

Hamburgs erste Adresse für Geniesser

weinlust

weinhandel & events

mühlenkamp 14
d-22303 hamburg
tel. +49.40.27 886 886
fax +49.40.27 886 887
info@weinlust.de
www.weinlust.de



der kultivierte bedauert nie einen genuss. der unkultivierte weiss überhaupt nicht, was ein genuss ist.
oscar wilde

Weinseminare für Endverbraucher und Firmenkunden

Grundsätzliches



Sämtliche Seminare werden von **Wolfgang Kaufholz**, dem Besitzer von weinlust und ausgebildetem Coach mit Jahrzehnte langer Erfahrung als Referent in der Fach- und Weiterbildung geleitet. Sie sind zugeschnitten auf Endverbraucher, die wie unser Referent keine Fachausbildung in Sachen Wein haben, aber die die Liebe und die Lust an diesem faszinierenden Produkt eint oder die dieses Produkt neu kennenlernen bzw. erleben wollen. Deshalb unterscheiden sich diese Seminare auch wohl-tuend von den Seminaren, die ausschließlich Fachwissen vermitteln. Wegen der großen Anzahl unterschiedlicher Weine, die wir verkosten werden, empfehlen wir, mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder zu Fuß zu kommen.

BASIS-SEMINARE

Alle Weinseminare sollen Weinwissen in lockerer Atmosphäre vermitteln. Dabei sollten Alle auf ihre Kosten kommen – jene, die einfach einen netten Wein-Abend erleben möchten und jene, die echtes Weinwissen erwerben oder ihre Kenntnisse erweitern möchten.

1. Grundseminar "Weinwissen für Einsteiger"

ca. 3,5 Stunden, 9 Weine, kleine Snacks

Gebühr pro Teilnehmer/in: 55,00 € (Preise für Gruppen auf Anfrage)

Max. Teilnehmerzahl: 16

Teilnahmevoraussetzungen: keine

Das Grundlagenseminar soll Einsteiger in die Lage versetzen, sich in Weinhandlungen, in Restaurants und in Supermärkten besser zurecht zu finden und mit der 'Weinsprache' sicherer umzugehen. Sie werden Ihre Sinne schulen, um Weine nach Ihrem Geschmack aussuchen zu können.

Seminarinhalte und Ablauf

Theoretischer Teil:

- was ist Wein und wie entstehen Rot-, Rosé- und Weißweine?
- die wichtigsten geschmacksbestimmenden Bestandteile des Weins
- Einführung in die Weinsprache: was sind Säure, Süße, Alkohol und Tannine
- was riechen und was schmecken wir?

Praktischer Teil:

- Kleine Einführung in die Degustationstechnik: wie man Weine probiert und beurteilt
- Verkostung Rebsorten reiner Weine aus den bedeutendsten Rebsorten der Welt
- Informationen über Rebsorten und ihre Charakteristika



Bevor Isabel Ehrlich das Glas heben durfte, musste sie den Ausführungen am Flipchart von Wolfgang Kaufholz folgen



Wissensdurst

Mit knapp 20 anderen Laien die Bierbank drücken – auch eine Geduldsprobe

TEXT: ISABEL EHRLICH; FOTOS: NELE GÜLCK

Ich bin tatsächlich ein bisschen aufgeregt, als ich am Freitagabend die Weinhandlung „Weinlust“ betrete. Hätte ich nicht doch vorher ein paar Weinbücher lesen sollen? Oder mehr essen? Doch dann entdecke ich den gedeckten Tisch, auf dem neben Brot und Käse eine verheißungsvolle Anzahl Gläser steht. Jetzt steigt die Vorfreude. Ein paar meiner Mitstreiter sind auch schon da: Fast alle sind zu zweit gekommen, Paare und Freunde, viele über vierzig, aber auch ein paar Mitzwanziger. Die sehen so aus, als wüssten sie viel mehr über Wein als ich ...

Aber was mache ich mir eigentlich Sorgen. Ich habe das Seminar „Weinwissen für Einsteiger“ gebucht, das interessierten Laien wie mir ein Basiswissen in Sachen Herstellung, Anbauggebiete und, natürlich, Geschmack vermitteln soll. Also genau die Grundlagen, die mir fehlen, wenn ich mal wieder mein tragisches Halbwissen auspacke. Dabei liebe ich Wein! Und ich will wissen, welchen und warum.

