# TAKE TIME FOR WINE

© powered by Stefanov

# Wer WIR sind

## Anett & Anton Stefanov (IHK Sommelier)

Frühere Betreiber der Restaurants Berlin-Sankt Moritz (ehemals Bamberger Reiter) und BRENNER in Berlin-Schöneberg und das Bistro"BRENNER bei Perfetto" im Hause Karstadt am Kurfürstendamm.

Seit vielen Jahren in der Gastronomie und Weinbranche unterwegs. Grund genug, mit der Firma TakeTimeForWine im April 2018 durchzustarten.

# UNSERE Kompetenzen

01

## WEIN

- Winzerabende
- Weinmoderationen
- Weinseminare
- Weinkolumnen
- Weinverkauf
- eigener Wein

02

## TRÜFFEL

- Geschichte
- Verkauf
- Sorten
- Trüffel & Wein

03

## MARKETING

- Gästekartei & Newsletter
- Social Media
- Speise- und Weinkarten
- Logo / Visitenkarten / Plakate

01

# Winzerabende - WIR kriegen sie ALLE

Mehr als **120 Winzerabende** in den letzten 20 Jahren bisher durchgeführt, ob im Restaurant Berlin-Sankt Moritz, BRENNER oder "BRENNER bei Perfetto". Als TakeTimeForWine POP UP u.a. im Restaurant am Steinplatz, La Gioconda, Austernbank (Gendarmerie).

Die **BESTEN der BESTEN** auf der Welt - ob nun Ben Glätzer, Roman Niewodniczanski, Château Pichon-Lingueville-Baron oder Château Angelus.

Nicht nur die ganz "Großen" und "Namhaften", auch die aufstrebenden jungen innovativen Winzer - wie Weingut Kranz, Weingut Thörel, Weingut Gebrüder Ludwig, Enate, Ximénez-Spinola oder Col d’Orcia....u.v.m.

**WIR** organisieren die Winzer, die persönlich vor Ort Ihre Weine präsentieren und die eine oder andere Geschichte über das Weingut erzählen.

01

# DAS können WIR auch

## Weinmoderationen

Eigene Weinmoderationen - sofern die Winzer nicht persönlich vor Ort sind - Symbiose zwischen Essen & Wein, locker, spannend, wie immer charmant moderiert.

## Weinseminare

Eine kleine Reise durch die Welt der Weine. Sensorik-Training, Blinderkennung von alltäglichen Aromen, Blindverkostung von geläufigen Traubensorten.
Bis zu 20 Personen, Einstiegs - und Kennerkurse, individuell abgestimmt. Passend dazu einige Kleinigkeiten.

## Käse & Wein - Grundregeln

Grundregeln des Käse- und Weingenusses, Käse und Wein richtig verkosten. Passen Rotwein und Käse zusammen oder ist das einfach nur ein Irrtum?

01

## Weinkolumnen

WIR schreiben über gereifte Weine und unzählige Weingüter, die Artikel werden auf einem der größten Portale "GOURMETWELTEN - Das Genussportal" veröffentlicht.

## Eigener Wein

Unser Wein liegt auf der eigenen Hefe, demnächst bereits zum Abfüllen, Sauvignon Blanc 2019, mit Anflügen von Holzeinsatz.

02

# TRÜFFEL - Geschichte

Auf einem alten **Familien-Waldgrundstück** - in der Nähe von Madara - in **Bulgarien** haben wir vor ca. 5 Jahren ein natürliches Vorkommen entdeckt. Hier wachsen vier der insgesamt acht weltweit kulinarisch geschätzten Trüffelsorten.

Vor einigen Jahrzehnten sollte meine Oma ein Ackerland mit einem kleinen Häuschen gekauft haben, ohne zu wissen, welche Schätze dort direkt unter der Erde schlummerten. Ahnungslosen Pilzsuchern sind dann merkwürdige, von Wildschweinen durchwühlte Stellen aufgefallen, die sie markiert haben, einige Zeit später wuchsen dann nach Regenfällen dort wieder Trüffel.

Die Qualität stimmte, die Ernte erwies sich als ausgesprochen ergiebig und so nahm die Trüffelgeschichte Ihren Lauf. Mittlerweile ist **Bulgarien** der größte Exporteur an schwarzen Sommer- und Herbsttrüffeln. Im Winter dann der Weiße.

02

# TRÜFFEL - Verkauf

**Saisonbedingt** erhalten wir jede Woche ca. 15 Kilo Trüffel per Express; direkt aus Bulgarien eingeflogen.

Die Ware wird in der Regel 1 - 2 Tage vor Lieferung ausgebuddelt. Wir handeln mit Qualitätstrufe 1A, Knollen geschlossen, über 15 g. Auf Wunsch auch Übergrößen, teilweise über 300 g, für die TOP Gastronomen in ganz Deutschland.

**Referenzkunden**

- bundesweite Listung bei Galeria Karstadt Kaufhof
- Restaurant Frühsammer
- Capital Club Berlin
- Grace im Hotel am Zoo
- diverse Italiener in der Stadt wie IL Punto, Bocca di Bacco u.v.m.

02

# TRÜFFEL - Sorten

**Sommertrüffel (Tuber Aestivum)**

- Mitte März bis Ende September
- Wochenpreise zwischen 150 - 450 € / Kilo, je nach Witterung & Ernte

**Herbsttrüffel (Tuber Uncinatum)**

- Mitte September bis Ende Dezember
- Wochenpreise zwischen 300 - 650 € / Kilo, je nach Witterung & Ernte

**Weißer Trüffel (Tuber Magnatum Pico)**

- Anfang November bis Mitte Januar
- Wochenpreise zwischen 800 - 3.000 € / Kilo, je nach Witterung & Ernte

02

# TRÜFFEL & Wein

- Organisation & Moderation von Veranstaltungen "Trüffel & Wein" in diversen Locations bundesweit
- hier insbesondere Trüffelkunde (Boden, Arten, Einsatz in der Küche u.v.m.)
- Harmonie zwischen Trüffel & Wein
- bis zu 80 Personen

03

# MARKETING

**Gästekartei & Newsletter**

- Aufbau einer Gästekartei
- Erstellung monatlicher Newsletter (Newsletter2Go)
  - Werbemaßnahmen für unterschiedliche Events (Ostern, Weihnachen, Silvester...)
  - Ankündigung saisonaler Menüs / Angebote (Spargel, Wein, Wildwochen...)
  - neue Speise- und Weinkarten

**Social Media / Online Präsenz**

- Facebook, Instagram, Twitter, Gourmetwelten - Das Genussportal von Nikolas Rechenberg

**Erstellung**

- individuelle Speise- und Weinkarten
- Visitenkarten & Logos
- Plakate für diverse Werbemaßnahmen

TAKE TIME FOR WINE

© powered by Stefanov

**ANETT UND ANTON STEFANOV**

taketimeforwine@email.de

+49 174 977 92 77

taketimeforwine

Anton Stefanov

Anton Stefanov