

Verena Herzog sommelière



VITA



Nach der Lehre zur Hotelfachfrau in der Heimatstadt Seesen zog es Verena Herzog in eines der besten Hotels Deutschlands, die Traube Tonbach in Baiersbronn. Hier keimte der Gedanke sich hauptberuflich dem Wein zu widmen.

Ihre gastronomischen Stationen führten Sie unter anderem ins Parkhotel Egerner Hof, wo Michael Fell als Spitzenkoch tätig war, in das Restaurant von Willy Weber in Stuttgart, sowie nach Heppingen, in das 2 Sterne Restaurant von Stefan Steinheuer, in dem sie während der Ausbildung zur Sommelière gearbeitet hat. Als Sommelière war sie nicht nur verantwortlich für die Weinkarte, sondern ebenso für die Zigarrenkarte und die Pflege des umfangreichen Käsesortiments.

Ihre Begeisterung für Wein und andere Genussmittel vermittelt sie seit einigen Jahren in Seminaren, Events, Schulungen und Workshops. Ihre besondere Gabe liegt in der lebendigen, unterhaltsamen und vor allem verständlichen Darstellung. Neben dem Wein widmet sich Verena Herzog intensiv dem Thema Schokolade, sie verfügt außerdem über weitreichende Kenntnisse zum Thema Käse, Gewürze und Olivenöl.

Neben vielen Weinreisen und zahlreichen Fortbildungen hat Verena Herzog im Oktober 2009 ihre Ausbildung zur Weinakademikerin (Diploma in Wines and Spirits) erfolgreich abgeschlossen. Im November 2012 hat Sie mit der Weiterbildung zum Master Sommelier begonnen und den Certified Sommelier des Court of Master Sommeliers bestanden.



Referenzen 2013-2014

Weinberatung

- Beratung der Lindner Hotel AG seit 8 Jahren
- Zusammenarbeit mit HMS Hanseatic Marine Services seit 4 Jahren

Kampagnen und Schulungen für Profis

- Weinland Nahe: „Nahe goes Hamburg“
- Sopexa: Kampagne für die Pays d`Oc IGP Weine
- Beaujolais: Seminare und Koch-Events
- Vins de France: Dachkampagne für Weine aus Frankreich

Schulungen für Gastronomie und Handel:

- Travel Charme Hotels
- Lindner Hotels
- EDEKA-Südwest
- DSG Deutsche Spezialitäten und Gastronomie GmbH
- A-Rosa
- Scylla Tours

Sommelier „on time“

- Restaurant Vendôme, Joachim Wissler, Schloßhotel Bensberg
- Spitz, Pfeilstrasse Köln

Beirat im Vorstand der Sommelier Union Deutschland



Referenzen 2013-2014 (Fortsetzung)

Moderationen

- Pixar
- Huawei
- Kölnmesse GmbH
- KION
- RWE Netzwerkpartner
- Ricola
- Genußtour EK Partner
- Köttgen Hörakustik
- Augsburger Allgemeine
- DEVK
- Sanofi
- Miltenyi Biotec GmbH
- Dornbracht
- Cassini
- Vodafone
- DKV
- Ford
- ThyssenKrupp
- Kölner Bank
- REWE Group
- Boston Consulting
- Mc Kinsey
- Gothaer Versicherungen
- Mindjet
- Ernst & Young
- Freshfield Bruckhaus Deringer
- VDWMH
- DVAG
- Leica
- Nikon
- Architektur und Wohnen
- Schöner Wohnen
- Randstad
- Bethmann Bank
- Blanco
- General Reinsurance
- RMS
- Toonder

Seminare Endverbraucher

- Claudia Stern, Vintage im Kap am Südkai, Köln
- Kölner Weinkeller, Köln



Referenzen 2013-2014 (Fortsetzung)

Weinpräsentationen

- Weingut Torres
- Taittinger
- Louis Jadot
- Beringer
- Ornellaia
- Spanische Weinbar, Deutscher Fernsehpreis
- Kellerei Andrian
- Pio Cesare

Schokoladentasting

- Geistlich Pharma
- Nobel Biocare
- Gothaer
- ERGO-Versicherungsgruppe
- DETECON
- Chep Deutschland GmbH
- Mayener Bücherstube

Expertisenservice

- Segnitz

Verena Herzog sommelière



VITA



Referenzen 2013-2014 (Fortsetzung)

Artikel

- Laviva
- Sommelier Magazin
- Heine Kundenmagazin - Exklusiv
- Mitautor des Buches WEIN?YES!, Deutsche Sommelier Union

Fernsehbeiträge

WDR Servicezeit:

- Prosecco im Geschmackstest
- Crémant im Geschmackstest
- Alkoholfreier Sekt im Geschmackstest
- Sekt im Geschmackstest