

Presseinformation

Traben-Trarbach, 31. Oktober 2018

Sommelière teilt ihren guten Geschmack mit Gästen

Weinfachfrau Cassandra Kuntzsch leitet Restaurant „Belle Epoque“

Eigentlich hat Cassandra Kuntzsch die gesamte Weinwelt im Kopf. Für ihre Aufgaben im Restaurant „Belle Epoque“ des Romantik Jugendstilhotels Bellevue in Traben-Trarbach konzentriert sich die Sommelière auf 450 ausgesuchte Weine, von denen rund 360 aus den Weinanbaugebieten Mosel, Saar und Ruwer stammen. Seit einem Jahr leitet die 34-jährige das mehrfach ausgezeichnete Gourmetrestaurant an der Mittelmosel. Die Gäste schwören auf die Empfehlungen der Weinexpertin.

Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant mit dem unverwechselbaren Jugendstilcharme gilt bei Kennern als Kleinod der Extraklasse. Hier trifft das kulinarische Feingefühl der Küche auf die sensorische Sicherheit bei der Weinauswahl von Cassandra Kuntzsch. Als staatlich geprüfte Sommelière teilt sie ihr umfangreiches Wissen und ihren unbestechlichen Weingeschmack gerne mit ihren Gästen. Und das immer kompetent, humorvoll und gelassen. Darüber hinaus ist sie als Restaurantleiterin Chefin von acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Service.

Um ihre Weinkenntnisse auf ein professionelles Fundament stellen zu können, hat sich die gelernte Restaurantfachfrau für ein Studium an der renommierten Hotelfachschule Heidelberg entschieden. In einem einjährigen Vollzeitstudiengang lernte sie in 1.200 Unterrichtsstunden alles, was eine staatlich geprüfte Sommelière über die nationale und internationale Welt des Weins wissen muss. Dieses umfangreiche Fachwissen bringt sie in die Beratung der Gäste ein. „Die meisten Gäste sind froh, wenn sie qualifizierte Tipps zum Wein als Speisebegleitung

Ansprechpartner
Romantik-Jugendstilhotel Bellevue
Geschäftsführer Matthias Ganter (V.i.S.d.P.)
An der Mosel 11 · 56841 Traben-Trarbach
Telefon +49 (0) 6541 7030
Fax +49 (0) 6541 703400
m.ganter@bellevue-hotel.de
www.bellevue-hotel.de

Pressekontakt
derreporter
redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon +49 (0) 2841 8874451
Fax +49 (0) 028418874452
Mobil +49 (0) 1713188715
www.der-reporter.net
redaktion@der-reporter.net

Presseinformation

Traben-Trarbach, 31. Oktober 2018

erhalten“, erzählt die gebürtige Dortmunderin, die seit zwei Jahren in Traben-Trarbach lebt und arbeitet.

Bei der Auswahl der passenden Weine arbeitet Cassandra Kuntzsch eng mit Küchenchef Matthias Meurer zusammen. Dem Gastronomischen Leiter und bekennenden Moselaner liegt das Weinwissen quasi in den Genen. „Gemeinsam planen wir die Speisekarte und suchen die entsprechenden Weine aus. Vor allem bei den Gewächsen von der Mosel kann ich mich auf das Fachwissen von Matthias Meurer voll und ganz verlassen“, lobt die Weinexpertin ihren Kollegen.

Die umfangreiche Weinkarte des Gourmetrestaurants „Belle Epoque“ im Romantik Jugendstilhotel Bellevue umfasst insgesamt 450 Positionen. „Dabei setzen wir unseren Schwerpunkt auf Weine des Weinanbaugebietes Mosel einschließlich Ruwer und Saar“, so die engagierte Sommelière, die ihre knapp 50 regionalen Lieferanten regelmäßig besucht. „Mein Herz schlägt vor allem für kleine, nicht so bekannte Weingüter. Deren junge Winzer bringen regelmäßig Überraschungen in die Flaschen, die mich immer wieder begeistern.“ Natürlich findet man auf der Karte auch die renommierten Weingüter mit ihren klangvollen Namen. Der Riesling von der Mittelmosel spielt die wichtigste Rolle bei den Top-Gewächsen. „Ob trocken, halbtrocken oder edelsüß – der Riesling ist unser Star in Gläsern. In seinen Geschmacksnuancen und der säurebetonen Mineralität passt er wie keine andere Rebsorte zur leichten, europäisch geprägten, Küche.“

Nach ihrem persönlichen Favoriten gefragt, deutet Cassandra Kuntzsch auf einen Chardonnay Mischsatz hin. „Dieser Wein besteht zu 90 Prozent aus Chardonnay-Trauben. Hinzu kommen sieben Prozent Weiß- und Grauburgunder sowie drei Prozent Viognier. „Das ist der perfekte Weinbegleiter zu fast allen Speisen, die der Gast bei uns auf der Karte findet. Dieser sehr universelle Wein bekommt seine außergewöhnliche Klasse durch die mineralischen

Ansprechpartner
Romantik-Jugendstilhotel Bellevue
Geschäftsführer Matthias Ganter (V.i.S.d.P.)
An der Mosel 11 · 56841 Traben-Trarbach
Telefon +49 (0) 6541 7030
Fax +49 (0) 6541 703400
m.ganter@bellevue-hotel.de
www.bellevue-hotel.de

Pressekontakt
derreporter
redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon +49 (0) 2841 8874451
Fax +49 (0) 028418874452
Mobil +49 (0) 1713188715
www.der-reporter.net
redaktion@der-reporter.net

Presseinformation

Traben-Trarbach, 31. Oktober 2018

Muschelkalkböden rund um Langsur an der südlichen Weinmosel. Mich hat vor allem seine zitrusfruchtbetonte Cremigkeit begeistert. Dieser Wein passt hervorragend zu einem mild geräucherten Lachsfilet mit Limonen-Kartoffelstampf, Rahmrettich und Kaviarnage aus der Küche von Matthias Meurer. Ein wunderbares Genusserlebnis der besonderen Art.“

www.bellevue-hotel.de



BUZ: Cassandra Kuntzsch trifft den Weingeschmack der Gäste.

© Holger Bernert 

Ansprechpartner

Romantik-Jugendstilhotel Bellevue
Geschäftsführer Matthias Ganter (V.i.S.d.P.)
An der Mosel 11 · 56841 Traben-Trarbach
Telefon +49 (0) 6541 7030
Fax +49 (0) 6541 703400
m.ganter@bellevue-hotel.de
www.bellevue-hotel.de

Pressekontakt

derreporter
redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon +49 (0) 2841 8874451
Fax +49 (0) 028418874452
Mobil +49 (0) 1713188715
www.der-reporter.net
redaktion@der-reporter.net