

- Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH  
Platz des Weines 2  
(früher: Am Kümmerling 35)  
55294 Bodenheim  
Tel.: 06135-9323-204  
Fax: 06135-9323-210  
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Veranstaltungsort: **Das Grillfachgeschäft**  
**Unterberg & Schmiedel GmbH**  
Wiesenstraße 51 (Halle 25)  
40549 Düsseldorf  
www.das-grillfachgeschaeft.de
- Dauer: Ein Tag: 10.00 – 17.00 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm.
- Teilnahmevoraussetzungen: Empfohlenes Mindestalter: 21 Jahre
- Abschluss: Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt € 190,00 pro Person - inklusive Verpflegung und MwSt. - und wird unmittelbar mit der Anmeldung bzw. nach Erhalt der Rechnung fällig. Ausführliche Informationen können den AGB entnommen werden.
- Weitere Hinweise: Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen  
Hotelbuchungen werden von uns nicht vorgenommen.

Ihre Anmeldung sollte möglichst acht Wochen vor Seminarbeginn erfolgen.



Damit die von Ihnen gebuchte Veranstaltung ein ungetrübtes Vergnügen bleibt, empfehlen wir Ihnen für die An- und Abreise öffentliche Verkehrsmittel.

## Workshop „Grillen & Wein“

---

### ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

---

10:00 Uhr	<b>Einstimmung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Begrüßung</li><li>• Einweisung in den Ablauf</li><li>• Vorstellung der Teilnehmer</li></ul> <b>Weinland Deutschland</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Einflussfaktoren, die den Charakter deutscher Weine prägen</li><li>• die 13 deutschen Anbaugebiete</li><li>• Produktionsbedingungen und gebietstypische Merkmale</li></ul>
11:45 Uhr	<b>Grillen an verschiedenen Stationen mit Weinbegleitung</b> <b>Themen:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• verschiedene Zubereitungsarten</li><li>• unterschiedliche Räucherstufen</li><li>• Grillen mit Gewürzen</li><li>• asiatische Gerichte</li></ul>
13:45 Uhr	<b>Pause</b>
14:00 Uhr	<b>Grundlage von Speise und Wein</b>
14:45 Uhr	<b>Grillen an verschiedenen Stationen mit Weinbegleitung</b> <b>Themen:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fisch und Riesling</li><li>• Garstufen</li><li>• Schärfegrade</li><li>• Silvaner und vegetarische Speisen</li></ul>
ca. 17.00 Uhr Stand: 13. September 2016	<b>Seminarausklang</b>