

# RHEINISCHE POST

ZEITUNG FÜR POLITIK UND CHRISTLICHE KULTUR

MONTAG 27. NOVEMBER 2004

Experten erschmecken die Geheimnisse des Weines

## Sieben Kenner testen für Sie



Von links nach rechts: Christian Leve, Thomas Bergk, Michael Noack, Frank Schillings, Restaurant-Inhaber Bobby Bräuer, Christine Balais, Silvio Nitzsche, Heinz Kissing.

Sieben renommierte Weinkenner haben die Bewertungen der edlen Tropfen aus dem Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer im Auftrag der Rheinischen Post für Sie vorgenommen:

Thomas Bergk ist Restaurantleiter und Sommelier des Restaurants „La Mairie“ im Hause Bey in Nettetal-Hinsbeck. Der 30-Jährige ist seit vier Jahren IHK-geprüfter Weinfachmann und hat seine Kenntnisse in vielen Seminaren stetig verbessert. Im „La Mairie“ berät er nicht nur seine Gäste, er veranstaltet auch Weinseminare und vinologische Abende. Sein Beruf hat ihn schon durch die Häuser Burg Wassenberg, Bellevue im Rheinhof Vier Jahreszeiten in Meerbusch und das

Steigenberger Parkhotel in Düsseldorf geführt.

Michael Noack ist Maitre-Restaurant im renommierten Düsseldorfer Restaurant „Victorian“. Die Weinleidenschaft des 53-Jährigen zeigte sich bereits, als er ein eigenes Hotel in Lippstadt besaß, das den Namen „Grand Cru“ führte. Anschließend war er in der Direktion des Nürnberger Hauses „Schwarzer Adler“, dann im „Möwenpick“. Seit acht Jahren ist Noack Maitre-Restaurant im „Victorian“.

Als Französin ist Christine Balais die Liebe zum Wein praktisch in die Wiege gelegt. Nach 20 Jahren in der Gastronomie im Bereich Service und Weinkeller sowie der Ausbildung zur Weinfachfrau wählte die sympathische Frau

eine Zukunft als freiberufliche Sommeliere. Seit vier Jahren organisiert sie Weinseminare für Fach- und Privatpublikum. Christine Balais ist außerdem Assistentin des Vorstandes der Sommelier-Union Deutschland e. V.

Frank Schillings und Christian Leve sind Vorstandsmitglieder der Aktiengesellschaft „Les Amis du Vin“ in Köln, einem großen Weinhandel mit über 15.000 deutschen Kunden. Leve ist dort hauptsächlich für den Einkauf zuständig. 1987 konnte der 45-Jährige übrigens den begehrten Titel „Bester Sommelier Deutschlands“ erringen, der von der Sopexa, der staatlichen Wirtschaftsförderung für französische Produkte, vergeben wird. Schillings widmet sich vor allem dem Verkauf und Export. Der 41-Jährige Hotelfachmann war in Gastronomien in der Schweiz, den Niederlanden und Belgien tätig, bevor er den erfolgreichen Sprung in die Weinhandelszene wagte.

Silvio Nitzsche ist Sommelier im Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach. Dort berät der 28-Jährige täglich seine Kunden und ist auch für den Weinverkauf zuständig.

Heinz Kissing ist Mitarbeiter der Rheinischen Post und

durch Seminare und Weinreisen aus seiner privaten Weinliebhaberei heraus zu umfangreicher Fachkenntnis gelangt. Die deutschen Weine sind seine Leidenschaft.