



Cathrin Trost

„Trau Dich! Denk' es dir nicht kaputt, sondern mach es einfach! – Das sage ich auch unseren Azubis. Manchmal ist Weiterbildung anstrengend und manchmal braucht man einen Anstoß von außen. Aber es gibt so viel zu entdecken und zu erreichen, da lohnt es sich doch!“

LebensART

„Wieso mache ich das erst jetzt?“, das fragt sich Cathrin Trost, als sie 2016 merkt, wie viel Leidenschaft die Weiterbildung zur IHK-geprüften Sommelière in ihr entfacht. Von der Restaurantfachfrau über die Restaurantleiterin zur Top-Weinberaterin und IHK-geprüften Sommelière: Cathrin Trost startet im Berufsleben durch und findet ihre Berufung.

„Ich wollte in der erstklassigen Gastronomie arbeiten. Deshalb habe ich meine Bewerbung für die Ausbildung persönlich bei der Geschäftsführung der Geisel Privathotels abgegeben“ – und Eindruck hinterlassen. Mit 20 Jahren leitet sie bereits eines der Top-Restaurants im Raum München. Immer mehr interessiert sie sich für die edlen Tropfen, die zu den exklusiven Sternemenüs gereicht werden, bis der Funke bei einer Weinpräsentation überspringt: „Jetzt wollte ich es wissen. Was bedeutet dieses ‚Gemache‘ wirklich? Die Gläser, der Anbau, die Lagerung usw.“



2011 kehrt sie zur Geisel-Gruppe zurück. Als Beraterin in der zugehörigen renommierten Weingalerie ergreift sie 2016 die Chance, sich durch eine berufliche Weiterbildung zur IHK-geprüften Sommelière zu qualifizieren. Noch während des Lehrgangs gewinnt sie den begehrten Titel zur ‚Nachwuchssommelière des Jahres 2017‘. „Beim Thema Wein habe ich meine Lebenskunst gefunden, großartig.“

Sommelière

Weinberaterin und Autorin

Jahrgang

1984

Arbeitsort

MÜNCHEN





„Ich als junge Frau unter lauter Weinkennern, Winzern, Kellermeistern ... Mit meinem zusätzlichen Abschluss be- wege ich mich endgültig auf Augenhöhe. Und mehr noch: Meine Expertise und meine Ideen sind gefragt.“



Karrierestationen

- Berufseinstieg 2003 als Commis de rang in der Top-Gastronomie bei Boettners Restaurant
- 2004 Restaurantleiterin bei der Hotel Schiller GmbH
- 2010 Chef de rang im Restaurant schweiger² GmbH
- seit 2011 Weinfachverkäuferin und Weinberaterin, Geisels Weingalerie
- Auszeichnung zur „Nachwuchs- sommelière des Jahres 2017“ (Wettbewerb des meiningers Verlags)
- seit 2017 nebenberuflich selbst- ständige Autorin und Beraterin für Weinerlebnisse und Gastronomie
- seit 2018 Leitung Geisels Weingalerie



Bildungsweg

- Mittlere Reife
- Ausbildung zur Restaurantfachfrau bei den Geisel Privathotels (Hotel Königshof, Hotel Excelsior, Vinothek)
- 2006 Weiterbildung zur Ausbilderin nach AEVO
- 2017 Abschluss der Weiterbildung zur **IHK-geprüften Sommelière**



Mehr Infos

Informationen zu den Weiterbildungsmöglichkeiten zur/zum Sommelière/Sommelier finden Sie im WiS, Suchbegriff: Sommelier



Verordnung über die Prüfung „Sommelier (Geprüfter)/Sommelière (Geprüfte)“