

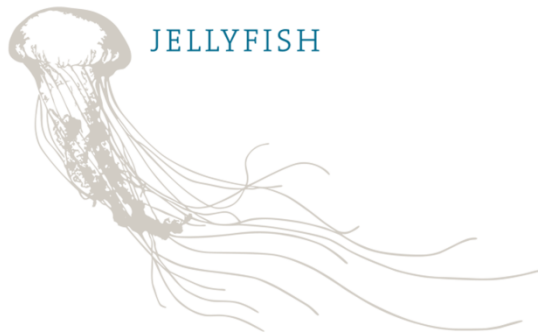
Im Porträt: Carine Patricio

Sommelière im Hamburger Gourmetrestaurant Jellyfish

Hamburg, 2016. Seit Anfang Juli 2015 steht sie jeden Abend mit beiden Beinen fest in der Weidenallee, genauer: im Gourmetrestaurant Jellyfish. Dort kümmert sie sich rund um ihr Lieblingsthema - Wein, mit all seinen Facetten, um Einkauf & Lagerung genauso wie um die Absprache von Weinabenden mit namhaften Winzern. An erster Stelle stehen jedoch stets die Gäste, denen sie mit ihrer eigenen charmanten, quirligen und beherzten Art begegnet. So ist sie mit Leib & Seele Gastgeberin und berät mit Enthusiasmus, welcher Tropfen zu den mehrgängigen Fisch- & Seafoodmenüs von Küchenchef Laurin Kux am besten passt. Dabei lässt sie sich auch gern auf einen regen Austausch mit ihren Gästen ein - und beweist eine große Portion Fingerspitzengefühl und Know-how.

Carine Patricio, 38, ist eine der wenigen weiblichen Sommelières, die in ihrer beruflichen Laufbahn schon einige Schritte gegangen ist und dabei ein noch größeres Ziel stets im Visier hat: Mit den Levels „Intro“ und „Certified“ bereits im Gepäck, bereitet sie sich derzeit auf den Advanced-Level der Court of Master-Sommelier vor. Weltweit gibt es insgesamt ca. 220 Weinkenner, die diese anspruchsvolle Prüfung in den letzten 40 Jahren geschafft haben. „Die Weinbranche ist noch immer von Männern dominiert, aber auch immer mehr Frauen wählen inzwischen den Beruf als Sommelière“, freut sich Carine Patricio.

Gebürtig in Portugal, verbrachte sie ihre Kindheit in Frankreich – und nach ihrem Studium der Literaturwissenschaft und Philosophie an der La Sorbonne führte die Liebe sie an die Elbe. „Diese Beziehung zu einem Gastronom sollte mein Leben grundlegend prägen“, resümiert die 38-jährige. Mit dem Universitäts-Abschluss in der Tasche, entschied sie sich, ihr Hobby – die Kulinarik – zum Beruf zu machen. Als Restaurantleiterin arbeitete sie bei namhaften Adressen in Hamburg, u. a. das AU QUAI, DIE BANK, Fit For Fun, Golden Cut, Die Insel, Das Weiße Haus.



- 2 -

2012 absolvierte sie an der Deutschen Wein- und Sommelier-Schule als Jahrgangsbeste die IHK Prüfung zum Sommelier und den WSET Level 3. Eher aus Spaß reichte sie dann ihre Bewerbung bei der Fernsehshow „The Taste“ ein, kurz darauf folgte ihr erster Auftritt im TV. Inzwischen ist Kochen ihre private Leidenschaft und Wein zu ihrer Profession geworden, der sie mit viel Herzblut begegnet. Auf Weinreisen durch die ganze Welt und in Gesprächen mit Winzern findet sie immer wieder Inspiration und Motivation. Die größte Freude bedeutet für sie, neue Tropfen zu entdecken – und diese zukünftig mit ins JELLYFISH zu bringen. Im April 2015 wurde sie als eine von neun internationalen Weinexperten zum renommierten „Bests of vinho verde Award“ als Jurymitglied nach Portugal eingeladen.

Carine Patricio ist Mutter einer 15jährigen Tochter und eines 15 Monate alten Sohnes. Auf die Frage, was der Schlüssel zu ihrem Erfolg sei, sagt Carine Patricio: „Vor allem Disziplin. Nur mit eisernem Willen, guter Organisation und der Hilfe von Freunden & meiner Familie konnte und kann ich diesen Weg gehen. Und: Neugier und Offenheit.“ Diese Zutaten werden sie auch weiterhin ihrem großen Lebens-Ziel, der Master-Prüfung, näher bringen.

März 2016. Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

JELLYFISH
Weidenallee 12
20357 Hamburg
Tel. 040-4105414
Fax 040-77180729
info@jellyfish-restaurant.de
www.jellyfish-restaurant.de

Ulrike Mann
PR-Beratung
Alsterdorfer Straße 483
22337 Hamburg
Tel. 0174 – 990 69 35
um@ulrikemann.de
www.ulrikemann.de