



Frank Kämmer MS hat viele Jahre als Weinkellner im Stuttgarter Restaurant Délice gearbeitet und wurde in dieser Zeit zu den führenden europäischen Sommeliers gezählt.

Im Jahre 1996 gelang es ihm als erstem Deutschen mit dem "Master Sommelier" die höchste internationale Qualifikation des Berufsstandes zu erlangen.

Er ist heute hauptberuflich als Consultant in der Wein- und Gastronomie Branche tätig. Zu seinen Kunden zählen namhafte internationale Weingüter, Importeure, Distributeure und Handelsunternehmen. Frank Kämmer hat zahlreiche Bücher zum Thema Wein und Spirituosen veröffentlicht und ist regelmäßiger Autor verschiedener Fachpublikationen. Er wurde als erster Deutscher in den britischen "Circle of Wine Writers" aufgenommen und genießt internationale Reputation als Ausbilder in der Sommelier und Gastrobranche.

[www.frank-kaemmer.de](http://www.frank-kaemmer.de)

Anmeldungen bitte per e-Mail an [info@suwine.at](mailto:info@suwine.at)

Thema: Weinland China & Deutsche Rieslinge

(Eventuell noch Burgund falls die Zeit am Vortag nicht ausreicht)

Ort: Orangerie Stift Stams

Beginn 8:30 bis 17:30Uhr

Achtung Teilnehmerzahl ist stark limitiert, um dir deinen Platz zu sichern, bitte wir dich 165 Euro Gesamtkosten für Seminar, Weine, Mittagessen, Kaffee und Kuchen auf das folgende Konto zu überweisen:

Achtung neue Konto Nr.!!!!!!!

Suvad Zlatic "Suwine"

Verwendungszweck:

(Weinland China & Deutsche Rieslinge)

Volksbank Tirol

IBAN: AT604239003000004763

BIC: VBOEATWWINN

Wir freuen uns auf zahlreiche Anmeldungen und senden euch allen viele Grüße,

MS Frank Kämmer und das Suwine Team.

Die Veranstaltungen sind mit freundlicher Unterstützung der Unternehmen "Del Fabro"  
Österreich und "Kierdorf" Deutschland.

<http://www.delfabro.at/>

<http://www.kierdorfwein.de/>