

MARKUS
PODZIMEK
Maître.Chocolatier.

SIEGEN
GERMANY

the
fusion.

Chocolate &
Wine



SES TALAIOLES
Vi de la Terra Mallorca



der Chocolatier
Markus Podzimek

der Winzer
Sebastian Keller

Die Macher.

Der Winzer. Sebastian Keller.

Der Siegerländer Sebastian Keller gehört zu der jungen Winzergeneration. Seine Ausbildung hat er bei den beiden Top-Winzern Stefan Rumpf im Weingut Kruger-Rumpf an der Nahe und bei Paul Fürst im Weingut Fürst in Franken 2001 abgeschlossen. Nach seiner ergänzenden Weinbautechnikerausbildung hat er gemeinsam mit Bernd Philippi an zahlreichen in- und ausländischen Weinbauprojekten gearbeitet und dort die nötige Erfahrung gesammelt.

Im Frühling 2003 wurden auf der Finca Ses Talaioles im Südosten von Mallorca fünf Hektar Weinberge von Hand angelegt. Ziel war es, einen hochwertigen Wein zu erzeugen, der seinen Charakter aus dem Boden und Klima gewinnt, in dem er wächst.

Fünf Hektar Weinberge sind eine echte Herausforderung.

Alles mit der Krall der Hände zu bearbeiten eine noch viel größere. Für Sebastian Keller, der den Weinanbau auf der Finca seit dem ersten Spatenstich verantwortlich betreut, steht das Ergebnis im Vordergrund.

Drei Jahre hat er gemeinsam mit seinem Mentor, dem bekannten Winzer Bernd Philippi, und der Familie de Waal auf den ersten Wein der Finca hingearbeitet und freut sich nun auf internationale Resonanz.

Der Chocolatier. Markus Podzimek.

Der Siegerländer Markus Podzimek gehört zu den "jungen Wilden" der Patisserie Nachwuchstalente. Nach seiner Ausbildung im elterlichen Betrieb, der Confiserie Heimann in Neunkirchen, sammelte er Erfahrung im Bereich Spitzen-Konditorei in bekannten Betrieben in Deutschland, Frankreich und der Schweiz.

Von Vize Weltmeister Ewald Knauf zum Konditormeister ausgebildet, führt Markus Podzimek heute, als einer der besten Deutschen Chocolatiers, sein eigenes Kaffeehaus in Siegen und lebt so die Tradition seiner Familie weiter.

Neben zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen für moderne, kreative und innovative Kreationen zählt der 3. Platz beim Internationalen Patisserie Oskar 2004 und der 1. Platz beim internationalen Patisserie Oskar 2005 in Wien zu seinen größten Erfolgen.

Seit 2005 zählt Markus Podzimek zu den besten 10 Chocolatiers der Welt und belegte bei den World Chocolate Masters Platz 8. **Zusammen mit und für Sebastian Keller kreierte Markus Podzimek diese limitierte und auf dem Wein basierende Edelschokolade, welche sich als stimmig harmonische Komposition ins Geschmacksbild einfügt.**

the fusion.

Chocolate & Wine



SES TALAIOLLES
Vi de la Terra Mallorca