



Stefanie Hehn

Master Sommelière

Auf der Welt gibt es nur 269 «Master Sommeliers» - und seit Stefanie Hehn im November 2020 ihre Prüfungen beim renommierten Court of Master Sommeliers in London abgeschlossen hat, ist sie eine davon. Und erst die zweite deutsche Sommelière, die die schwere, dreiteilige Prüfung (Praxis, Theorie, Tasting) bestand. Wie schwer die Prüfung ist? 2020 bestanden sie nur genau drei Personen. Die Chef-Sommelière des Restaurants «Lakeside» (im Hotel «The Fontany», Hamburg) begann ihre Laufbahn im «Laudensacks Parkhotel» (Bad Kissingen). Ihre erste Stelle als Sommelière trat die gebürtige Fränkin 2008 auf «Burg Schwarzenstein» (Geisenheim) an, es folgten das «Jacobs Restaurant» (Hamburg) und die «Überfahrt» (Tegernsee). Stefanie Hehn ist jetzt im Weinymp - und das mit gerade einmal Mitte 30.

www.thefontenay.com/weingutknoddtrossen

Volker Raumland

Mister Sekt

Diese Nominierung umfasst eigentlich drei Personen - denn auch die Töchter von Volker Raumland, Marie-Luise und Katharina, wurden bei der Wahl einige Male genannt. Sie übernehmen Schritt für Schritt die Verantwortung im Betrieb und sorgen dafür, dass Vater Volker und Mutter Heide-Rose endlich ein wenig mehr Zeit haben. Davon gab es in der Vergangenheit nicht allzu viel, mehr oder weniger im Alleingang haben Raumlands das Image des deutschen Sektes nicht nur aufpoliert, sie haben ihn aus den Untiefen der Weinlisten ins internationale Rampenlicht gehievt. Dass deutscher Sekt - natürlich traditionell hergestellt, also flaschenvergoren - heute selbstverständlich neben schäumenden Weinen aus anderen Nationen steht, ist Volker Raumlands Verdienst. Als Präsident des Verbands traditioneller Sektmacher wird er an dieser Erfolgsgeschichte weiterschreiben.

www.raumland.de



Hanspeter Ziereisen

Eigenbrötler mit Herz

Hanspeter Ziereisen genießt im Winzernachwuchs einen fast schon legendären Ruf. Sein Können, sein Wissen und seine Grosszügigkeit sind legendär. Um den jungen Leuten seine Vorstellung von Wein nahezubringen, werden grosszügig Flaschen probiert, alles, was Rang und Namen hat in der Weinwelt, vor allem aus Frankreich, kommt ins Glas. Über 50 Prozent seiner ausgesuchten Weine exportiert Ziereisen, sein Weinstil ist international gefragt. Grundsätzlich kommen die Weine zwei Jahre nach der Ernte auf den Markt, davor liegen sie in grossen Holzfässern. Ohne Abziehen, ohne Filtration. Es sind diese markanten Eigenheiten, die den herzlichen Markgräfler zu einer echten Persönlichkeit machen. www.weingut-ziereisen.de

Fotos: David Weimann, Hochschule Geisenheim, z.V.g.