

MATTHIAS DATHAN



Jahrgang 1972

Ausbildung zum Restaurantfachmann

Moderationssprachen: Deutsch, Englisch



Schwerpunkte

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, Harmonie von Wein und Speisen

Gemüse und Wein

Casino Vinophil für Wein und Bier



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) in Konstanz / D

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) in Berlin / D

Relais & Châteaux Hotel Brandenburger Hof, Berlin / D

Sommelier im Restaurant-Weinhandel Daimlers in Berlin / D

Chef Sommelier im Restaurant Zander in Berlin / D



Highlights

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“