Ein paar Runden Smalltalk später haben sich alle 16 Teilnehmer dicht an dicht auf die langen Holzbänke gekuschelt – und Inhaber und Seminarleiter Wolfgang Kaufholz betritt die Arena, ein adretter Mann mit kräftiger Stimme. Nach ein paar kurzen Infos zu seiner Person (der Mann hat sich über Jahre vom Hobby-Genießer zum echten Experten gemausert) erklärt er uns das Abendprogramm. „Ich werde Ihnen erst mal theoretisches Wissen vermitteln. Danach verkosten wir neun Weine. Also bitte, essen sie jetzt!“ Beherzt greifen alle zu und schauen gespannt auf Kaufholz – und sein Flipchart.

Schon bei der ersten Frage komme ich ins Grübeln: Was ist eigentlich Wein? Aha, da gibt es also eine EU-Richtlinie. Welche Weinsorten gibt es? Bis auf den Begriff „Stillwein“ habe ich alles schon mal gehört. Toll. Die Formeln zur alkoholischen Gärung rauschen an mir vorbei, aber dann erfahre ich etwas Wichtiges: Das, was ich an Rotwein immer so fies finde, dieses pelzige Gefühl am Gaumen, das sind Tannine! Spannend ist auch die Erkenntnis, dass man säurehaltige Weine daran erkennt, dass der Speichel so richtig zu fließen beginnt. Wir testen den Effekt mit Wasser, denn, das wird uns langsam klar: Wein gibt es tatsächlich erst nach der Theorielektion. Mein Gegenüber, ein redseliger Mann mit grauen Haaren, macht erste Anspielungen ob der leeren Gläser. Aber es gibt noch ein paar Flipchart-Blätter abzuarbeiten. Wie wird Rotwein gemacht, wie Weißwein? Welche Aromen gibt es? „Ich verspreche Ihnen, dieses Wissen kommt Ihnen gleich bei der Verkostung zugute.“ Bevor ich mir Sorgen machen muss, dass mein Tischnachbar eine Meuterei startet, verkündet Kaufholz: „Pause!“ Puh, zwei Stunden Theorie sind wirklich nicht ohne. Der Wunsch, das Erlernete jetzt auch am Objekt der Begierde umzusetzen, ist auch bei mir mittlerweile fast übermächtig.

Nach der Pause noch ein kleiner Moment der Tapferkeit, die Riechprobe, und dann, endlich, der erste Schluck. Ein Weißwein, herrlich. Jetzt gilt es. „Na, was schmecken Sie?“ „Er ist sehr säurearm“, mutmaßt jemand, und Kaufholz freut sich. Wir haben etwas gelernt! Mit den folgenden vier weißen und fünf roten Weinen kommen die

Teilnehmer in Fahrt: Da werden Zitrusfrüchte und Pfirsich entdeckt, mal schmeckt es holzig, mal mineralisch, alles wird fleißig notiert und ausgewertet. Und dann habe ich mein größtes Erfolgserlebnis: Bei einem teuren Burgunder rufe ich „butterig“ in den Raum, einen Geschmack, den ich schon seit eh und je erschmecke und für den ich jahrelang ausgelacht wurde. Und es stimmt! Kaufholz hat den Begriff sogar an seinem Flipchart stehen! Ich weiß nicht, wer glücklicher ist: Der Seminarleiter oder ich. „Du bist doch gekauft“, schäkert mein Gegenüber, dieser Scherzkeks. Und auch der Rest der Runde läuft mit jedem weiteren Schluck zu kommunikativer Höchstform auf. Noch so eine Erkenntnis: Alkohol wirkt in fröhlicher Runde immer gleich.

Nach 4,5 Stunden ist das Seminar beendet. Offensichtlich zufrieden und mit roten Wangen verlassen die Ersten den Laden. Als ich mich verabschiede, gesteht mir Wolfgang Kaufholz: „Ich bekomme schon mit, wenn jemand ungeduldig wird. Aber ich fange ganz bewusst erst nach der Theorie mit der Verkostung an, anders macht das Lernkonzept keinen Sinn.“

Mein Fazit: Spaß gehabt, viel gelernt, nicht alles behalten – und definitiv meine Geschmacksnerven geschult. Ein weiteres Seminar zur Vertiefung könnte ich mir durchaus vorstellen. Aber jetzt muss ich erst mal ins Bett. Und morgen vielleicht bei einem privaten Weinabend mit meinem Wissen prahlen.

