Wein von alten Reben. Wie immer wird von Hand gelesen, abgebeert, eine längere Maischestandzeit gewährt und spontan vergoren. Ausgebaut im klassischen Doppelstückfass aus fränkischer Eiche.

Service Der Wein als Solist ist für mich in die Kategorie „Gesprächsstoff“ einzuordnen, denn ständig gewinnt man mehr Eindrücke. Luft und Temperatur sorgen stets für neue Nuancen in Nase und Gaumen. Im Spiegelau Burgunder Definition Glas ausschenken und Selters Naturell dazu reichen. Ich empfehle den Zwischengang meiner geschätzten Küchenchefin Cornelia Fischer dazu: Kaisergranat kurzgebraten, mit klassischer Krustentier-nage, sautierten Kräutersaitlingen, eingelegte rote Zwiebeln und Sellerie.

Über mich Nach der Ausbildung in der Steinburg Würzburg zog es mich zunächst ins Wellnesshotel Engel im Tannheimer Tal nach Tirol und in die Traube Tonbach nach Baiersbrunn. „Zurück in die Heimat“ lautete der Ruf aus Volkach/Main, als ich mit dem Restaurant „Weinstock“ die Möglichkeit bekam, Keller und Karte von Grund auf zu erschaffen. Unser Konzept: „Ausschließlich Franken – mit jeder Konsequenz“. Bei den 400 Positionen bieten wir einen Querschnitt durch die zwar kleine, aber sehr vielfältige Region.

Jan Pislcajt, Diplom-Sommelier und Maître
Romantik Hotel „Zur Schwane“,
Restaurant „Weinstock“
Insta: @riesling_1909 | www.schwane.de
www.weingut-zehnthof.de





IN/UM MÜNCHEN

BORDEAUX-STYLE UND „NO CHAMPAGNE“

16.10. und 26.11.2023 Im Münchner Weinladen des „Guido al duomo“ wurde an zwei Events verkostet und spannend diskutiert.

Am 16. Oktober stand eine Bordeaux-Auswahl auf dem Tisch, zusammengestellt von Sopexa, ergänzt mit „Bring Your Own Bottle“ (Herkunft offen, Style: Bordeaux) der Teilnehmer. Nach einem Crémant de Bordeaux folgte die Suche nach Jahrgängen, Rebsorten und Herkünften. Piraten – wie der 2008er Impérial von Schloss Halbtorn, Burgenland – führten ans falsche Ufer. Wir diskutierten: „Was macht den neuen Stil des Bordeaux aus? Welche Weine überzeugen?“ Manche Vision gefiel allen: Beispielsweise die von G. Lurton mit „La Nature de Durfort-Vivens“, biodynamisch an- und in Tonamphoren ausgebaut. Ein überaus bereichernder Abend! Aus Bordeaux sind künftig eindrucksvolle Erlebnisse zu erwarten.

Am 26.11. war alles Prickelnde erlaubt – außer Champagner. Die kleine zusammengestellte Auswahl wurde wiederum ergänzt von „Bring Your Own Bottle“. Gutes aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien, Spanien, zudem England und Californien. Besonders überraschte „M´Arte Brut“, ein unbekannter Vertreter aus den Marken. Der Einstieg mit „Crémant de Savoin“ gefällt gut. Überzeugend auch Klassiker, wie 2012er Vintage Schloß Gobelsburg oder Gusbourne Estate Südengland (dort investieren inzwischen einige Champagnerhäuser). Ein echter Pirat faszinierte zum Schluss: Der „Sydre Argelette“ von Eric Borgelet aus handverlesenen Apfelsorten.



Danke an Sopexa, Julian für die Location, alle Teilnehmer:innen.

Anja Müller-Eschenbrücher und Julian Schweighart



IN/UM WEIMAR/ERFURT UND LEIPZIG

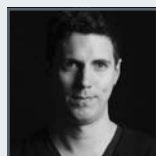
JUNGE GENERATION BORDEAUX

30.10.2023 Eine kleine Runde unserer Mitglieder traf sich in der Vinothek des „Spa & GolfResorts Weimarer Land“ zum Bordeaux-Blindtasting. Dank „Crémant de Bordeaux“, dem Weinspeicher aus Gotha und Sopexa konnten wir mit 18 Weinen – von weiß bis rot – spannende Stunden verbringen. Die Sommeliers des Hauses, Adrian Imm und Thomas Stobbe, schmuggelten zudem einige Piraten-Flaschen in die Verkostung. Ganz besonders überraschte uns der moderne und erfrischende Stil der neuen Generation aus Bordeaux. Adrian Imm: „Die jüngere Generation bricht mit der Tradition und wagt sich an

reinsortige, aber frische, saftige und fruchtbetonte Rotweine, die jung getrunken werden können. Unkonventionell und spannend, was sich im Bordeaux bewegt.“



Danke an an Crémant de Bordeaux, Weinspeicher Gotha, Sopexa, Spa & GolfResort Weimarer Land, Adrian Imm, Thomas Stobbe.



