



Auszeichnung: Stéphane Gass ist „Sommelier of the Year 2026“

Stéphane Gass, Sommelier der Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach, ist von Les Grandes Tables du Monde zum „Sommelier of the Year 2026“ gewählt worden. Die Auszeichnung wurde beim Jahreskongress der internationalen Restaurantvereinigung in Athen bekanntgegeben. Gass verantwortet seit über drei Jahrzehnten den Weinservice des Traditionshotels in Baiersbronn.

Baiersbronn/Tonbach, 29. Oktober 2025 – Stéphane Gass, Chef-Sommelier des Drei-Sterne-Restaurants Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach, ist von Les Grandes Tables du Monde zum „Sommelier of the Year 2026“ gewählt worden. Die Auszeichnung würdigt eine Arbeit, die über Jahrzehnte gewachsen ist – und dabei immer den Gast im Blick behält. „Was mir an meinem Beruf bis heute große Freude macht, ist das besondere Zusammenspiel von Weinen, Küche und Service. Alles muss zusammengehen, damit es ein besonderes Erlebnis wird. Der schönste Moment ist, wenn man merkt: Der Gast fühlt sich verstanden. Genau das macht meine Aufgabe so interessant,“ sagt Gass.

Die Auszeichnung für Gass wurde Mitte Oktober beim Jahreskongress der internationalen Restaurantvereinigung in Athen bekanntgegeben. Les Grandes Tables du Monde, gegründet 1954, vereint über 200 weltweit führende Restaurants in 28 Ländern. Der Zusammenschluss ist exklusiv: Neue Mitglieder brauchen Empfehlungen; Neuaufnahmen werden durch ein gewähltes Präsidium beschlossen. Neben der jährlichen Erweiterung des Netzwerks vergibt die Vereinigung Sonderpreise, unter anderem für Sommellerie, Service, Patisserie und Mixologie. Stellvertretend nahm Hotelier Sebastian Finkbeiner den Award entgegen.

„Ich bin über eine Blindverkostung zum Wein gekommen – mit 17, bei einem Schulwettbewerb im Elsass. Der Preis war ein Essen im Zwei-Sterne-Restaurant, und danach war mir klar: Das ist mein Weg,“ erinnert sich Gass. Geprägt von ersten Stationen bei Alain Ducasse im „Louis XV“, Émile Jung im „Crocodile“ und Antoine Westermann im „Buerehiesel“ kam er 1990 als junger Sommelier ins Tonbachtal – und ist geblieben. „Ich bin damals in die Traube Tonbach gekommen, um Erfahrungen zu sammeln. Geblieben bin ich, weil ich hier den Freiraum gefunden habe, meine Passion für besondere Weine und Regionen mit unseren Gästen auszuleben. Das habe ich nie als selbstverständlich empfunden,“ verrät der Sommelier des Jahres. Ein Jahr nach seinem Einstieg in der Schwarzwaldstube wurde er Chef-Sommelier, seit 2009 verantwortet er zusätzlich die Vinothek und den Weineinkauf der Traube Tonbach. Heute arbeitet er eng mit Küchenchef Torsten Michel zusammen.

Die Entwicklung seiner Weinkarte beschreibt Gass als Suche nach Substanz, nicht nach Effekt. „Viele Gäste sind heute neugieriger und offener für Weine, die man nicht sofort auf dem Zettel hat. Das gefällt mir – wir können mehr zeigen.“ Neben gereiften Jahrgängen und charaktvollen Winzerchampagnern setzt er gerne auf kleinere Anbaugebiete, weniger bekannte Rebsorten sowie eigenständig kuratierte alkoholfreie Begleitungen. „Mich interessieren Winzer und Weine, die etwas abseits vom Erwartbaren unterwegs sind. Für meine Karte suche ich bewusst nach kleineren Regionen, eigener Handschrift und einer fairer Kalkulation – das bleibt auch Gästen im Kopf.“

Die Auszeichnung ist auch ein Zeichen für die Konstanz, mit der in der Traube Tonbach gearbeitet wird. „Stéphane Gass ist niemand, der die große Bühne sucht. Er stellt gerne andere in den Mittelpunkt – unsere Gäste ebenso wie die Winzerinnen und Winzer, deren Weine er auswählt. In seiner ruhigen, versierten Art und mit enormem Hintergrundwissen zu jedem Wein führt er souverän durch den Service – und prägt unsere Schwarzwaldstube seit Jahrzehnten,“ sagt Sebastian Finkbeiner, Geschäftsführer und Mitinhaber des Hauses.