

Weinseminare  
im F.X. Muschelkalk  
Dreimühlenstraße 32, München

Montag, 30. März 2026

von 16.00 – 17.30 Uhr



**vinophiles know-how  
für Mitarbeitende in der Gastronomie & Hotellerie**  
mit dem Sommelier Philipp Künemund \*

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 idealsten Weingläser, das Dekantieren, den richtigen Service am Gast und das Erkennen möglicher Weinefehler.

Preis pro Person: Euro 30.—

Für Mitarbeitende von Kunden der Linke Weinhandelsgesellschaft ist das Seminar kostenlos.

Bitte melden Sie sich unter [pk@linke-weine.de](mailto:pk@linke-weine.de) rechtzeitig und verbindlich an, da die Personenzahl begrenzt ist.



\* Philipp Künemund, IHK-geprüfter Sommelier. Seine letzten beruflichen Stationen waren die Gourmetrestaurants Tantris, Schloss Lerbach und Dallmayr. Seit Anfang 2014 ist Philipp Künemund bei der Linke Weinhandelsgesellschaft mbH tätig und arbeitet regelmäßig stellvertretend in den verschiedensten Gourmetrestaurants. 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.