Weinlust Mühlenkamp 14, Telefon 27 88 68 86, Mo 15–19, Di–Fr 10–14 und 15–19, Sa 10–16 Uhr, www.weinlust.de

Besondere Bemerkungen

Wir gehen bei der Verkostung zwar auf Rebsorten und Weinstile ein, verzichten aber bewusst auf eine umfassende Darstellung der einzelnen Rebsorten. Wir möchten Ihnen Basiswissen über Wein vermitteln, seine Geschmacks bestimmenden Bestandteile erläutern und Ihre Sinne für das faszinierende Produkt öffnen. Die wichtigsten Weinstile der Welt – und damit auch bedeutende Rebsorten – werden im *Aufbauseminar Weinwissen* behandelt. Wenn Sie wirklich ein gutes Basiswissen über Wein erwerben oder einen erweiterten Zugang zum Wein erlangen möchten, empfehlen wir dieses Seminar als Einstieg.

2. "Aufbauseminar Weinwissen 2"

ca. 3,5 Stunden, 9 Weine, kleine Snacks

Gebühr pro Teilnehmer/in: 55,00 € (Preise für Gruppen auf Anfrage)

Max. Teilnehmerzahl: 16

Basiswissen über Wein und Degustationstechnik (siehe *Grundseminar*) sind aber sehr anzuraten. Das Weinseminar soll allen, die schon allgemeine Kenntnisse über Wein, seine Geschmacks bestimmenden Bestandteile und die Weinsprache besitzen, ein Grundwissen über die wichtigsten Weinstile und Rebsorten der Welt vermitteln.

Seminarinhalte und Ablauf

Teilnahmevoraussetzungen: keine

Verkostet und besprochen werden Schaumweine, klassische europäische Weine gegen Weine aus der 'Neuen Welt' sowie klassische Likörweine wie Port oder Sherry.

Theoretischer Teil:

- die unterschiedlichen Weinstile im Überblick: Unterschiede zwischen Alter und Neuer Welt
- Unterschiede nur im Klima? Die Weinbaugürtel der Nord- und Südhalbkugel
- Wein-Qualitätsstufen in Europa und Übersee
- Kleine Etikettenkunde

Praktischer Teil:

- Verkostung verschiedenster Weine und Sparklings
- Vergleich Alte und Neue Welt
- Informationen über Rebsorten und Weinstile
- Port und andere klassische Likörweine



Wein / Speise – Seminare

Wir freuen uns, dass Ina Finn, Hamburgs wohl beste Weinakademikerin, unsere Wein-/Speiseseminare entscheidend mit geprägt hat. Daher können wir qualitativ hochwertige Seminare anbieten. **Wolfgang Kaufholz** und sein Team führen Sie auf dieser Basis in die Harmonie zwischen Weinen und Speisen ein, zeigen Ihnen Besonderheiten auf und berichten über die faszinierende Vielfalt der jeweiligen Länder spezifischen Weine und die unterschiedlichen Weinstile.

1. "Der passende Wein zur Speise"

ca. 3,5 Stunden,
6 - 8 kleine Speisen, 6 - 12 Weine
Gebühr pro Teilnehmer/in: 87,00 € (Preise für Gruppen auf Anfrage)
Max. Teilnehmerzahl: 12

Teilnahmevoraussetzungen: keine

Wenn Sie im Restaurant häufig unsicher sind, welcher Wein wohl zu dem ausgesuchten Menü passt oder Sie sich beim Weinkauf für das Essen zu Hause ebenso überfordert fühlen, dann ist dieses Seminar genau richtig für Sie. Denn mit den meist falschen Regeln à la "Weißwein zum Fisch, Rotwein zum Fleisch" ist Ihnen nicht geholfen. Wir möchten Ihnen die Grundregeln der Harmonie zwischen Wein und Speise vermitteln und lassen Sie diese auch gleich selbst nachvollziehen. Zu jeder Speise kredenzen wir 1 -2 Weine, manchmal passend und manchmal weniger passend. Sie erleben, wie Weinsäure ein gutes Essen beeinträchtigen und wie bitter ein Rotwein werden kann, wenn er mit dem falschen Essen kombiniert wird. Im Vordergrund steht bei diesem Seminar Ihr eigenes Geschmackserlebnis. Am Ende des Seminars sollen Sie nicht nur gesättigt sondern auch in der Lage sein, ohne vertiefte Kenntnisse über die Weine der Welt jene Weine auswählen, die Ihr Menü gut begleiten.

