

- 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: **Für Freunde Mainz**
Wallaustraße 31
55118 Mainz
www.fuerfreunde.net
- Dauer: Ein Tag: 12.00 – 18.00 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm.
- Teilnahmevoraussetzungen: Empfohlenes Mindestalter: 21 Jahre
- Abschluss: Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt € 170,00 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.



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

Workshop „Speise & Wein“ mit SWR-Fernsehkoch Frank Brunswig

ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

12:00 Uhr	Einstimmung <ul style="list-style-type: none">• Begrüßung• Einweisung in den Ablauf• Vorstellung der Teilnehmer Weinland Deutschland <ul style="list-style-type: none">• Einflussfaktoren, die den Charakter deutscher Weine prägen• die 13 deutschen Anbaugebiete• Produktionsbedingungen und gebietstypische Merkmale
13:30 Uhr	Kochvorbereitungen mit Frank Brunswig <ul style="list-style-type: none">• Auslösen von Stubenküken• Marinaden vorbereiten• Thunfischvariation zubereiten• Flank Steak
15:30 Uhr	Grundlage von Speise und Wein
16:15 Uhr	Wein in Kombination mit: <ul style="list-style-type: none">• Garstufen• Zubereitungsarten• Schärfegrade• Käse
ca. 18.00 Uhr Stand: 1. September 2017	Seminarausklang