

ZUR PERSON



Thomas A. Nickels
LANDGASTHOF PAULUS

Nach dem Abitur 1979 folgte bei Thomas A. Nickels die Ausbildung zum Restaurantfachmann. Danach studierte er Betriebswirtschaft, mit Schwerpunkt Hotel- und Restaurant-Management an der FH Heilbronn.

Weitere Stationen seiner beruflichen Laufbahn waren: Assistent der Hauptabteilung Gastronomie des Steigenberger Hotelkonzerns von 1985 bis 1987 und von 1987 bis 1990 Produkt-Manager Wein bei den Mövenpick-Unternehmungen mit Zuständigkeit für alle Weinbelange der Mövenpickbetriebe in Deutschland.

Ab Mai 1990 war er Geschäftsführer im elterlichen Gastronomiebetrieb. 1994 hat er den Landgasthof Paulus von seiner Familie übernommen und führt ihn seither in 7. Generation. Bis auf den heutigen Tag hat er den Landgasthof Paulus & Der Laden weit über die Landesgrenzen des Saarlandes hinaus bekannt gemacht und hat unzählige Gäste mit Speis und Trank, genauer gesagt mit Wein und manchen Geschichten aus seinem umfassenden Fundus an gastronomischem Wissen verwöhnt und in die Welt des verfeinerten Genießens entführt.

Von 2003 bis 2009 - Beginn der Bauarbeiten des 4. Pavillons - führte er zusätzlich auch das Weinbistro Archipenko im renommierten Saarland Museum für moderne Kunst in Saarbrücken. Berühmte Ausstellungen von Archipenko über Paul Klee bis hin zu Picasso begleitete er in dieser Zeit kulinarisch und vinologisch.

Daneben ist Thomas A. Nickels als freiberuflicher Journalist für Fachmagazine tätig, sowie gefragter Referent von Weinthemen für Gastronomen, Winzer und Weinfreunde.

Er ist Gewinner verschiedener nationaler und internationaler Sommelier-Wettbewerbe; unter anderem trägt er den Titel als 3. Bester Sommelier Europas (Trophée Ruinart 1988).