

Sigrun Essenpreis Wein & Genuss Zentrum
 Spitzenweine und darauf fein abgestimmte Speisen
 aus der ländlichen Gourmetküche des Landgasthof Paulus in Nonweiler-Sitzerath
 in Seminaren und Workshops kennen, genießen, kochen & kombinieren lernen
www.weinundgenusszentrum.de Telefon 06873-91011

SIGRUN ESSENPREIS EH
 geb 8.11.1958 ◉♋ AC ♌ ●♍

ZUR PERSON

Aufgewachsen ist Sigrun Essenpreis im Badischen, wo der Genuss von selbst zubereiteten Speisen zusammen mit heimischem Wein ein unverzichtbarer Teil des täglichen Lebens ist.

Von ihrer Mutter wurde sie schon von Kindesbeinen an eingeführt in die Kunst des Kochens, Backens und der Vorrathaltung unter Verwendung von Gemüse und Obst aus der Fülle des eigenen Gartens. Wie man mit "Musezeit fürs Essen und Trinken" den Alltag zum Festtag für alle Sinne wandeln kann, hat sie quasi mit der Muttermilch aufgesogen.

Die Beschäftigung mit der Erzeugung, Veredelung und Darbietung von Lebens- und Genussmitteln wurde für sie in Folge zur Berufung.

Nach dem Studium der Ernährungswissenschaften, Haushaltswissenschaften und Biologie sowie einer Ausbildung als Restaurantfachfrau widmet sie sich seit nun bereits mehr als 20 Jahren dem Thema Lebensmittel- und Genussmittel, hier besonders der vegetarischen und der Wildkräuterküche, dem Wein und der harmonischen Vermählung der Genüsse aus Küche und Keller bei Tisch.

In den Jahren 1985 bis 1989 war Sigrun Essenpreis in der gastronomischen Hauptabteilung von Steigenberger Hotels für die Aus- und Weiterbildung der Servicemitarbeiter in Sachen Wein und Weinempfehlung zu Speisen verantwortlich und sie leitete bei der Mövenpick Restaurant- und Hotelgruppe die Schulungsabteilung für Wein- und Getränke.

1989 dann erfolgte mit der Gründung von NETWORKS der Schritt in die Selbständigkeit. Seither bildet Sigrun Essenpreis Sommeliers aus, organisiert und moderiert Wein- und Speisenveranstaltungen sowie weinkulinarische Reisen für Professionals und Verbraucher.

Ab 1991- 1997 machte sie darüber hinaus als Marketing & PR Beraterin und Repräsentantin des California Wine Institutes die Weine Kaliforniens in allen deutschsprachigen Märkten bekannt.

Seit 1998 führt sie zusätzlich gemeinsam mit ihrem Mann Thomas A. Nickels den Landgasthof Paulus & Der Laden in Nonweiler-Sitzerath im nördlichen Saarland. Unter ihrer Ägide entwickelte sich die Landgasthofküche zur ländlichen Gourmetküche unter Verwendung regionaler Grundprodukte, die sie gemäß ihrer ethisch-hedonistischen Qualitätsphilosophie auswählt. In Anerkennung ihres kreativen und unermüdlichen Einsatzes für Bio-Produkte in der in den Gastronomieführern hoch bewerteten Küche des Landgasthof Paulus wurde sie im März 2005 in den exklusiven Kreis der BIO-Spitzenköche Deutschlands berufen. Ab Frühjahr 2008 bewirtschaftet sie im Rahmen des von ihr initiierten "Sitzerather Haus- & Küchengärten Projektes" eigene und gepachtete Gärten zur Belieferung des Landgasthofes mit Salaten, Gemüse und Obst.

Im April 2000 gründete sie das Sigrun Essenpreis Wein & Genuss Zentrum mit Sitz im Landgasthof Paulus & Der Laden. Veranstaltungen und Seminare wie "Genuss-Coaching rund um Wein und Speise", "Kulinare Plauderei - Wein und Speise mit allen Sinnen erleben", "Bungee Jumping für die Sinne" werden seither in den magisch-sinnlich ausgestatteten Räumen angeboten. Für die ethische Hedonistin (Abkürzung: EH) ist ihr Wein & Genuss Zentrum ein weiterer Mosaikstein hin zur Verwirklichung ihrer zentralen Lebensanliegen gemäß ihres Namens "Essen preisen". Sie formuliert diese wie folgt: so viel als möglich vom Wissen um das Wesen von Speisen und Weinen mit Menschen teilen, auf den wesentlichen Beitrag von Essen und Trinken als Kultur schaffendem Teil in unserer Gesellschaft aufmerksam machen und last but not least die erfüllende, sinnhafte Genussbereicherung durch die tiefer gehende Beschäftigung mit Herkunft und Erzeugung von Speisen & Getränken mit allen Sinnen erlebbar machen (siehe auch: Food Literacy).