**Theresa Stenzel
Alexander Hey**

TERMINE

10.03.24 - Somm-Together ProWein

Wir laden zum Aperó auf der ProWein 18.00-21.00 Uhr ein.
Ort: VDP-Stand in Halle 1 Stand A100 bis C99
Weitere Partner: California Wines, Südtirol Wein

21.-23.04.24 - Südtirol-Reise mit Inge

7 spannende Verkostungen (Gereifte Weißweine, Icon Wines etc.) und Wanderung. Details auf der SUWebsite.



IN/UM HAMBURG

SILVANER-STILE UND BORDEAUX-ZUKUNFT

23.10. und 27.11.2023 Gleich zwei Verkostungen lockten unsere Mitglieder in die Winebank Hamburg.

Am 23. Oktober öffneten wir sechs verschiedene Silvaner, gesponsert von „Silvanerheimat“. Alle Weine waren unterschiedlich ausgebaut: Teilweise im Holzfass oder in der Amphore, mit Maischestandzeit oder spontan vergoren. Die Stilistiken führten zu einer regen Diskussion über Ausbau und Herkunft. Am 27. November konnten wir dank „Vins de Bordeaux“ und Sopexa eine spannende Verkostung zum Thema Bordeaux erleben. Es wurden neue, junge Stile verkostet und wir finden allemal: „Bordeaux kann mehr als eingestaubte, schwere Rotweine“. Los ging es mit einem eleganten Crémant d’Bordeaux. Nach einem knackigen Weißwein haben wir zwei spannende Roséweine verkostet, zuletzt zwei Rotweine, welche in der Tonamphore bzw. im Betonei ausgebaut waren. Alle Teilnehmer waren positiv überrascht.



Danke an Silvanerheimat, Vins de Bordeaux, Sopexa, Winebank Hamburg.
Maximilian Wilm



IN/UM NÜRNBERG

SAKE-TASTING UND EIN ADE

4.12.2023 Mit einer wunderbaren, sehr detaillierten und vor allem einer sehr gut verständlichen Präsentation wurden wir von Julia Lutter von „Ueno Gourmet“ durch den Abend geführt. Das Treffen dauert länger wie gewohnt, denn die Fragen rissen einfach nicht ab! Das Portfolio ließ keine Wünsche offen: Von dem „kleinsten“ Einsteiger auf dem Markt, über einen „Sparkling“ in Champagner-Qualität bis hin zu absoluten Neuheiten in der Sake-Branche. Abgerundet wurde der Abend mit Käse und Schinken von Gudrun, wieder perfekt organisiert. Außerdem war dies der letzte Stammtisch, denn wir im Lindenkeller bei Gudrun verbringen durften. Gudrun kehrt in ihre neue „alte Heimat“ Österreich zurück. Wir wünschen Dir alles Gute, liebe Gudrun, und danken Dir für die letzten wunderbaren Jahre der Zusammenarbeit.



Danke an an Julia Lutter, Ueno Gourmet, Gudrun Hagen.
Simone Ladewig

TERMINE

25.03.24 - Sake-Verkostung

14 Uhr im Kinfelts Tasting Studio (Am Kaiserkai 55, Hamburg)
Anmeldung: maximilian.wilm@sommelier-union.de

27.-29.04.24 - VDP.Weinbörse

50-jähriges Jubiläum in der Mainzer Rheingoldhalle

04.-05.05.24 - Zweites Weinfest in Herzogenaurach

Anmeldung: simone.ladewig@sommelier-union.de

16.-17.06.24 - Sommelier-Campus Ahr

mit Mitgliederversammlung.
Infos zu Veranstaltungsort, Programm und Registrierungs-Link folgen.

