

GUIDE MICHELIN DUITSLAND: SOMMELIER AWARD 2023 VOOR CHRISTOPHE MEYER



De hemel hangt vol druiven boven het Dollenberg Schwarzwald Resort: Sommelier Christophe Meyer ontving de GUIDE MICHELIN Award 2023. In totaal de derde sommelier onderscheiding in minder dan een jaar. Martin Herrmann op zijn beurt verheugde zich over de bevestiging van zijn twee sterren.

Sommelier Christophe Meyer maakte de Guide-Michelin-inspecteurs vooral enthousiast door de manier waarop hij de gasten bij hun wijnkeuze weet te begeleiden, zegt moderator Aljoscha Höhn bij de overhandiging van de GUIDE MICHELIN Awards op 4 april in Karlsruhe. Dat verheugt de empathische sommelier, die sinds 16 jaar bij Dollenberg werkt, des te meer: "Ik probeer altijd mooie verhalen te vertellen omdat je zo het best van wijn kunt genieten." Zijn wijnreizen brengt Meyer van regionaal tot internationaal – altijd begeleid door een verhaal en gecombineerd met de perfecte gerechten van chef-kok Martin Herrmann, die zich opnieuw mocht verheugen over zijn 2 Michelin sterren. En dat kan alleen met de juiste mensen aan je zijde: chef-kok Martin Herrmann, met wie Meyer sinds 16 jaar perfect samenwerkt en vooral Meinrad Schmiederer, "Die ik hartelijk dank voor de 16 jaar van vertrouwen en vrijheid", zei Meyer. Hij ziet het als zijn doel om de ogen van de gasten te laten schitteren, vertelde Meyer toen hij in Karlsruhe van het podium stapte om de avond en de award met een glas champagne te vieren.

"Waar goede wijn groeit, wordt ook goed gegeten", stelde sommelier presentator Bernhard Zepf van Erbprinz in Ettlingen vast. "Daarom verheugen wij ons er des te meer over dat onze sommelier Christoph Meyer onderscheiden werd met deze geweldige award en dat onze chef-kok Martin Herrmann opnieuw bekroond werd met twee sterren. Onze Dollenberg is en blijft een heel grote berg van geneugten", zei Meinrad Schmiederer stralend.

MICHELIN Sommelier Award 2023 PLUS Gault&Millau Sommelier van het jaar 2022 & 2023

Bijzonder opvallend is, dat Christophe Meyer in minder dan een jaar drie van de grootste onderscheidingen uit de wijnbranche in de wacht sleepte: sommelier van het jaar in Gault & Millau 2022, sommelier van het jaar in de Gault&Millau Wijngids 2023 en nu ook nog de GUIDE MICHELIN Sommelier Award 2023. Het kan niet op in het leven van een sommelier. "Dat de eerste onderscheiding in Gault&Millau voor de tweevoudige sommelier van het jaar op rij nu met de GUIDE MICHELIN Sommelier Award bekroond werd, is gewoon sensationeel!", liet Meinrad Schmiederer zich ontvallen. In Frankrijk geboren, rondde hij op de leeftijd van 15 jaar zijn eerste praktijk stage af in de streek van de Bourgogne. Toen al werd zijn passie voor wijnen gewekt. Na 10 "zwerfjaren" in de gastronomie wereld belandde Meyer uiteindelijk in het Dollenberg. En werkt hij nu al 16 jaar in harmonische symbiose met Martin Herrmann.

Het bijzondere aan de Dollenberg wijnkaart

Ongeveer een derde van het totale Dollenberg wijnkelderbestand bestaat uit Duitse wijnen. Van deze Duitse wijnen zijn ongeveer 70 procent uit de regio rondom het Dollenberg afkomstig – dat is doorleefde duurzaamheid. Een ander derde deel bestaat uit Franse wijnen. Het laatste derde deel omvat internationale wijnen uit 30 landen wereldwijd. Uit deze potpourri weeft Christophe Meyer zijn wijnreisverhalen.

Wat lang blijft, getuigt van unieke kwaliteit

Bestendigheid op het hoogste niveau typeert ook Chef de Cuisine Martin Herrmann, die zich mee verheugt over de onderscheidingen van zijn sommelier: "Ik denk dat het de mix van kennis, finesse en passie voor ons beroep is, dat van ons hier in het Dollenberg tot een uniek team maakt, maar vooral het enthousiasme van onze gasten wegdraagt." Martin Herrmann, al tientallen jaren bekroond met 2 Michelin sterren, kookt al 40 jaar in het Dollenberg.

Over de Duitse Guide Michelin

De Michelin Gids geldt als internationale referentie op de gastronomiescene. De quotering gebeurt aan de hand van strenge criteria, die voor alle landen, waarin de Guide Michelin verschijnt, dezelfde zijn. De Michelin-inspecteurs zijn professionele, ervaren restaurant- en hotelcritici, die anoniem werken. In de keuken worden de kwaliteit en versheid van de producten, de vernieuwing en de unieke aanpak van de gerechten door persoonlijke accenten en creativiteit, de vakkundige bereiding en de harmonie tussen de smaken, de prijs-kwaliteitverhouding en de continuïteit van de kwaliteit doorheen de tijd en de hele kaart, doorgelicht en gequoteerd.

De eerste Guide Michelin werd als "garage wegwijzer" uitgegeven voor de toen nog overzienbare hoeveelheid automobilisten in het jaar 1900 – en bleef toen beperkt tot het Franse grondgebied. De eerste Duitstalige Guide verscheen in 1910. In 1923 werden de eerste hotel- en restaurant aanbevelingen gepubliceerd, de eerste sterren werden drie jaar eerder uitgereikt.



- ||| www.dollenberg.de
- ||| **Persfoto's kunnen gedownload worden op:**
<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157708934894293/>



PERSCONTACT | marketing deluxe | Claudia Reichenberger
Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Oostenrijk
T +43 5242 61115 | claudia.reichenberger@marketing-deluxe.at
press@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

