

Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH  
Abt. Handel & Gastronomie  
Platz des Weines 2  
55294 Bodenheim  
Ansprechpartnerin: Kirstin Denzer  
Tel.: 06135-9323-204  
Fax: 06135-9323-210  
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de

Veranstaltungsorte: **Deutsches Weininstitut GmbH**  
Platz des Weines 2  
(für Navigationsgeräte: Am Kümmerling 35)  
55294 Bodenheim  
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de

Dauer: 1,5 Tage  
1. Tag 10:00 – ca. 20:30 Uhr  
2. Tag 09:00 – ca. 14:00 Uhr

Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm

Abschluss: Das Seminar schließt mit einem freiwilligen schriftlichen Abschlusstest (ca. 45 Minuten).  
Die Teilnehmer erhalten nach der Auswertung das Zertifikat „Anerkannter Küchenprofi Wein“ bzw. eine Teilnahmebescheinigung.

Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 150,00 Euro pro Person (Auszubildende erhalten eine Sonderkondition von 135,00 Euro 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

**Hotel bei Teilnahme in Bodenheim:** Das Hotel **Battenheimer Hof, Bodenheim** (Tel.: 06135-7090; info@battenheimerhof.com) bietet den Seminarteilnehmern - mit Hinweis auf die Seminarteilnahme- bis vier Wochen vor dem Seminartermin ein begrenztes Zimmerkontingent zu **95,00 Euro inklusive Frühstück** an. Weitere Übernachtungsangebote finden Sie unter:  
<http://www.bodenheim.de/tourismus/hotels-und-gaestehaeuser>

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.

## 1. SEMINARTAG

10:00 Uhr	<b>Begrüßung und Einweisung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorstellung der Teilnehmer/innen</li><li>• Einweisung in den Ablauf</li></ul> <b>Wein-Basics</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Übersicht über die verschiedenen Weinarten und Grundzüge der Weinherstellung</li></ul> <b>Einführung in die Weinsensorik</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aromenkunde</li><li>• Schwellenwertübung</li><li>• Verkostungsrunde</li></ul>
11:30 Uhr	<b>Weinland Deutschland</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Klima</li><li>• Böden</li><li>• Rebsorten</li></ul> <b>Weinetiketten lesen lernen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Einführung Weinrecht</li><li>• Etikettenkunde</li></ul>
12:30 Uhr	Mittagessen
13:30 Uhr	<b>Terroir &amp; Kulinarik</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• allgemeine Sensorik von Wein &amp; Speisen</li><li>• Profil der deutschen Anbauggebiete</li><li>• Küche der Weinregionen</li></ul>
15:30 Uhr	Kaffee- / Teepause
15:50 Uhr	<b>Zubereitungsarten in der Küche und ihre Auswirkung auf den Wein</b>
17:30 Uhr	Abfahrt zum Restaurant <i>(Für Freunde, Wallaustraße 31, 55118 Mainz)</i>
18:00 Uhr	<b>Kulinarische Weinprobe</b>
ca. 20:30 Uhr	Ausklang des 1. Seminartages

---

## 2. SEMINARTAG

---

09:00 Uhr	Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag
09:15 Uhr	<b>Schaumweine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Einführung in die Herstellung und verschiedene Arten</li><li>• sensorische Auswirkungen von Kohlensäure</li></ul>
10:30 Uhr	Kaffee- / Teepause
10:50 Uhr	<b>Kochen mit Wein</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• unterschiedliche Weinarten sensorisch analysieren</li></ul>
11:50 Uhr	<b>Praxisübung Vinaigrette</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dressings ansetzen mit unterschiedlichen Basisweinen</li></ul>
12:30 Uhr	kurze Pause
12:45 Uhr	<b>Abschlusstest</b> , anschließend kleiner Mittagsimbiss
14:00 Uhr	<b>Korrektur und Ausgabe der Zertifikate</b>
ca. 14:00 Uhr	Seminarende

Stand: 5. November 2024