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



Vorstand

Präsidentin

yvonne.heistermann
@sommelier-union.de

Vizepräsidenten

christian.frens
@sommelier-union.de

philipp.kuenemund
@sommelier-union.de

shahzad.talukder
@sommelier-union.de

Schatzmeister

m.wangler@ewh-partner.de

Beiräte

marc.almert
@sommelier-union.de

niki.restel
@sommelier-union.de

thomas.sommer
@sommelier-union.de

theresa.stenzel
@sommelier-union.de

Geschäftsstelle

Radka Pölkling & Katja Gießler
Lindenstr. 14, 50674 Köln
Tel. +49 221 92428-198
info@sommelier-union.de

www.sommelier-union.de

Regionalsprecher:innen

In/um Berlin

ferdinand.boeselager@
sommelier-union.de

In/um Frankfurt

elena.hart@
sommelier-union.de

In/um Freiburg

melanie.panitzke@
sommelier-union.de

In/um Leipzig

alexander.hey@
sommelier-union.de

In/um Hamburg

maximilian.wilm@
sommelier-union.de

In/um Koblenz

inge.mainzer@
sommelier-union.de

In/um Lübeck

jenny.kunaschk
@sommelier-union.de

In/um München

anja.mueller-eschenbruecher@
sommelier-union.de
und
julian.schweighart@
sommelier-union.de

In/um Neustadt/W.

julien.alsoufi@
sommelier-union.de

In/um Nürnberg

simone.ladewig@
sommelier-union.de

Rheinland & Ruhrgebiet

sebastian.russold@
sommelier-union.de

In/um Weimar & Erfurt

theresa.stenzel@
sommelier-union.de

In/um Würzburg

niki.restel@
sommelier-union.de

COMPETERE – ZUSAMMEN STREBEN NACH

Kolumne „a closer drink“ von Sina Listmann

„Auch Marc Almert ist nicht bei jedem Wettbewerb, an dem er teilgenommen hat, direkt Erster geworden. Er ist auch schon mal bei einer Vorrunde ausgeschieden. Das wissen die wenigsten“, verrät mir Angelika beim Interview – und Marc bestätigt es im Nachhinein. „Wow“, denke ich, „wie menschlich“. Selbst Marc, unser Weltmeister, hat mal Tage, an denen er weniger gut

performen kann als an anderen – und das gibt seinem hohen Ansehen keinen Macken. Im Gegenteil.

Ich frage mich – mal wieder – warum die deutschen Worte „Wettkampf“ oder „Wettstreit“ so hart klingen. Darin stecken die Begriffe Wette und Kampf bzw. Streit. Schaut man sich auf internationalem Sprachfeld um, sieht das anders aus:

Competition (Englisch), Compétition (Französisch), Competição (Portugiesisch) oder Competitie (Niederländisch). Der Ursprung

stammt aus dem Lateinischen „competere“ und besteht aus dem Präfix „com-“ (zusammen) und „petere“ (suchen, streben nach). Damit war eher ein „Zusammentreffen“ gemeint als ein zähneknirschendes Wetten, gegeneinander Wettern und Zetern.

Aber umso schöner, dass meine Eindrücke bei der Trophy als Zuschauerin und auch bei den Interviews mit den drei Sieger:innen in die ursprüngliche Richtung des Wortes weisen: Angelika, Florian und Julien nahmen freudig und neugierig teil, wollten Kolleg:innen mal wieder sehen bzw. kennenlernen und zusammen eine gute Zeit haben. Keine:r der Drei hat zum ersten Mal an der SU-Trophy teilgenommen. Jede:r ist bereits an dieser Hürde einmal oder mehrfach „gescheitert“ – und sie haben sich nicht dadurch entmutigen lassen, nein. Sie haben es auch nicht anderen „in die Schuhe

geschoben“, sondern das angenommen im Sinne von: „Hier muss ich noch üben etc.“ Ich finde das richtig groß! Es zeigt Mut, Entschlossenheit, Durchhaltevermögen und auch die Lust zu Reifen und Wachsen.

Um zukünftige Trophy-Anwärter:innen zu ermutigen, ist, denke ich, auch der interne Rahmen und die Aura sehr wichtig. Die Vorrunden, das Halbfinale – beides findet unter



ILLUSTRATION: DESIGNAGENTUR ALMA, MAINZ

Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Es ist gewiss ganz wichtig für die „Jungspunde“ (mal ein schönes deutsches Wort, sogar mit Weinbezug), dass sie sich wertgeschätzt fühlen und auch Vertrauen in die Prüfer:innen haben. Credo: „Auch wenn Ihr Fehler macht, hier muss sich niemand schämen.“ Marcs Worte waren daher auch auf der Bühne zum Schluss nochmals ganz wichtig: „Hier oben vor Publikum und vor der Jury zu stehen, ist ein enormer Stress und somit eine beeindruckende Leistung. Wir alle können das aus eigener Erfahrung nachvollziehen und ziehen vor Euch den Hut“.



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



Wir danken unseren Partnern für die Unterstützung.