



**1. Mannheimer
Kochschule**

DER GOURMET-TREFF

WEIN UND KÄSE – zwei starke Partner

Großes Wein- und Käseseminar mit Deutschlands besten Sommeliere Natalie Lump

Die Welt der Käse ist so vielfältig und geschmacklich verschieden, wie die Welt der Weine. Beide haben viel gemeinsam. Das Ausgangsprodukt für jeden Käse und jeden Wein ist immer gleich: Milch auf der einen Seite und der Saft der Trauben auf der anderen Seite. Warum ist aber doch jeder Käse und jeder Wein anders?

Ein guter, optimal gereifter Käse, ein Stück knuspriges Brot und dazu der passende Wein – das ist eine Kombination, die großen Genuss verspricht. Doch nach welchen Kriterien kombiniert man Wein und Käse? Ganz wesentlich ist der persönliche Geschmack, es gibt jedoch auch ein paar Faustregeln, die bei der Zusammenstellung von Wein und Käse hilfreich sind.

Welchen Einfluss hat die Käsesorte und der Reifegrad auf die Weinauswahl? Welchen Wein verlangt ein junger milder Käse? Ziegenkäse – hier ist eine besondere Weinauswahl erforderlich. Und welchen Wein servieren Sie zu einer Käseplatte?

Am besten machen Sie sich unter fachkundiger Anleitung mit dem Thema vertraut.

Wenn Sie Wein mit Liebe trinken und ihn mit aromatischem Käse gerne zu einer gelungenen Verbindung verknüpfen, dann sind Sie hier genau richtig. Denn in diesem sensorischen Kulinarikerlebnis werden Wein-Käse-Kombinationen erarbeitet und mit geschärfter Zunge verkostet!

Termin:	Donnerstag 17. September 2009 um 18.30 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)
Veranstaltungsort:	Majer's Weinscheuer, Schriesheim
Teilnahmegebühr:	€ 120,- inkl. Sektempfang mit Käse, 11 Weine (deutsche + internationale) und 12 Käsesorten (vom Käsespezialisten Monsieur Tourrette, Straßburg – einer der besten Affineure und Käsemeister Europas), Spezialitätenbrotbuffet, Mineralwasser, Espresso

**1. Mannheimer
Kochschule**

DER GOURMET-TREFF

C 1, 16 | 68159 Mannheim

Tel. 0621 / 1785250 | Fax 0621 / 1781236

Anmeldungen im Internet: www.mannheimerkochschule.de