



PRESSEMITTEILUNG

Anton Karnbaum ist Nachwuchssommelier 2024

Neustadt/Weinstraße, 11. März 2024

Zum 22. Mal wurde der „Nachwuchssommelier des Jahres“ gekürt. Gewinner ist Anton Karnbaum aus Forchheim/Bayern, der seine Ausbildung zum Sommelier bei der IHK Akademie München und Oberbayern absolviert hat, gefolgt vom zweitplatzierten Niklas Breithaupt aus Zürich/Schweiz und dem drittplatzierten Louis Baptist aus Grenzach-Wyhlen/Baden-Württemberg.

Der Wettbewerb wird jährlich ausgeschrieben vom Magazin Meiningers Sommelier und der Sommelier-Union Deutschland.

„Ein verdienter Sieg“, urteilte die Jury, die **Anton Karnbaum zum Nachwuchssommelier 2024 kürte**. Er überzeugte aufgrund seines tiefen Fachwissens sowohl im schriftlichen als auch im praktischen Teil des Wettbewerbs und mit seinem sensorischen Können. Dabei kamen ihm seine fundierten Kenntnisse aus seiner Sommelier-Ausbildung bei der IHK Akademie München und Oberbayern ebenso zugute, wie seine praktischen Berufserfahrungen, die er im Restaurant Enoteca Pinchiorri/Florenz, als Koch im Restaurant Broeding/München und im elterlichen Betrieb Feinkost Karnbaum/Forchheim sammelte. Anton Karnbaum zeigte in der Prüfung viel Charme und seine breite Basis an Weinwissen. Seine Freude am Beruf zeigte sich in allen Facetten, war deutlich spürbar und begeisterte die Jury.

Platz zwei ging an Niklas Breithaupt, der seine Sommelier-Ausbildung bei der Deutschen Wein- und Sommelierschule Koblenz absolvierte. Sein Berufsleben startete er mit einem dualen Studium bei Hapimag Resorts in Hörnum/Sylt. Vertiefend folgte eine weitere Ausbildung zum Hotelfachmann bei Burg Aasen in Donaueschingen, im Anschluss arbeitete er dort in der Position des Commis de Rang. Danach wechselte er zu seinem aktuellen Arbeitgeber, dem international bekannten 5-Sterne-Hotel Baur au Lac in Zürich als Chef de Rang von Baur's Brasserie.

Den dritten Platz belegte Louis Baptist, der seine Sommelierausbildung bei der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz absolvierte. Seine Berufslaufbahn begann mit einer Kochausbildung im Restaurant Wolfshöhle in Freiburg. Es folgte, nach einer Station als Jungkoch im Rebstock in Denzlingen, die Anstellung als Restaurantfachmann im Restaurant Adler in Königschaffhausen. Weitere Stationen waren das Central in Sölden/Österreich und als Demi Chef der Bar im Krallerhof in Leogang/Österreich. Aktueller Arbeitgeber ist das Restaurant Le Murenberg in Bubendorf/Schweiz.

„Wir verstehen den Wettbewerb als Messlatte für den hohen Anspruch an das Wissen und das Handwerk einer gut ausgebildeten Sommelière bzw. eines Sommeliers. Er ist zugleich Anreiz und Motivation für junge, aufstrebende Gastronomie-Talente. Natürlich eröffnet der Titelgewinn auch Karrierechancen in der Top-Gastronomie.“ So lautet das Fazit zum Sommelier-Nachwuchswettbewerb von Sascha Speicher, Chefredakteur des Magazins Meiningers Sommelier. Mit diesem Sprungbrett haben es schon einige junge Sommeliers an die Spitze geschafft. Darunter beispielsweise Florian Richter (Kronenschlösschen, Hattenheim), aktueller Gewinner der Sommelier Trophy 2023.

Text, Lebenslauf des Gewinners, printfähiges Bildmaterial unter:
<https://www.meininger.de/service/presse/anton-karnbaum-ist-nachwuchssommelier-2024>

Hintergrund: Meiningers Sommelier

Das Magazin Meiningers Sommelier ist zugleich auch das offizielle Verbandsorgan der Deutschen Sommelier-Union und hat den Wettbewerb „Nachwuchssommelier des Jahres“ im Jahr 2002 ins Leben gerufen. Der Wettbewerb steht in Kooperation mit der Hotelfachschule Heidelberg, der Deutschen Wein- und Sommelier-schule in Koblenz/Hamburg, der IHK Akademie München und Oberbayern, dem International Wine Institute Bad Neuenahr-Ahrweiler, der IHK Würzburg, der Vinophilium Wine Academy Stuttgart und der WIFI Tirol.

Das Magazin Meiningers Sommelier erscheint im Meininger Verlag, der zahlreiche Publikationen rund um die Themen Wein und Getränke herausgibt.

Mehr zum Fachmagazin Meiningers Sommelier finden Sie auf MEININGER ONLINE: www.meininger.de/meiningers-sommelier

Über den Meininger Verlag

Veranstalter des Wettbewerbs ist der 1903 in Neustadt an der Weinstraße gegründete Meininger Verlag, einer der ältesten deutschen Fachverlage und in vierter Generation von Andrea Meininger-Apfel und Christoph Meininger geführt. Das Unternehmen hat sich insbesondere auf die Wein- und Getränkebranche spezialisiert und ist mit seinem Portfolio europäischer Marktführer im Weinbereich. Neben bekannten Fachzeitschriften veranstaltet das Unternehmen Messen, Branchenveranstaltungen sowie Fachkongresse. International hat sich der Meininger Verlag einen erfolgreichen Namen gemacht mit dem Großen Internationalen Weinpreis MUNDUS VINI.

Pressekontakt:

Sabine Jäger - Redaktions-Assistenz
Meiningers Sommelier
MEININGER VERLAG GmbH
Maximilianstr. 7 – 15, D-67433 Neustadt/Weinstraße
+49 (0) 6321 89 08 0
jaeger@meininger.de; www.meininger.de