



“Immer auf der Suche nach dem perfekten Getränk - es gibt keinen Stillstand.”

Sebastian Bordthäuser, Jahrgang 1972, Studium der Germanistik, Anglistik und Philosophie in Köln, Studium der Medienwissenschaften in Düsseldorf, Studium der Gitarre in Köln

Stationen

- » Barausbildung bei Bar-Meister J-M. Ehms
- » Börsen Restaurant Köln (* Michelin)
- » Restaurant Tapabo (16 Punkte Gault Millau)
- » Restaurant Barrique, Köln, Restaurantleitung und Weinkonzept
- » Sechs Monate Shanghai als reisender und schreibender Autor
- » Monkey's West, Restaurantleitung und Sommelier
- » Chef Sommelier Steinheuers Restaurant „Zur alten Post“,
- » Bad Neuenahr (19 Punkte Gault Millau, ** Michelin)
- » seit 08/2014 freiberuflicher Sommelier, Journalist und Autor
- » Autor für u.a. Effilee, BEEF, Welt Am Sonntag, Feinschmecker, Weinwisser



Schwerpunkte

- » Sensorik
- » Barkultur
- » Sherry Port Madeira
- » Spanien und Portugal
- » Geschichte der Kulinarik
- » Spirituosen, Sake, Saft, Kräuter und Gewürze,
- » Frankreich: Bordeaux, Burgund, Loire - Zertifizierter BDX Ausbilder
- » Harmonie von Wein und Speisen
- » Gemüse und Wein
- » Casino Vinophil für Wein und Bier
- » Moderationssprachen: Deutsch, Englisch



Auszeichnungen

- » Bertelsmann Sommelier des Jahres 2014
- » Nominierung Bester Sommelier 2013 Rolling Pin
- » Beste Sherry Karte 2013
- » Falstaff Sommelier des Jahres 2012
- » Beste Spanien Karte Deutschlands 2011
- » Beste Weinkarte Deutschlands GM 2010
- » Unter den Besten Weinkarten Deutschlands 2008

