



“Ein Leben ohne Riesling ist zwar möglich, aber sinnlos!”

Matthias Dathan,
Jahrgang 1972,
Ausbildung zum Restaurantfachmann

Stationen

- » Restaurant HISTORISCHES ECK (* Michelin) in Regensburg / D
- » Weinbaupraktikum Schlossgut Diel in Layen, Nahe
- » Restaurant SCHWARZWALDSTUBEN; (***) Michelin, GM 19,5)
- » Relais & Châteaux Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn / D
- » Restaurant SIBER, (* Michelin, GM 18)
- » Relais & Châteaux Seehotel Siber in Konstanz / D
- » Weinbaupraktikum Weingut Klaus Zimmerling in Pillnitz, Sachsen
- » Weinbaupraktikum Schloss Proschwitz in Meissen, Sachsen
- » Chef Sommelier im Restaurant DAS CAROUSSEL; (* Michelin, GM 16)
- » Relais & Châteaux Hotel Bülow Residenz in Dresden / D
- » Chef Sommelier im Restaurant DIE QUADRIGA; (* Michelin, GM 17)
- » Relais & Châteaux Hotel Brandenburger Hof Berlin / D
- » Sommelier im Restaurant-Weinhandel Daimlers in Berlin / D
- » Chef Sommelier im Restaurant Zander in Berlin / D



Schwerpunkte & Projekte

- » Wein-Seminare mit den Schwerpunkten auf Deutschland, Österreich, Argentinien, Chile, Sachsen, Saale-Unstrut, Osteuropa Italien
- » Seminare zum Thema Glaskultur
- » Seminare zum Thema Cognac
- » Seminare zum Thema Käse & Wein
- » Seminare zum Thema „Harmonie von Wein und Speisen“
- » Moderator der Bang & Olufsen Degustationstour 2008 „Die Weine des Silvio Denz“, 47 Events Deutschland, Österreich, Schweiz, gesamt 1.700 Gäste



Auszeichnungen

- » 2012 Top 50 Sommelier Deutschlands Schlemmeratlas
- » 2003 3. Platz Trophée Ruinart „Bester Sommelier Deutschlands“
- » 2003 „Best of Award of Excellence“ Wine Spectator
- » 2002 „Weinkarte des Jahres“ WeinGuide Gault Millau
- » 2002 „Beste Riesling Weinkarte“ Der Metternich
- » 2001 Halbfinalist Trophée Ruinart „Bester Sommelier Deutschlands“