2. "Der passende Wein zum Käse"

ca. 3,5 Stunden, 8 ausgesuchte Käse und 8 Weine
Gebühr pro Teilnehmer/in: 87,00 € (Preise für Gruppen auf Anfrage)
Max. Teilnehmerzahl: 12

Teilnahmevoraussetzungen: keine

Kaum eine Wein-/Speise-Kombination ist so berühmt wie die Kombination Rotwein und Käse. Und kaum eine ist mit so vielen Irrtümern behaftet. Wir servieren Ihnen Spitzenkäse aus dem Fachhandel mit besonderen Noten. Und Sie werden zu jedem Käse den passenden Wein probieren. Danach werden auch Sie Kombination von Wein und Käse mit anderen Augen sehen. Im Vordergrund steht bei diesem Seminar zweierlei: Das Erlebnis, wirklich guten Käse zu genießen und die Erkenntnis, welche Weine eigentlich wirklich zum Käse passen. Wir möchten Ihnen nützliches Wissen vermitteln, das Sie auch ohne breite Kenntnisse über die Weine der Welt in die Lage versetzt, jene Weine auszuwählen, die Ihren Lieblingskäse gut begleiten. Lassen Sie sich einen Abend lang von uns verwöhnen und kenntnisreich durch unsere Referenten informieren.



3. "Das moderierte Wein-Diner"

wahlweise bei uns im Hause (max. 14 Personen), im Restaurant oder im Tagungshotel

Dauer: ca. 3,5 Stunden,

5-Gänge-Menü, 10 Weine

Gebühr pro Teilnehmer/in: *Auf Anfrage als Festpreis*

Max. Teilnehmerzahl: abhängig von der Location, jedoch nicht mehr als 50 Personen

Teilnahmevoraussetzungen: keine

Dieses Seminar findet nur auf besondere Nachfrage statt. Es eignet sich hervorragend für Gruppen, als Kundenveranstaltung, für Weihnachtsfeiern oder ähnliche Aktivitäten.

Wenn Sie im Restaurant häufig unsicher sind, welcher Wein wohl zu dem ausgesuchten Menü passt oder Sie sich beim Weinkauf für das Essen zu Hause ebenso überfordert fühlen, dann ist dieses Seminar genau richtig für Sie. Denn mit den meist falschen Regeln à la "Weißwein zum Fisch, Rotwein zum Fleisch" ist Ihnen nicht geholfen. Wir möchten Ihnen die Grundregeln der Harmonie zwischen Wein und Speise vermitteln und lassen Sie diese auch gleich selbst nachvollziehen. Zu jeder Speise kredenzen wir 1-2 Weine, manchmal passend und manchmal weniger passend. Sie erleben, wie Weinsäure ein gutes Essen beeinträchtigen und wie bitter ein Rotwein werden kann, wenn er mit dem falschen Essen kombiniert wird. Im Vordergrund steht bei diesem Seminar Ihr eigenes Geschmackserlebnis. Am Ende des Seminars sollen Sie nicht nur gesättigt sondern auch in der Lage sein, ohne vertiefte Kenntnisse über die Weine der Welt jene Weine auswählen, die Ihr Menü gut begleiten. Lassen Sie sich in einem ausgesuchten Restaurant oder Tagungshotel verwöhnen und von uns die passenden Weine dazu aussuchen und kenntnisreich die richtige Kombination erläutern.

Kontakt:

weinlust – Wolfgang Kaufholz e.K.

Weinhandel & Weinimport

Mühlenkamp 14

22303 Hamburg

Tel.: 040 / 27 886 886

Mail: info@weinlust.de

Web: www.weinlust.de

