

Emma Ziemann på Restaurang ÄNG vinner MICHELIN Sommelier Award 2023

Ikväll den 12 juni tilldelades Emma Ziemann, sommelier och källarmästare på Restaurang ÄNG, utmärkelsen MICHELIN Sommelier Award på prestigefyllda Guide Michelins prisgala i Åbo, Finland.

Emma Ziemann arbetar till vardags som sommelier och källarmästare på Restaurang ÄNG i Tvååker utanför Varberg. Just ikväll var hon dock på plats i Åbo och fick kliva upp på scen för att ta emot utmärkelsen MICHELIN Sommelier Award 2023 på den exklusiva restaurangguidens prisgala.

– Wow! Det känns förstås helt fantastiskt att uppmärksammas på det här sättet. Jag blir stolt, glad och tacksam över att få vara med i det här sammanhanget, säger Emma.

För bara några månader sedan knep Emma även guldmedaljen i Sommelier-SM 2023. Hon är van att prova sina kunskaper i tävlingar och har plockat hem SM-medaljen hela två gånger förut. Även förstaplatsen i Lily Bollinger Award, Sveriges bästa kvinnliga sommelier, har Emma på sitt tävlings-CV.

– Det här är nog första gången jag får ett pris utan att behöva gå igenom ett pressande tävlingsmoment, så den här utmärkelsen njuter jag lite extra av, berättar Emma.

Juryns motivering:

Emma Ziemann's easy-going manner puts every customer at ease and her wine pairings range from Jura wines to local apple ice wine. The pride she has in the impressive cellar – for which she took over responsibility just over a year ago – is clear to everyone.

För frågor eller mer information, kontakta:

Emma Ziemann
Källarmästare, Restaurang ÄNG

emma@restaurangang.se
+46 070 782 35 46

ÄNG