

CONCOURS NATIONAL



DES JEUNES SOMMELIERS 2026

Wir suchen *DICH*

Deutschlands beste/n Jung-Sommelier/ Sommelière

Montag, 01.06.2026 in Hamburg





Der Wettbewerb: „Concours National des Jeunes Somme- liers!“



Eine Jury beurteilt unter anderem Deine sensorische Präzision, Fachwissen rund um den Beruf des Sommeliers, das Serviceverhalten sowie einer praktischen Prüfung mit einem Winetasting. Zusätzlich fließen Auftreten, Kommunikation, Professionalität im Umgang mit Gästen und die sichere Anwendung internationaler Standards in die Gesamtwertung ein.

Die Endausscheidung findet jährlich weltweit statt, dieses Jahr in Båstad in Schweden vom 14. bis 18. Oktober und ist für die Teilnehmer kostenlos!

Der „Concours des Jeunes Sommeliers“ wird auf zwei Ebenen durchgeführt:

1. NATIONAL: 01.06.2026 im Hotel Atlantic Hamurg
2. INTERNATIONAL: 14. bis 18.10.2026 in Båstad | Schweden



Die Jury:

1. Hagen Hoppenstedt | Echanson d'Allemagne, KaDeWe Berlin
2. Maximilian Wilm | Maître Sommelier, kinfelts kitchen & wine, Hamburg
3. Eric-Vincent Skroch | Sommelier, Lisbeth Restaurant, Hamburg
4. Torsten Junker | Sommelier, Wein am Limit Hamburg



Ziel:

Junge Talente fördern, Exzellenz sichtbar machen und die nächste Generation professioneller Sommeliers stärken.



*Wenn Wissen zum Bouquet wird.
Zeige was in Dir steckt!*

Ablauf | Programm

Hotelübernachtung im Hotel Atlantic Hamburg:
(Kostenübernahme erfolgt durch die Chaîne des Rôtisseurs)

Sonntag, 31.05.

17.00 Uhr Anreise, „meet and greet“
 und gemeinsamen Abendessen
 mit den Juroren und dem
 Bailli Délégué d ' Allemagne

Montag, 01.06.

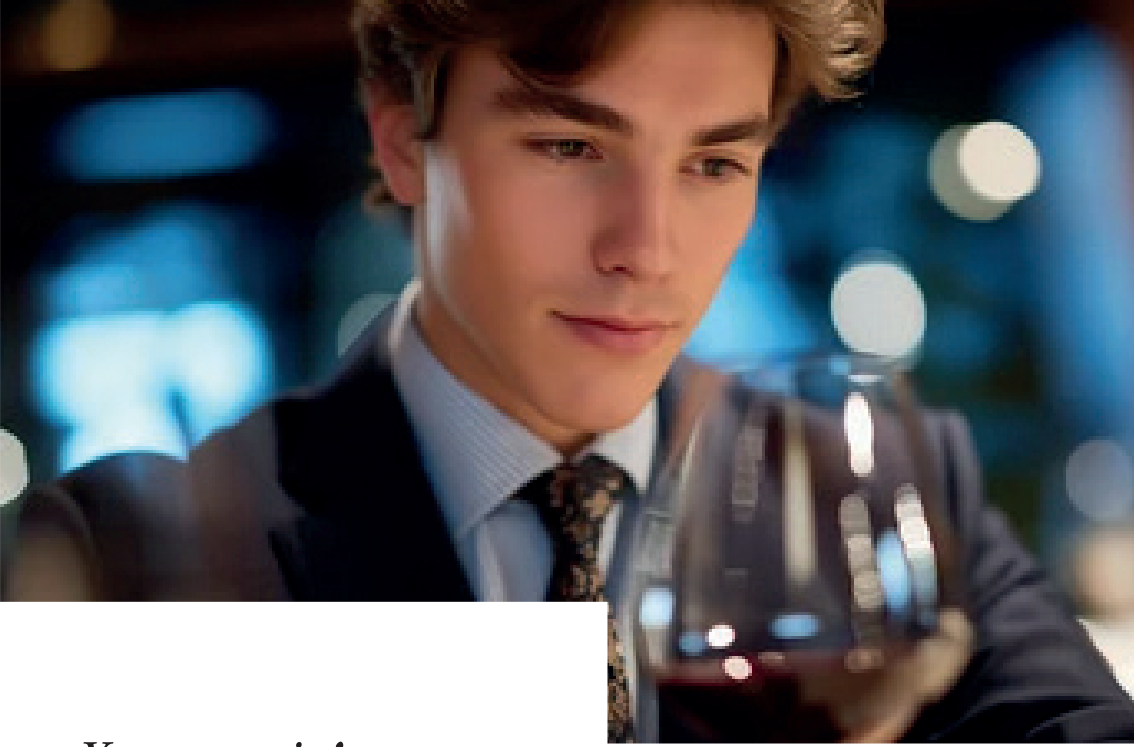
ab 10.00 Uhr Wettbewerb
 in den Räumen des Hotel Atlantic Hamburg

ca. 16.00 Uhr Siegerehrung mit Champagnerempfang

ab. 18.00 Uhr Abreise

Anforderung:

Der junge Sommelier darf zum Zeitpunkt der internationalen Ausscheidung (**Oktober 2026**) **nicht älter als 28 Jahre** sein und muss in einem Chaîne des Rôtisseurs zugehörigen Betrieb arbeiten.



You can win!

Preise National:

1. PLATZ:

- Geldpreis
- eine Uhr von Wempe Leipzig
- Coaching Chaîne-Academy
- Teilnahme am Intern. Wettbewerb
im Oktober 2026 in Båstad / Schweden

2. PLATZ:

- Geldpreis
- Sachpreis i. W. v. € 200,-

3. PLATZ:

- Geldpreis
- Sachpreis i. W. v. €100,-

1 Jahr kostenfreie Mitgliedschaft
in der Chaîne des Rôtisseurs

Deine Vorteile:

- Networking
- Erfahrungsaustausch
mit nationalen & internationalen
Gleichgesinnten
- hohe Anerkennung des Wettbewerbs
- Auszeichnungen



Kontakt

Weitere Informationen erhältst Du von
Hagen Hoppenstedt unserem Echanson d'Allemagne:
hagen.hoppenstedt@web.de oder
eurem Bailli oder auf: www.chaine.de

Wir helfen Dir bei Fragen oder bei
Deiner Anmeldung gerne weiter!

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National d'Allemagne e.V.

Frau Beate Springer
Tel. +49 (0) 6081 682 87 0
mail@chaine.de

Wir danken unseren Sponsoren!

CHEFS***CULINAR**
WIR LEBEN FOODSERVICE

www.chefsculinar.de

COVE
DIE MASSCHNEIDER

www.cove.de


HAPAG **LLOYD**
CRUISES

www.hl-cruises.de



HOMMAGE
LUXURY HOTELS COLLECTION

www.hommage-hotels.com


MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

www.schlumberger.de



www.radeberger.de

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

www.fachingen.de

WEMPE
FEINE UHREN & JUWELIEN
LEIPZIG

www.wempe.de