

## GUIDE MICHELIN DEUTSCHLAND: SOMMELIER AWARD 2023 FÜR CHRISTOPHE MEYER



Der Himmel hängt voller Weintrauben über dem Dollenberg Schwarzwald Resort: Sommelier Christophe Meyer wurde der GUIDE MICHELIN Award 2023 verliehen. Insgesamt die dritte Sommelier-Auszeichnung in nicht einmal einem Jahr. Martin Herrmann durfte sich indes über die Bestätigung seiner zwei Sterne freuen.

Begeisterung habe Sommelier Christophe Meyer bei den GUIDE-MICHELIN-Testern vor allem wegen seiner Art, die Gäste bei der Weinauswahl zu begleiten, geweckt, sagte Moderator Aljoscha Höhn bei der Überreichung des GUIDE MICHELIN Awards am 04. April in Karlsruhe. Das freute den empathischen Sommelier, der seit 16 Jahren am Dollenberg werkt und wirkt, umso mehr: „Ich versuche immer schöne Geschichten zu erzählen, weil man so den Wein am besten genießen kann.“ Seine Weinreisen gestaltet Meyer von regional bis international – immer begleitet von einer Geschichte und verflochten mit den Speisen von Küchenchef Martin Herrmann, der sich wieder über 2 MICHELIN-Sterne freute. Dies alles sei aber nur mit den richtigen Menschen an der Seite möglich: Küchenchef Martin Herrmann, mit dem Meyer seit 16 Jahren hervorragend zusammenarbeitet, und vor allem Meinrad Schmiederer, „bei dem ich mich herzlich bedanken möchte für 16 Jahre Vertrauen und Freiheit“, sagte Meyer. Sein Ziel sei es, die Augen der Gäste zum Glänzen zu bringen, meinte Meyer und verließ mit selbigen die Bühne in Karlsruhe, um den Abend und den Award mit einem Glas Champagner zu feiern.

„Wo guter Wein wächst, wird auch gut gegessen“, stellte Sommelier-Laudator Bernhard Zepf vom Erbprinz in Ettlingen fest. „Deshalb freuen wir uns ganz besonders, dass unser Sommelier Christoph Meyer mit diesem großartigen Award ausgezeichnet und auch unser Küchenchef Martin Herrmann wieder mit zwei Sternen gekrönt wurde. Unser Dollenberg ist und bleibt ein ganz großer Genussberg“, sagte Meinrad Schmiederer strahlend.

### **MICHELIN Sommelier Award 2023 PLUS Gault&Millau Sommelier des Jahres 2022 & 2023**

Besonders bemerkenswert ist, dass Christophe Meyer in nicht einmal einem Jahr mit drei der größten Auszeichnungen der Weinbranche geadelt wurde: Sommelier des Jahres im Gault&Millau 2022, Sommelier des Jahres im Gault&Millau Weinguide 2023 und nun noch der GUIDE MICHELIN Sommelier Award 2023. Mehr geht im Leben eines Sommeliers wohl kaum. „Dass die erstmalige Auszeichnung im Gault&Millau zum zweifachen Sommelier des Jahres in Folge nun mit dem GUIDE MICHELIN Sommelier Award gekrönt wurde, ist einfach sensationell!“, überschlug sich Meinrad Schmiederer.

Der gebürtige Franzose Meyer absolvierte mit 15 Jahren sein erstes Service-Praktikum in der Region Burgund. Damals erwachte bereits seine Leidenschaft für Weine. Nach 10 „Wanderjahren“ in der Gastronomiewelt landete Meyer schließlich am Dollenberg. Seit nunmehr 16 Jahren arbeitet er in harmonischem Einklang mit Spitzenkoch Martin Herrmann.

### **Das Besondere an der Dollenberg-Weinkarte**

Rund ein Drittel des gesamten Dollenberg-Weinkellerbestandes besteht aus deutschen Weinen, von denen rund 70 Prozent aus der Region rund um den Dollenberg sind – das ist gelebte Nachhaltigkeit. Ein weiteres Drittel machen die französischen Weine aus. Das dritte Drittel umfasst internationale Weine aus insgesamt 30 Ländern dieser Welt. Aus diesem Potpourri strickt Christophe Meyer seine geschichtsträchtigen Weinreisen.

### **Was lange währt, zeugt von einzigartiger Qualität**

Beständigkeit auf höchstem Niveau zeichnet auch Chef de Cuisine Martin Herrmann aus, der sich sehr über die Auszeichnungen seines Sommeliers freut: „Ich denke, es ist die Mischung aus Können, Finesse und der Leidenschaft für unseren Beruf, die uns hier am Dollenberg zu einem großartigen Team eint, aber vor allem auch unsere Gäste begeistert.“ Martin Herrmann, seit Jahrzehnten mit 2 MICHELIN-Sternen ausgezeichnet, kocht bereits seit 40 Jahren am Dollenberg.

### **Über den GUIDE MICHELIN Deutschland**

Der GUIDE MICHELIN gilt als internationale Referenz in der Gastronomieszene. Bewertet wird mit strengen Kriterien, die für alle Länder, in denen der GUIDE MICHELIN publiziert wird, einheitlich sind. Die MICHELIN-Tester sind professionelle und erfahrene Restaurant- und Hotelkritiker, die anonym arbeiten. In der Küche werden die Qualität und Frische der Produkte, die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte durch die persönliche Note und Kreativität, die fachgerechte Zubereitung und die geschmackliche Harmonie, das Preis-Leistungs-Verhältnis sowie die gleichbleibende Qualität über die Dauer und die gesamte Karte bewertet. Der erste GUIDE MICHELIN wurde als „Werkstatt-Wegeweiser“ für die damals noch überschaubare Zahl an Autofahrern im Jahre 1900 herausgegeben – damals auf Frankreich begrenzt. Der erste deutschsprachige Guide erschien 1910. 1923 wurden die ersten Hotel- und Restaurantempfehlungen publiziert, die ersten Sterne wurden drei Jahre später vergeben.



- ||| [www.dollenberg.de](http://www.dollenberg.de)
- ||| Pressebilder zum Downloaden: <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](mailto:presse@marketing-deluxe.at) | [marketing-deluxe.at](http://marketing-deluxe.at)

