

Stefan Master-Sommelier-Aichinger

Master Sommelier (CMS)

stefan.aichinger@example.de ♦ +49 2202 1234 567 ♦ Bergisch Gladbach, Deutschland ♦ stefan-aichinger-ms.com

linkedin.com/in/stefan-aichinger-ms ♦

Profil

Master Sommelier (CMS, Court of Master Sommeliers - weltweit ~280 Inhaber:innen) mit 14 Jahren Stern-Restaurant-Erfahrung: Vendome Bensberg (3 Michelin-Sterne, Joachim Wissler) und Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Sterne, Sven Elverfeld). Pruefung bestanden 03/2023 im 4. Anlauf. Verantwortlich fuer Wein-Karten mit 2.400+ Etiketten, Wein-Umsatz EUR 4,8 Mio. jaehrlich und ASI-Bestmark-Punkte 96 von 100.

Berufserfahrung

Master Sommelier + Chef-Sommelier

Vendome Bensberg (3 Michelin-Sterne, Joachim Wissler) — Bergisch Gladbach, Deutschland — 05/2023 - heute

Wein-Vollverantwortung im 3-Sterne-Restaurant mit Hotel-Wein-Cave

- Wein-Karte 2.400 Etiketten, Schwerpunkte Burgund-Vertikalen, Bordeaux 1855er-Klassifikation und Top-Champagne
- Wein-Umsatz EUR 4,8 Mio. jaehrlich, Pairing-Konversion 91% im 14-Gang-Wissler-Tasting-Menue
- Direct-Trade-Beziehungen zu 40+ Welt-Erzeugern, Einsparung EUR 680.000 p.a. gegenueber Importeurs-Konditionen
- ASI Bestmark-Punkte 96 von 100 in der Verkostungs-Bewertung 2024
- Mentoring von 3 Sommelier-Kolleg:innen in der Master-Sommelier-Vorbereitung

Sommelier + Stellvertretender Chef-Sommelier

Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Michelin-Sterne, Sven Elverfeld) — Wolfsburg, Deutschland — 08/2015 - 04/2023

Wein-Service im 3-Sterne-Restaurant ueber 8 Jahre

- Wein-Karte 1.800 Etiketten in 3-Sterne-Restaurant mit Volkswagen-Top-Klientel
- Pairing-Architektur fuer 12-Gang-Tasting-Menue mit 88% Konversion ueber 6 Saisons
- Aufbau eines Sake-Programms mit 38 Positionen und Sake-Sommelier-Diplom (Sake Education Council Tokyo)
- Eigene Riesling-GG-Vertikale mit 64 Erzeugern ueber 18 Jahrgaenge, in Falstaff Editorial publiziert

Ausbildung

Master Sommelier (CMS)

Court of Master Sommeliers Europe

Master Sommelier (CMS Diplom)

London, Vereinigtes Koenigreich

10/2018 - 03/2023

Pass + Distinction

WSET Diploma Level 4 + 5

Wine + Spirit Education Trust London

WSET Diploma Level 4 + Level 5 (Wine Master Honourable)

London, Vereinigtes Koenigreich

09/2015 - 06/2017

1,0

Sommelier IHK

IHK Koeln + Hotelfachschule Heidelberg

Sommelier IHK

Koeln / Heidelberg, Deutschland

09/2013 - 06/2014

1,2

Ausbildung Restaurantfachmann IHK

Vendome Bensberg + Berufsschule

Restaurantfachmann IHK

Bergisch Gladbach, Deutschland

09/2009 - 07/2012

GPA: 1,4

Projekte

3-Sterne-Tasting-Menue-Pairing Vendome

— 06/2024 - heute

Pairing-Architektur fuer 14-Gang-Wissler-Tasting-Menue mit 24 Wein-Optionen, Pairing-Konversion 91% (Vorgaenger 78%)

Master-Sommelier-Pruefungs-Kompendium

— 09/2022 - 02/2023

Eigenes Kompendium ueber 480 Stunden Pruefungs-Vorbereitung (Theorie + Praxis + Service-Pruefung) - jetzt in DSV-Mentoring-Programm

Fähigkeiten

Master Sommelier CMS Pruefungs-Sachkunde	Wein-Karten 2.400+ Etiketten Konzern-Niveau	Pairing Tasting-Menue 14- Gang+	ASI Internationale Sachkunde
Vinous + Parker + Suckling + Decanter Premium	Sommelier Studio + Som Plus + Vinous Erobertus	Direct-Trade Welt-Erzeuger- Beziehungen	Sustainable Wine Roundtable + Demeter Audit

Zertifikate

Master Sommelier - Court of Master Sommeliers (MS
Diplom)

03/2023

WSET Diploma Level 4 + Level 5 (Wine Master
Honourable)

06/2017

Master Sommelier of the Year (DSV + Gault Millau)
2024

11/2024

ASI Association de la Sommellerie Internationale
Mitgliedschaft (Diplom Bestmark 96/100)

09/2023

Bordeaux Wine Council Bordeaux Wine Educator +
Loire Wine Educator

03/2022

Diploma in Sake (Sake Education Council Tokyo)

06/2024

Sommelier IHK (Aufstiegsfortbildung)

06/2014

DSV Vorstandsmitglied

01/2024

Sprachen

Deutsch — Muttersprache

Englisch — C2

Franzoesisch — C1

Italienisch — C1

Spanisch — B2

Portugiesisch — B1

Stärken

Pruefungs-Resilienz

Habe Master-Sommelier-Pruefung im 4. Anlauf bestanden -
dokumentierte Methodik wird jetzt im DSV-Mentoring weitergegeben

3-Sterne-Niveau-Service

Habe 8 Jahre auf 3-Sterne-Niveau gearbeitet mit Service-Standards, die
in DACH selten in dieser Tiefe vorhanden sind

Internationale Verbindungen

Pflege direkte Beziehungen zu 40+ Welt-Erzeugern und ASI-
Kolleg:innen ueber den deutschsprachigen Raum hinaus