

Laudatio Thomas Sommer von Steffen Christmann

Geboren und aufgewachsen im damals noch sozialistischen Dresden, beschreibt Thomas Sommer seine ersten olfaktorischen Wahrnehmungen mit „Aromen von frisch geteerten Straßen im Frühjahr und Abgase von alten Zweitakttern.“ Im krassen Gegensatz dazu erlebte er ein wahres Feuerwerk an Düften in den Sommerferien bei den Großeltern auf dem Land. 1978 geboren hat Thomas Sommer seine Vorliebe so Manches nicht riechen zu können oder vielmehr zu wollen konsequent als Anlass genommen, voller Selbstbewusstsein eine Karriere in den feinsten Häusern zu beginnen.

So führte ihn sein Weg , von einer Karrieresprosse zur nächsten, von der Bülow Residenz in Dresden, über die Villa Hammerschmiede, den Brandenburger Hof in Berlin, über Stationen bei Alain Ducasse und im Marriott Hanbury Manor in England, schließlich auf eine der begehrtesten Wirkungsstätten in Deutschland als Chef-Sommelier im berühmten Schlosshotel Lerbach.

Die berufsbegleitende Ausbildung zum IHK geprüften Sommelier absolvierte er während seiner Commis Tätigkeit in der Quadriga des Brandenburger Hofes. Er war dort just im Jahr 2002 als die *Schatzkammer Deutscher Weine* publiziert wurde, die bis heute noch einzige Weinkarte in der Spitzengastronomie Deutschlands, die sich vollkommen auf deutsche Weine festgelegt hat und deren 950 Weinpositionen ein klares Bekenntnis zu den besten deutschen Winzern sind. Ich bin sicher, dass diese Zeit auch seine Liebe zum deutschen Wein, vor allem zum Riesling und dessen großzügige Berücksichtigung in Weinkarten geprägt hat.

Nun kommt auch meine besondere Beziehung zu Thomas Sommer ins Spiel. Während der Sommelier Ausbildung besteht die Möglichkeit sich einen VDP-Paten zu suchen, bei dem er den Wein An- und Ausbau auch praktisch kennen lernen sollte. Bei einer Großen Gewächs Präsentation der Pfalz im Brandenburger Hof sprach er mich an und so war die Verbindung besiegelt. Ich habe in den letzten Jahren schon so manchen Jungsommelier gerade auch praktisch in unserem Gut kennengelernt. Thomas Sommer war unser erster Sommelierpraktikant überhaupt und ließ keinen Zweifel daran, dass er alles in sich aufsaugen wollte, was es zu sehen, zu riechen und probieren gab und gleichzeitig wollte er möglichst alles selbst ausführen und wissen wie und warum etwas gerade so gemacht wird. So setzte er von Anfang an Maßstäbe.

Er strebte nach immer höheren Weihen; bald legte er den verbandsgeprüften Sommelier der Sommelier-Union ab, das Advanced Certificate und schließlich noch das Diploma des Wine & Spirit Education Trust im Fernstudium – parallel zum Hotelbetriebswirt-Studium in Heidelberg. Ob Klassenbester oder Finalist bei der Trophee Ruinart, ob Weinbotschafter des Jahres oder sonstige erste Plätze: All dies gelingt ihm quasi mit leichter Hand. Zumindest erweckt er den Eindruck, auch wenn natürlich klar ist, dass diese Erfolge erarbeitet werden, müssen und einem nicht einfach zufallen. Dabei begleitet ihn eine hervorragende Nase, ein sensibeler Gaumen und das Verlangen täglich Neues verkosten und entdecken zu wollen. Neues jedoch vor allem auch bei den Weinen der alten Welt und ganz besonders beim Riesling, der seine Feinheiten nicht sofort jedem offenbart.

Er hat die großartige Weinkarte in Lerbach weiterentwickelt und gerade mit der Jahrgangstiefe der Großen Weine Deutschlands, den Rieslingen aus Ersten Lagen, Akzente gesetzt. Den Gästen zu zeigen, welche großartige Entwicklung trockene und edelsüße Rieslinge nehmen können, ist für viele ein völlig unbekanntes Erlebnis, das tiefen Eindruck hinterlässt. Gerade hier brauchen wir Sommeliers wie Thomas Sommer, die den Gästen die Feinheiten und Stärken unserer Weine näher bringen.

Doch manchmal ist es auch nicht leicht, wenn es Gäste mit eigenem, vielleicht nicht nachvollziehbarem Willen und einer diametral entgegengesetzten Weinpräferenz gibt. Dann sagt er sich: „So lange er den Wein bezahlt, muss es mir wohl gleichgültig sein, auch wenn das Herz schon mal leise seufzt.“

Heute muss dein Herz nicht seufzen, lieber Thomas, weder bei den Weinen des heutigen Abends, noch bei der Auszeichnung, die ich dir heute Abend überreichen darf.

Es ist mir eine Ehre, dir von Herzen zum „Metternich“ für deine Weinkarte im Schlosshotel Lerbach zu gratulieren!