



CROSSOVER

Hendrik Thoma

Hendrik Thoma macht das Weintrinken zu einem Erlebnis. Durch seine Gabe zum Entertainment begeistert er auch Nicht-Weinkenner. Sein kompaktes und qualifiziertes Wissen vermittelt er mit einer Leichtigkeit und nordischem Understatement, dass „Scheu vor der Materie“ gar nicht erst entsteht. Hendrik Thoma geht es um die Vermittlung von Genuss, und da hat Snobismus nichts zu suchen.

Die Leidenschaft des Master-Sommelier beschränkt sich nicht nur auf gute Weine alleine, er liebt gutes Essen. 1985 begann die Karriere des 40jährigen mit einer Ausbildung zum Koch in seiner Heimatstadt Gütersloh. Hier begann sein Weg und führte ihn durch namhafte Hotels und Restaurants zum weltweit anerkannten profilierten Weinkenner.

Durch seine langjährige Erfahrung ist Hendrik Thoma ständig mit den Spitzenköchen und -köchen dieser Welt bestens vertraut. Er verpasst keinen kulinarischen Trend und weiß um die Herausforderung, handwerkliche Fertigkeit, kreative Schöpfung und Respekt vor Produkten und Qualität so miteinander zu verbinden, dass sie dem Kenner und Genießer zu einem unvergessenen Geschmackserlebnis werden.

Diese Kompetenz macht sich nun zum wiederholten Male der Fernsehsender VOX zu nutze. Mit dem Co-Moderator Gerd Eis zeichnet Hendrik Thoma 2008 das Format „Kochchampion“ auf. Hier wird unter 120 Kandidaten im Laufe eines für den Zuschauer verfolgbaren Prozesses ein Kandidat zum „Kochchampion“ gekürt. Vorab müssen sich die Bewerber den strengen Beurteilungen der Juroren in Punkten Können, Arbeitsweise und Kreativität stellen. Die Sendung wird im Frühjahr 2009 bei VOX ausgestrahlt.

Als einer von zwei Sommeliers in ganz Deutschland darf er sich zudem seit 1999 ‚Master Sommelier‘ nennen. Über einen der begehrtesten Titel der Branche verfügen weltweit lediglich 160 Sommeliers, da es sich bei dem „Master Sommelier Diploma“ um die wohl schwierigste Prüfung seiner Klasse handelt und sowohl die menschliche als auch fachliche Reife eine Grundvoraussetzung zur Erlangung dieser Qualifizierung sind.



CROSSOVER

Neben vielen anderen Auszeichnungen wurde er der ehemalige Chef-Sommelier (1995-2008) des „Small Leading“ Hotel „Louis C. Jacob“ (Michelin *) bereits drei Mal in Folge von unabhängigen Restaurantführern zum „Sommelier des Jahres“ gewählt.

Inzwischen ist der exzellente Kenner des Weinmarktes nicht nur Fachgrößen ein Begriff. Durch regelmäßige Veröffentlichungen (u.a. „Welt am Sonntag“, „Der Feinschmecker“, „Living at Home“, „Playboy“, „Das Weinbuch“, „Das Rotwein-Buch“ – beides in Zusammenarbeit mit der Sommelière Christina Fischer) und nicht zuletzt durch die Fernsehsendung „Kochduell“ auf VOX und „Hauptsache Wein“ beim NDR, ist Hendrik Thoma einem breiten Publikum bekannt geworden.

Darüber hinaus wird er ebenso mit verantwortungsvollen Tätigkeiten betraut, z.B. als Berater für Wein-Investmentfonds; er berät sowohl Sammler, große Weinlieferanten als auch Top-Restaurants bei der Erstellung der Weinkarte. Für hochwertige Industrie-Kunden kreiert Hendrik Thoma Weinreisen- und Konzepte für VIP-Events und führt die entsprechenden Weinproben in der ganzen Welt gleich selbst durch.

Wird der auf internationalem Parkett hochgeschätzte Experte auf seine zahllosen Auszeichnungen angesprochen, bleibt er doch in typischer Weise zurückhaltend und bodenständig: „Die wichtigste Investition im Leben eines Weinliebhabers ist der Kauf eines Korkenziehers“.

Hendrik Thoma ist verheiratet und Vater einer Tochter. Die Familie lebt in Hamburg.