

MENSCHEN & KARRIEREN

## Tawa Yama Fine mit neuem Sommelier



Andrés Martí Merinas / Foto: Tawa Yama Fine

Die Gäste des Karlsruher Sternerrestaurants Tawa Yama Fine werden seit diesem Monat von einem neuen, in der Region bekannten Gesicht begrüßt: Sommelier Andrés Martí Merinas ist nach einem kurzen Ausflug in die Getränkeindustrie wieder zurück in der gehobenen Gastronomie.

Gemeinsam mit Küchenchef Igor Yakushchenko und Serviceleiterin Annelie Scheid wird er die Gäste während ihres Besuchs umsorgen sowie eine weiter wachsende Weinkarte verantworten. Der gebürtige Spanier blickt auf renommierte Stationen zurück und ist Gourmets in der Region aus Adressen wie Maltes Hidden Kitchen, Werners Gourmet auf Schloss Eberstein und dem Restaurant sein bekannt. Nach einer kurzen Phase auf Industrieseite bei Wein Wolf zog es den 44-Jährigen wieder zurück in die Gastronomie. „Ich bin mit Leib und Seele Gastgeber. Der direkte Kontakt mit Menschen und die Möglichkeit, genussvolle Erlebnisse zu schaffen, sind meine Berufung“, so Andrés Martí Merinas. Passend zu den geschmacksintensiven Gerichten der Tawa Yama Fine Küche möchte der neue Chefsommelier auch die Weinkarte und das Getränkeangebot weiter ausbauen und internationaler gestalten. „Natürlich ist es toll, dass wir Spitzenweine direkt aus unserer Region anbieten können. Aber die Welt der Weine ist so spannend und ich liebe es, meine Gäste auch mal mit Unbekanntem zu überraschen. Ich freue mich auf die enge Zusammenarbeit mit Igor und dem motivierten Team und darauf, viel zu lernen und gemeinsam etwas zu bewegen.“

Die langjährige Serviceleiterin Annelie Scheid bleibt den Gästen erhalten und bildet mit dem

Südländer das Gastgeber-Duo. Felicitas Stengel, die als Sommelière tätig war, verlässt das Restaurant, um sich neuen Herausforderungen in der Weinbranche zu widmen.