

TAPAS UND WEIN



Christoph Dreyer

Christoph Dreyer bringt zusammen, was zusammen gehört: Tapas & Wein! Unter fachkundiger Anleitung lernen Sie faszinierende spanische Grundprodukte kennen und bereiten neun Tapas zu. Verblüffend einfach in der Herstellung, suchterzeugend im Ergebnis und traumhaft im Zusammenspiel mit den Weinen!

MENÜ:

AMETLLA+ - Butter
 Crostini, Jamón Iberico bellota 5@, Lomito bellota
 Mariposas von der Sardelle
 Salat aus weißen Bohnen, Atun claro und Kräutern
 Gegrillte Gamba mit FLOR DE SALSA
 Pimientos de Piquillo mit Käsefüllung
 Pluma bellota vom Iberischen Schwein mit Mandelsauce
 Carrilleras bellota vom Iberischen Schwein geschmort
 Spanische Rohmilchkäse mit Membrillo (Quitte)
 Kaffee mit Rabitos (Schokofeige mit Brandy)

TERMINE

Fr, 07.02.14, 18.30-22.30 Uhr
 Fr, 14.03.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit GenussCard, inkl. Getränke



HOLA MALLORCA!



Christoph Dreyer & Daniel Schmitt

Christoph Dreyer gehörte zu den ersten, die sich begeistert mit den ausgezeichneten Produkten unserer liebsten Ferieninsel auseinandersetzen und bringt für diesen außergewöhnlichen Kurs nun jede Menge eingefangene Sonnenstrahlen in Form mallorquinischer Zutaten mit in die Genussakademie, um gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern ein Menü zuzubereiten, das nicht nur den vergangene Urlaubsgefühle zurückholt, sondern auch jede Menge Vorfreude aufkommen lässt. Sobrasada, Bacalao, Rotbarbe mit Sesamkruste, echtes Savannenrind und Mandeleis – nach diesem Kurs scheint die Sonne Mallorcas auch in Ihrer Küche!

MENÜ:

Sobrasada, gratiniert mit süßer Mandelkruste
 Bacalao, roh marinierte Zucchini und Röstbrot
 Rotbarbe mit Sesamkruste überbacken, mit grüner Mojosauce und spanischer Kartoffeltortilla
 Gulasch vom Savannenrind mit großer getrockneter roten Paprika und Kichererbsen
 Mandeleis mit gelben Tomaten

TERMINE:

Fr, 28.03.14, 18.00-22.30 Uhr
 Fr, 11.04.14, 18.00-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

ALLE GETRÄNKE – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE: 069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN



Pit Punda bezeichnet sich selbst als „Mundschenk aus Leidenschaft“. Seine Ausbildung verlief nach dem Motto „Learning by tasting“, nach Stationen in „Dichtung und Wahrheit“ und „Cyrano“ ist er heute als Sommelier im „Schaumah!“ tätig.

Große Kaliber unterm Weihnachtsbaum

Die Suche nach dem passenden Weinpräsent für die Liebsten ist im vollen Gange. Einfach aber kostspielig beglückt man die zu Beschenkten üblicherweise mit Klassikern aus Burgund oder Bordeaux mit Jahrgängen aus dem vergangenen Jahrhundert. Auch eignet sich Gereiftes aus heimischen Gefilden wie zum Beispiel eine üppige Trockenbeerenauslese Scharzhofberger Riesling Goldkapsel vom Weingut Egon Müller in Wittlingen. Solche berühmten Etiketten auf dem Gabentisch zu finden, löst auf jeden Fall Begeisterung bei den Beschenkten aus.

Wer aber den Mut hat, seine Weinnasen auf eine Reise in unbekannte Weinwelten zu schicken, dem möchte ich mein persönliches Highlight des vergangenen Jahres an Herz legen. Die Reise führt nicht nach Frankreich, Spanien oder Übersee, sondern in die unmittelbare Nachbarschaft – Ingelheim ist das Ziel der Begierde. Die engagierte und mutige Winzerin Frau Dr. Simone Adams schießt scharf in Rheinhessen. „Ich glaube nicht, dass es klug ist, die Subtilität unseres Klimas am 50. Breitengrad in Überreife, maximale Extraktion und eine möglichst hohe Alkoholausbeute münden zu lassen. Ich möchte den Esprit des Ingelheimer Terroirs so authentisch wie möglich auf meine Weine übertragen.“ Gesagt und probiert. Der erste Schluck rüttelt an den Geschmacksnerven des qualitätsbewussten Etikettentrinkers. Kein Mainstream, unverfälscht, vielschichtig und nachhaltig beeindruckend. „Als Winzerin will ich Volltreffer erzielen. Im Zentrum meiner Überlegungen steht immer die Eleganz, das Pure und die Finesse“ Ihre Weine bezeichnet sie mit Kalibergrößen. Mit Kaliber 9 kommt ein frischer Weißburgunder ins Glas. Das Kaliber 17 ist ein berauscherndes Viognier. White Wedding ist der Name für Kaliber 21, eine außergewöhnliche Cuvée aus Weißburgunder, Viognier, Chardonnay und Riesling. Auch bei ihren Rotweinen trifft Adams ins Schwarze: Kaliber 16 bezeichnet einen feinen St. Laurent. Der granatrote Spätburgunder Kaliber 36 versprüht Aromen von Himbeeren, Schokolade und einen Hauch von Kirsche. Alle Weine der Winzerin verlangen volle Aufmerksamkeit, sind aber keineswegs aufdringlich oder gar zu laut. Das sind Geschenke, die Weihnachtswichtel glücklich machen!

Ich wünsche Ihnen ein frohes Fest und immer einen guten Wein im Glas,

Ihr Pit Punda