

23.11.2021

# Kölner Weinkeller hat den besten Sommelier Deutschlands

Sebastian Russold setzt sich bei Trophy gegen starke Konkurrenz durch

Autor:in

Thomas Bonrath

Head of Media Relations und Mediensprecher



Sebastian Russold vom Kölner Weinkeller gewinnt die anspruchsvolle Trophy der Sommelier-Union Deutschland.

Sebastian Russold vom Kölner Weinkeller ist der beste Sommelier Deutschlands. Der 29-Jährige hat am Wochenende das Finale der sechsten Sommelier-Trophy gewonnen und sich gegen starke nationale Konkurrenz durchsetzen können. „Der Sieg bedeutet mir persönlich sehr viel, schließlich fordert der Wettbewerb eine breite Expertise und ist hochkarätig besetzt. Es war ein großartiger Wettbewerb. Die Leistungen der Kollegen waren beeindruckend. Jeder von uns hätte es schaffen können. Ich hatte heute das nötige Quäntchen Glück auf meiner Seite und bin überglücklich!“

Die Konkurrenz musste sich unter den Augen der Jury anspruchsvollen Herausforderungen stellen. Den Rahmen bildete ein dreistündiger Prüfungs-Marathon auf der Bühne des Saalbaus in Neustadt an der

Weinstraße. Zu den Aufgaben gehörten unter anderem der korrekte Apéro-Service von Cocktails und Bier und die Erläuterung eines Käsetellers samt Weinbegleitung. Neben der Präsentation von drei verschiedenen Sake, mussten die Finalisten die Mineralität von vier Weinen den entsprechenden Gesteinen zuordnen. Bei den Service-Aufgaben stand natürlich fachliches Wissen und Können im Fokus, aber auch die Souveränität gegenüber dem Gast floss in das Ergebnis ein. Dafür wurden alltägliche, teils sehr fordernde Situationen im Restaurant nachgestellt – wie beispielsweise die Kalkulation des Weinpreises im Restaurant vor einem Gast eloquent zu begründen. Die siebenköpfige Jury bestand aus Master Sommelier Frank Kämmer, Sommelier Weltmeister Marc Almert, Maximilian Wilm, Sommelier-Trophy-Gewinner 2019, Master Sommelière Stefanie Hehn und weiteren Experten.

"In einem so vielschichtig aufgebauten Wettbewerb gab es bei jedem der Kandidaten Bereiche, in den sie glänzen konnten, aber auch solche, die dem jeweiligen Teilnehmer nicht ganz so lagen. Russold zeigte über alle Aufgaben hinweg die homogenste Leistung und blieb vor allem auch in Stress-Situationen das, was wir sehen wollten: Ein Sommelier als souveräner Gastgeber und Gentleman", lobte Juryvorsitzender Frank Kämmer die Leistung des Siegers.

Russold ist Weinberater im Kölner Weinkeller, der mehrfach ausgezeichneten Fachhandlung für Wein im Kölner Stadtteil Braunsfeld. Im 1937 durch Cornelius Stüssgen erbauten Gewölbekeller können Kunden aus etwa 4.000 verschiedenen Weinen von mehr als 800 Winzern wählen. Das eigenständige Sortiment legt einen Schwerpunkt auf feinen Wein aus ganz Europa. Darüber hinaus bietet der Kölner Weinkeller auf [koelner-weinkeller.de](http://koelner-weinkeller.de) einen der größten Online-Shops für Weinversand in Deutschland.

Bereits während seiner Schulzeit entwickelte sich die Liebe des gebürtigen Österreicherers zum Wein. Doch erst im Hamburger Hotel Louis C. Jacob wurde das Hobby dann auch zur Profession. Nach erfolgreichem Abschluss des „Certified Sommeliers“ beim „Court of Master Sommelier“ wurde Sebastian Russold 2018 zu „Deutschlands bestem Jungsommelier“ von der Chaîne des Rôtisseurs gekürt und belegte im selben Jahr bei der Weltmeisterschaft der Jungsommeliers den vierten Platz. Aufgrund seiner Erfolge übernahm er dann im selben Jahr die vinophile Leitung des Louis C. Jacob, zu dem auch das 2-Sterne-Restaurant des Chefkoch Thomas Martin gehört. 2019 zog es ihn weiter in das dreifach besternte Restaurant Schwarzwaldstube des Hotels Traube Tonbach, um von Stéphane Gass, einem der Großen in der deutschen Weinszene, weiter zu lernen. Als letzte Station war Sebastian Russold in dem Top-Restaurant „Saziani Stub'n“, in seiner steirischen Heimat, tätig. Seit Juni 2021 bereichert Sebastian Russold nun den Kölner Weinkeller mit seinem Wissen und seiner Passion für Wein.

Die Sommelier-Union Deutschland ist der führende Fachverband der Sommeliers und ein eng verknüpftes Netzwerk von Profis und Nachwuchskräften aus Gastronomie, Hotellerie sowie dem Weinfachhandel. Der Verband vertritt die deutschen Sommeliers auf internationaler Ebene im Weltverband der Sommeliers, der ASI. Er kürt außerdem im Rahmen der Sommelier-Trophy alle zwei Jahre den „Besten Sommelier Deutschlands“. Rund 150 Gäste verfolgten unter „2G+“-Bedingungen den diesjährigen Entscheid.

Über REWE:

Mit einem Umsatz von 26,5 Mrd. Euro (2020), bundesweit 161.000 Mitarbeitern und 3.700 Märkten gehört die REWE Markt GmbH zu den führenden Unternehmen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Die REWE-Märkte werden als Filialen oder durch selbstständige REWE-Kaufleute betrieben. Die genossenschaftliche REWE Group ist einer der führenden Handels- und Touristikkonzerne in

Deutschland und Europa. Im Jahr 2020 erzielte das Unternehmen einen Gesamtaußenumsatz von rund 75 Milliarden Euro. Die 1927 gegründete REWE Group ist mit ihren mehr als 380.000 Beschäftigten in 22 europäischen Ländern präsent.

Für Rückfragen: REWE Unternehmenskommunikation, [presse@rewe.de](mailto:presse@rewe.de)