



Anna-Lena Junge ist «Sommelier des Jahres 2019» im Gault Millau Schweiz

Fürstenau, Graubünden (CH), 8. Oktober 2018 – Die Sommelière vom Schloss Schauenstein in Graubünden erhält den Ritterschlag der Weinbranche. «Gault Millau» ehrt Anna-Lena Junge in der aktuellen Ausgabe seines Restaurantführers für ihren passionierten Weinservice im Spitzenrestaurant von Andreas Caminada.

In den Top-Positionen der Spitzengastronomie finden sich immer noch wenige Frauen. Auf Schloss Schauenstein hingegen ist Wein Frauensache: Andreas Caminada hat den Kellerschlüssel 2015 an eine junge Sommelière übergeben – und damit ins Schwarze getroffen. Anna-Lena Junge führt das Weinreich seines mit 19 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichneten Gourmetrestaurants in Fürstenau mit Leidenschaft und beeindruckendem Wissen. «Anna-Lena Junge kennt sich in der Bündner Herrschaft genauso gut aus wie in der internationalen Weinwelt und überrascht ihre Gäste immer wieder mit ihren Entdeckungen», heisst es in der Begründung des aktuellen Guides. Für ihr Talent im Weinservice wird die junge Deutsche im Gault Millau 2019 mit dem Titel «Sommelier des Jahres» geehrt.

Mit Neugier und Fingerspitzengefühl widmet sich die Preisträgerin der Weinauswahl. Bei Winzerbesuchen und Degustationen sammelt Junge fortwährend wertvolle Erfahrungen und Geschmackseindrücke, um die besten Weine zu finden «Die Sensorik beim Trinken eines Weines springt nicht nur auf den Geschmack an, sondern wird von vielen Faktoren beeinflusst. Deshalb reicht es nicht, einfach einen guten Wein zu servieren, der das Gericht begleitet. Wein muss auch zur Stimmung am Tisch, der Tageszeit, der Temperatur und vor allem zum Gast passen», erklärt die 29-jährige. «Ich freue mich sehr über diese schöne Anerkennung meiner Arbeit.»

Mit gleicher Sorgfalt widmet sie sich dem Weinkeller auf Schloss Schauenstein. Denn ähnlich dem Küchenstil von Andreas Caminada soll das Sortiment einzigartig und unverwechselbar bleiben: «Die Weine bilden unsere Region ab. Gäste können viele kleine Weingüter neu entdecken – das macht Spass. Stolz bin ich natürlich auf die Jahrgangstiefe der Herrschäftler in unserem Keller, was aber nicht nur mein Verdienst ist, sondern auch der meiner Vorgänger», unterstreicht die Sommelière. «Manchmal reizt es mich, einen unterschätzten Australier oder Sake in die Weinbegleitung einzubauen. Mir ist aber der persönliche Kontakt zu den Winzern aus unserer Umgebung wichtiger und ich mag es, schnell direkt beim Erzeuger zu sein.»

So wundert es auch nicht, dass Junge äußerst weitsichtig arbeitet: Einen Wein mit großem Potential nimmt sie gerne wieder von der Karte, um ihn für einen späteren Zeitpunkt aufzubewahren. Diese Kellerstrategie bewährt sich auch mit Blick auf die neueste Erweiterung am Schlüsselbund: Ein exklusiver Gantenbein-Keller. «Da es kaum Weine vom Daniel und Martha Gantenbein zu kaufen gibt, ist das für viele Gäste ein echtes Highlight», weiss Anna-Lena Junge. Trotz beständiger Beliebtheit laufe das 2017 eingeweihte Gewölbe unterhalb des historischen Meierhauses in Fürstenau jedoch nicht Gefahr alsbald leergetrunken zu werden. «Wir bekommen zum Glück immer vom neuen Ganti nach und haben von den älteren

Jahrgängen unglaubliche Flaschen, die sonst nirgendwo mehr zu bekommen sind wie den Chardonnay von 2010.»

Auch wenn sich grosse Klassiker natürlich gut auf der Karte machen, beschäftigt sich die gebürtige Sauerländerin jüngst mehr mit biodynamisch und natürlich produzierten Weinen und hat bereits einige in die Selektion aufgenommen. «Ich schätze die schonende Machart und aufwändige Arbeitsweise der Winzer sehr. Mittlerweile sind die Weine auch reintöniger, weniger fordernd und oft bekömmlicher, was ich vor allem in der Weinbegleitung zum Menü sehr wichtig finde», erklärt Junge.

«Anna Lena versteht meine Küche und hat ein feines Gespür für die richtige Empfehlung an unsere Gäste. Eine sehr verdiente Auszeichnung», gratuliert Andreas Caminada. Bereits mit Sommelier Francesco Benvenuto, seines Zeichens Gastgeber im Restaurant «IGNIV» im Grand Resort Bad Ragaz, bewies er ein glückliches Händchen bei der Besetzung für den Weinposten in seinen Brigaden zu haben. Zum zweiten Mal in Folge geht der Gault Millau-Titel «Sommelier des Jahres» an einen Mitarbeiter des Bündner Spitzenkochs.

Anna-Lena Junge | Sommelière

Seit 2015 ist Anna-Lena Junge (Jhg. 1989) Sommelière im mit 19 Gault Millau-Punkten und drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Schloss Schauenstein im bündnerischen Fürstenau. Zuvor war die gebürtige Deutsche aus dem Sauerland im Restaurant La Vie in Osnabrück tätig. Ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau absolvierte Junge von 2008 bis 2011 im Romantikhôtel Platte in Attendorn, gefolgt von einer Ausbildung am International Wine Institute in Bad Neuenahr zur Commis Sommelière und ihrer ersten Station als Nachwuchs-Sommelière im Romantikhôtel Goldene Traube in Coburg.

Andreas Caminada | Gastgeber

Seit 2003 ist Andreas Caminada (Jhg. 1977) Gastgeber in Fürstenau, Graubünden – offiziell die kleinste Stadt der Welt. Sein Restaurant im Boutique-Hotel Schloss Schauenstein ist mit 3 Michelin-Sternen sowie 19 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet und wird aktuell als bestes Restaurant Europas auf der «OAD Top100+»-Liste geführt. 2012 gründete Caminada mit Spitzenkoch Sandro Steingruber das Catering-Unternehmen «acasa». 2015 folgte die Lancierung des Restaurant-Brands «IGNIV by Andreas Caminada», welcher seither mit Dependancen im Grand Resort Bad Ragaz und im Badrutt's Palace Hotel zu finden ist. Ebenfalls 2015 gründete er die Stiftung «Fundaziun Uccelin» zur Förderung junger Koch- und Servicetalente. 2017 wurde das Boutique-Hotel Schloss Schauenstein um drei individuelle Zimmer und Suiten sowie einen exklusiven Gantenbein-Weinkeller im historischen Meierhaus erweitert. 2018 eröffnete der Spitzenkoch ebenfalls in Fürstenau das Bündner Gasthaus «Casa Caminada» mit Bündner Beiz, Laden, Bäckerei, Speisekammer und 10 Gästezimmern.

ROOM426.Relations für Andreas Caminada
Für Informationen zur aktuellen Auszeichnung von **Anna-Lena Junge** und **Schloss Schauenstein** kontaktieren Sie uns gerne.

Daniela Heykes

Schloss Schauenstein

Schlossgass | 7414 CH-Fürstenau

Mobil: +49 (0)179 80084340

E-Mail: pr@andreascaminada.com

www.andreascaminada.com