

GAULT&MILLAU 2022 – DOLLENBERG AUSGEZEICHNET

CHRISTOPHE MEYER IST DEUTSCHLANDS SOMMELIER DES JAHRES



Geschichten, die Gault&Millau, aber vor allem das Leben schreibt: Christophe Meyer vom Le Pavillon im Dollenberg Schwarzwald Resort wird zum Sommelier des Jahres 2022 gewählt – „ein Sommelier wie aus dem Bilderbuch“ am Genussberg Dollenberg.

Glänzende Augen und strahlende Gesichter bei der Präsentation des Gault&Millau 2022 am 20. Juni im Restaurant Rutz in Berlin. Einer davon: ein Ausnahmetalent, ein Menschenkenner und Weinköner – kurz zitiert: „ein Sommelier wie aus dem Bilderbuch“: Christophe Meyer vom Le Pavillon, Dollenberg Schwarzwald Resort, Bad Peterstal-Griesbach. Stolz nimmt er am Montagnachmittag die Urkunde zum Sommelier des Jahres 2022 entgegen. Es ist bei Weitem nicht die erste Auszeichnung, aber für Meyer trotzdem eine besondere: „Nach den Strapazen der letzten Monate und Jahre ist es großartig, dass etwas Normalität in unseren Arbeitsalltag einkehrt und der Fokus wieder am Service, am Gast liegt. Das ist unsere Leidenschaft, unser tägliches Ziel: unseren Gästen den größtmöglichen und überraschenden Höchstgenuss zu bereiten. Die Auszeichnung von Gault&Millau ist eine wundervolle Würdigung dieses Bestrebens, aber auch Ansporn, diesen Weg weiterzugehen“, sagt Meyer freudestrahlend.

„Eine großartige Leistung“, unterstreicht Patron Meinrad Schmiederer voller Stolz: „Christophe Meyer ist ein wahres Ausnahmetalent, nicht nur beim Wein, sondern vor allem am Gast – das bestätigen uns die Tester, aber besonders unsere Gäste täglich von Neuem. Christophe Meyer und mein Schwager Martin Herrmann sind gemeinsam ein unfassbar großartiges Team, das seinesgleichen sucht. Eine derartige hochqualitative Paarung findet man nur selten. Und dass beide seit so vielen Jahren im Betrieb die Stellung halten und das Niveau immer noch höher heben, ist eine Entwicklung, wie man sie sich nicht besser wünschen kann. Herzliche Gratulation!“

Meinrad Schmiederer

Gault&Millau – Bewertung Christophe Meyer

„Christophe Meyer ist ein Sommelier wie aus dem Bilderbuch. Lässige Distanzlosigkeit liegt ihm so fern wie eitle Proseminare am Tisch, önologische Dogmen sind ihm so fremd wie die hektische Begeisterung angesichts neuaufziehender Trends. Im Fokus seines klassischen Service steht der Gast – ihm in aller Diskretion und mit Einfühlungsvermögen den höchstmöglichen Genuss zu bereiten, die elegante Küche von Martin Herrmann sensibel zu begleiten, ist ihm Auftrag. Dazu pflegt er seit inzwischen 16 Jahren eine Weinkarte, wie sie hierzulande selten zu finden ist, und verschließt sich dabei Entdeckungen so wenig, wie er sein Glück in der Sicherheit großer Namen sucht.“

Christophe Meyer

Der gebürtige Franzose Christophe Meyer absolvierte mit 15 Jahren sein erstes Service-Praktikum in der Region Burgund. Damals entstand seine erste Leidenschaft für Weine und der ursprüngliche Berufswunsch Koch wurde bald gegen den Traum vom Sommelier getauscht. Nach 10 „Wanderjahren“ in der Gastronomiewelt landete Meyer schließlich am Dollenberg – und blieb. Seit nunmehr 16 Jahren arbeitet er in harmonischer Symbiose mit Martin Herrmann. Das kongeniale Duo verzaubert die Gäste immer aufs Neue: „Wir hören uns gegenseitig, aber vor allem dem Gast zu, das ist unser Geheimnis“, erklären die beiden einhellig. Ein weiteres kleines Geheimnis sei noch verraten: Christophe Meyer ist nicht nur ein Kenner des klassischen Genusses, sogar Sake-Liebhaber weiß er zu begeistern ...

Das Besondere an der Dollenberg-Weinkarte

Rund ein Drittel des gesamten Dollenberg-Weinkellerbestandes besteht aus deutschen Weinen. Von diesen deutschen Weinen sind sogar etwa 70 Prozent aus der Region rund um den Dollenberg – das ist gelebte Nachhaltigkeit. Ein weiteres Drittel machen die französischen Weine aus. Das dritte Drittel umfasst internationale Weine aus insgesamt 30 Ländern dieser Welt.

Gault&Millau Deutschland 2022 – ohne Punkte!

2022 erscheint der Gault&Millau Guide Deutschland erstmals beim neugegründeten Herausgeber Henris Edition. Mehr als 1.000 Empfehlungen und 100 Neuaufnahmen präsentiert der renommierte Kulinarik-Guide. „Die gastronomische Landschaft in Deutschland blüht und gedeiht, sie entwickelt sich weiter, Vielfalt und Qualität nehmen ungeachtet aller Krisen zu!“, sagt Chefredakteur Dr. Christoph Wirtz. Neu ist heuer zudem die Bewertung ohne Punkte – die Toques (=Hauben) bleiben allein als Richtwert erhalten. „Wir sind der Ansicht, dass sich Schulnoten zur Beurteilung von Fragen der Kultur – und dazu gehört die Gastronomie ja zweifellos – nicht wirklich eignen, dass die wissenschaftliche Messbarkeit, die Eindeutigkeit, die sie signalisieren, in vielerlei Hinsicht problematisch ist“, betont die Gault&Millau-Redaktion. Eine Besonderheit in der Bewertung gibt es aber dennoch: Herausragende Restaurants innerhalb ihrer Kategorie werden mit roten Hauben bedacht.

Weitere Auszeichnungen im Gault&Millau 2022 Deutschland

- ||| Hermann Bareiss (Restaurant Bareiss, Baiersbronn) – Gastronom des Jahres
- ||| Eric Huber (Erno’s Bistro, Frankfurt) – Gastgeber des Jahres
- ||| Viktor Gerhardinger (Tian, München) – als Aufsteiger des Jahres
- ||| Adrian Kuhlemann (Kuhlemann, Neustadt) – Entdeckung des Jahres
- ||| Larissa Metz (Favorite Restaurant, Mainz) – Pâtissière des Jahres



WEITERE INFORMATIONEN

- ||| www.dollenberg.de
- ||| Pressebilder zum Download: <https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157708934894293/>



PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria
T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

