

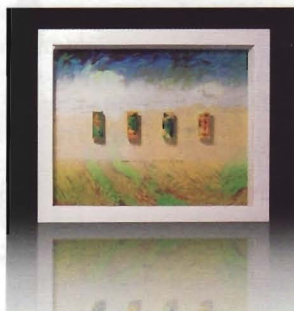
MAGAZIN

MACHER & MÄRKTE | MEDIEN & EVENTS | NEWS & TRENDS

WINE

KUNST VON DER AHR ART

Deutscher Wein in Südkorea? Die Kunst macht's möglich, respektive zwei Künstler aus Deutschland, Tim Hippmann und Rainer Hess, die im Projekt "Wineahrt" vereint sind (www.wineahrt.de). Gemeinsam mit dem Weingut Meyer-Näkel, der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, der Deutschen Botschaft und der Deutsch-Koreanischen Handelskammer waren beide Initiatoren eines Kunstprojekts unter dem Motto "Wineahrt goes Seoul". Rainer Hess macht den Wein zum Motiv, für seine Bilder und Weinetiketten nutzt er als Malgrund auch mal gebrauchte WeinfILTER. Und Tim Hippmanns "Winearts" sind Kunstobjekte auf Weinkorken, die er in Holzrahmen ausstellt (Foto). Beide stehen in enger Verbindung zu ihrer Region: Hess lebt und arbeitet als Künstler und Winzer in Mayschoß an der Ahr, Tim Hippmann in Remagen-Unkelbach. ●



KRISTINE BÄDER, CHEFREDAKTEURIN
SOMMELIER MAGAZIN

ES BLEIBT SPANNEND

10 Jahre Sommelier Magazin

Zehn Jahre sind ja eigentlich ein recht überschaubarer Zeitraum – aber irgendwie doch auch wieder nicht. In zehn Jahren kann viel passieren. Wie auch immer, das Sommelier Magazin feiert in diesem Jahr also seinen

zehnten Geburtstag und das macht uns ziemlich stolz. Betrachtet man nämlich die Weinwelt und vor allem auch die Gastronomie und den Beruf des Sommeliers, dann hat sich viel verändert. Alleine in Deutschland – vor zehn Jahren waren deutsche Weine noch weit von der Reputation und dem Renommee entfernt, das sie heute

wieder genießen. Auch international hat sich viel getan. Und in der Gastronomie?

Wer in Deutschland kannte vor zehn Jahren den Ausdruck Sommelier – und vor allem:

WER IN DEUTSCHLAND KANNT VOR ZEHN JAHREN DEN AUSDRUCK SOMMELIER?

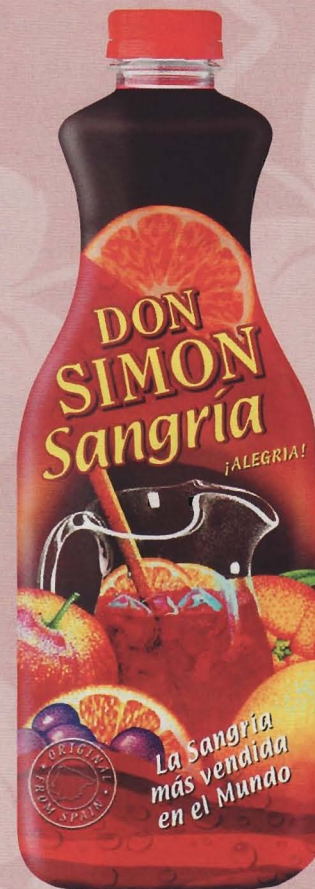
Wie viele Restaurants leisteten sich diesen "Luxus"? Heute ist das anders, wer ein wenig mit Wein zu tun hat, weiß, was ein Sommelier tut, und Restaurants, die Wert auf eine gute Weinauswahl und guten Service legen, kommen an einem Sommelier kaum noch vorbei. Ganz abgesehen von dem Niveau, auf dem Sommeliers heute arbeiten, der Internationalität der Szene, der ständigen Entwicklung, die vor allem dem Engagement der jungen und weinbegeisterten Leute zu verdanken ist. So wird die Arbeit am Sommelier Magazin nie langweilig. Und deshalb sind wir auch schon neugierig auf die kommenden zehn Jahre – die mit Sicherheit weiter spannend bleiben.



Berliner Weintrophy

Bester Importeur des Jahres 2008

HERE COMES
the sun!



DON SIMON SANGRÍA

Die erfrischende Mischung aus spanischen Weinen, Zitrusfrüchten und Gewürzen ist einfach unwiderstehlich und zählt zu den Top-Schnelldrehern.

DON SIMON SANFRÍA

Das alkoholfreie Pendant zur original spanischen Sangría Don Simon.

DON SIMON SANGRÍA CON GAS

Die prickelnde Alternative. Der klassische Sangría jetzt mit Kohlensäure.

