



“Um Wein zu verstehen, benötigt man Herz und Verstand! Eine Flasche kann allein im Regal oder auf der Weinkarte nicht für sich selbst sprechen. Deshalb gibt es Sommeliers, die dem Gast Fakten und Emotionen über den Wein vermitteln.”

Theresa Stenzel,  
Jahrgang 1978,  
Ausbildung zur Restaurantfachfrau,  
Abschluss als IHK-geprüfte Sommelière

## Stationen

- » Schlosshotel Lerbach, Restaurant Dieter Müller \*\*\*, Bergisch Gladbach
- » Restaurant & Hotel Husarenquartier \*, Ertstadt
- » Sommelière - Fischers Weingenuss und Tafelfreuden, Köln
- » Chef Sommelière - Restaurant Gut Lärchenhof \*, Pulheim-Stommeln
- » Chef Sommelière - Excelsior Hotel Ernst \*\*\*\*\*S Köln, für Hanse Stube \*, Taku \*, Piano Bar, Riesling Lounge, Bankett und Catering



## Schwerpunkte

- » Wein-Seminare mit den Schwerpunkten auf Deutschland, Frankreich, Österreich, Spanien und Südafrika
- » Seminare zum Thema „Harmonie von Wein und Speisen“
- » Seminare zum Thema „Käse und Wein“
- » Seminare zum Thema Glaskultur
- » Moderationssprachen: Deutsch



## Auszeichnungen

- » Sherry Botschafter ICEX Wein aus Spanien 2006
- » 1. Platz Südafrika Sommelier Camp
- » Weinkarte des Gut Lärchenhof gehört zu den 10 Besten Deutschlands – Der Feinschmecker 2008
- » Gewinner Sommeliercamp Südafrika 2008
- » Weinkarte der Hanse Stube – Excelsior Hotel Ernst gehört zu den 50 Besten Deutschlands – Der Feinschmecker 2009
- » 2009 Eröffnung der 1. RieslingLounge in Köln in Zusammenarbeit mit dem DWI
- » 2012 Gewinner des „DWI Weinentdecker“
- » 2012 Gewinner der „Roussillon Dessert Trophy“

