

vinophiles Know-how für Mitarbeitende in der Gastronomie mit Sommelier Philipp Künemund

Montag, 23. November 2026
von 16.00 – 17.30 Uhr

Das Ziel dieser Schulung ist die Vermittlung von praxisorientiertem, im Restaurant nützlichem und anwendbarem Weinwissen.

Inhalte dieses Seminars sind unter anderem, die qualitätserhaltende Lagerung der Weine, die optimalen Servier- und Trinktemperaturen, das fachgerechte Öffnen von Weinflaschen mit unterschiedlichen Verschlüssen, die Auswahl der für den jeweiligen Wein idealen Weingläser, das Dekantieren, den richtigen Service am Gast und das Erkennen möglicher Weinfehler.

Fakten zum Seminar

Preis pro Person: Euro 30.—. Für Kund*innen und deren Mitarbeitenden ist die Teilnahme kostenlos.

Wo: F.X. Muschelkalk, Dreimühlenstraße 32, 80469 München

Bitte melden Sie sich unter pk@linke-weine.de rechtzeitig und verbindlich an, da die Personenzahl begrenzt ist.



Philipp Künemund, IHK-geprüfter Sommelier

Seine beruflichen Stationen waren unter anderem die Gourmetrestaurants Tantris, Schloss Lerbach und Dallmayr. Seit Anfang 2014 ist Philipp Künemund bei der Linke Weinhandelsgesellschaft mbH.

Seit Mai 2017 ist er nebenberuflich als Vizepräsident der Sommelier Union Deutschland e.V. und seit 2024 als Prüfer bei der IHK Akademie München tätig.

