



THOMAS  
SOMMER

Jahrgang 1978  
Ausbildung zum Hotelfachmann  
Abschluss als IHK-geprüfter Sommelier  
DipWSET®  
Advanced Sommelier Certificate @ Court of Master Sommeliers  
Verbandsgeprüfter Sommelier-SU  
Teilnehmer für Deutschland bei der Sommelier-Welt- und Europameisterschaft  
Moderationssprachen: Deutsch, Englisch



## Schwerpunkte

Portugal, Deutschland, Österreich, Frankreich, Spanien, „Neue Weinwelt“ wie Südafrika, USA



## Stationen

Hotel Bülow Residenz, Dresden / D  
Demi-Chef de Rang im Hotel Villa Hammerschmiede, Pfinztal / D  
Commis-Sommelier im Hotel Brandenburger Hof, Berlin / D  
Assistent Sommelier im Restaurant „59 Poincaré“ von Alain Ducasse, Paris / F  
Chefsommelier im Marriott Hanbury Manor Hotel & Country Club, Hertfordshire / GB  
Chefsommelier Schlosshotel Lerbach „Restaurant Dieter Müller“ (\*\*\*) Michelin) Bergisch Gladbach / D  
Chefsommelier & Maitre Gourmetrestaurant Lerbach - Nils Henkel (\*\*Michelin) Bergisch Gladbach / D

## Aktuelle Tätigkeiten

Marketing und Vertrieb Smart-Wines GmbH, Köln / D  
Autor und Referent an der Deutschen Hotelakademie & Mitglied des Prüfungsausschuss der IHK Köln  
freier Sommelier bei Sommelier Consult GmbH, Köln / D



## Auszeichnungen & Titel

Sommelier des Jahres 2013, Gault-Millau  
„Sommelier des Jahres 2012“ verliehen von S.Pellegrino und Aqua Pannas Kulinarische Auslese  
„Beste Rieslingkarte Deutschland“ im „Der Metternich 2011/2012“  
1. Platz „Trophy Relais & Châteaux und Sommelier-Union Deutschland e.V. 2011“ mit dem Titel:  
„Bester Sommelier Deutschlands“  
Sommelier des Jahres 2008, gewählt von den Journalisten der Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung  
3. Platz „Trophée Ruinart“ im wichtigsten deutschen Sommelierwettbewerb 2007  
Regional-Finalist Selektionswettbewerb Trophée Ruinart „Best Sommelier UK“ 2006  
1. Platz „Botschafter des Weines“, Trophée Relais & Châteaux  
1. Platz „Trophée Baron Philippe de Rothschild“ 2003