

4 Seminarreihe: GENUSSreich

4.1 Deutsche Rotweine und Schokoladenspezialitäten

Titel	Degustation: Deutsche Spitzenrotweine und edle Schokoladen
Seminarziel	Harmonie von edler Schokolade einer Kakaobohnensorte (Creolo) und Spitzenrotweinen (mit Schwerpunkt der Deutschen Rebsorten).
Ort	Den Veranstaltungsort entnehmen Sie bitte der Terminübersicht
Dauer	Ca. 3 Stunden
Beschreibung	<p>Die Auswahl der Kakaobohnen, die Herkunft und vor allem die Verarbeitung sind die Parameter für den späteren Geschmack des Endproduktes – so kennen wir es auch vom Wein.</p> <p>In Kombination mit leckeren Schokoladenspezialitäten und Speisen mit Schokolade bilden unsere Deutschen Spitzenrotweine spannende Geschmackserlebnisse.</p> <p>Die Teilnehmer erwartet Einblicke in bislang kaum entdeckte Geschmackswelten und erfahren so Einiges über die Geschichte des Kakaos und die Schokoladenherstellung.</p> <p>I. Kleine Rebsortenkunde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassische Rotweinsorten • Neuzüchtungen und internationale Sorten <p>II. Kleine Schokoladenkunde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Von der Schokoladenfrucht bis zur Schokolade • Historische und wirtschaftliche Bedeutung • Schokoladenvariationen aus einer Bohnensorte <p>III. Verkostung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kakaobohnen, -butter, Schokoladen • Weinaromen und Ausbaustile • Kombination edler Schokolade und Wein • Speisen mit Schokolade und korrespondierende Wein
Referent/en	Torsten Forcke, WSET-Diploma in Wine and spirits
Preis pro Person (€)	ab 59,- (Der Preis kann in Abhängigkeit vom Umfang der Verkostung und des kulinarischen Begleitprogramms variiert werden.)
Leistungen	Deutsche Rotweine zur Verkostung, Schokoladenverkostung, Speisen, Seminarunterlagen und fachkundige Begleitung mit spannenden Geschichten
Mind. Teilnehmer	10
Max. Teilnehmer	Abhängig von der Location
Zielgruppe	Für alle Genießer!



4.2 Schokoladenspezialitäten und internationale Rotweine **NEU**

Titel	Feine Schokoladenspezialitäten & korrespondierende internationale Rotweine
Seminarziel	Herstellung & Degustation edler Schokoladenspezialitäten in Kombination mit einer feinen Auswahl internationaler Rotweine
Ort	Dreieich, Atelier Mirian Rocha
Dauer	Ca. 5 Stunden
Beschreibung	Die Vielfalt internationaler Rotweine und erlesener Schokoladenspezialitäten hergestellt und vorgeführt von Mirian Rocha bilden die Genusselemente dieses spannenden Seminars. Die Teilnehmer erwartet Einblicke in bislang kaum entdeckte Geschmackswelten und sie erfahren so Einiges über die Geschichte des Kakaos, die Schokoladenherstellung und ganz besondere Weine der Welt.
	<p>I. Schokoladenkunde & Herstellprozesse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Von der Schokoladenfrucht bis zur Schokolade • Arbeiten mit Schokolade <p>II. Rebsortenkunde – internationale Rebsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rotweine aus klassischen Anbauregionen & Neuer Welt • Schaumweine aus roten Rebsorten <p>III. Verkostung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kakaobohnen, - butter, Schokoladen • Weinaromen und Ausbaustile • Kreationen aus Schokolade • korrespondierende und typische Wein
Referent/en	Mirian Rocha, Chocolatier & Pâtissier (Ecole Ritz Escoffier, Paris) Torsten Forcke, WSET-Diploma in Wine and spirits
Preis pro Person (€)	Ab 95,- Der Preis kann bei individuellen Wünschen vom Umfang der Verkostung und des kulinarischen Begleitprogramms variieren.
Leistungen	Gemeinsame Herstellung von Speisen aus und mit Schokolade; Verkostung von Schokoladen und Weinen; Seminarunterlagen und Begleitung der Veranstaltung mit Tapas und spannenden Geschichten zu den Themen. (auch in Englisch, Französisch, Spanisch und Portugiesisch buchbar)
Mind. Teilnehmer	6
Max. Teilnehmer	9
Zielgruppe	Für alle Genießer, Hobbyköche, Weinliebhaber und Gastronomieeinsteiger



4.3 Wein & dunkle Edelschokoladen **NEU**

Titel	Eine Reise durch zwei GENUSSreiche – Ein Erlebnis
Seminarziel	Entdecken Sie die Harmonie von edlen Schokoladen mit 72% Kakaoanteil und korrespondierenden Weinen
Ort	Den Veranstaltungsort entnehmen Sie bitte der Terminübersicht
Dauer	Ca. 3 -3,5 Stunden
Beschreibung	<p>Die Vielfalt an Schokoladen und Weinen kennt keine Grenzen. In Kombination bilden sie eine spannende Reise durch zwei Genusswelten. Die Teilnehmer erwartet Einblicke in bislang kaum entdeckte Geschmackswelten und erfahren so Einiges über die Geschichte des Kakaos und die Schokoladenherstellung sowie über herausragende internationale Rotweine.</p> <p>I. Schokoladenkunde für Fortgeschrittene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kakaosorten und Schokoladen verschiedener Länder • Schokoladenvariationen der Gradation 60% - 99% <p>II. Rebsortenkunde Weine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassische rote Rebsorten • Weinstile <p>III. Degustation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Weinstile & Aromen: Kraftvolle Rotweine, Portwein, Sparkling • Schokoladensorten: Grenada, Ghana, Venezuela, Ecuador, Madagaska, Santo Domingo, Java u.a. • DIE Kombination edler dunkler Schokoladen mit Rotwein
Referent/en	Torsten Forcke, Mirian Rocha
Preis pro Person (€)	75,- (85,-)
Leistungen	Schokoladen aus der Edition „MR“ und verschiedene Schokoladensorten aus unterschiedlichen Anbaugebieten (Michel Cluizel) in Kombination mit verschiedenen Rotweinen und Schaumwein; Seminarunterlagen, Snacks & Wasser (auch bilingual buchbar Englisch, Französisch, Spanisch und Portugiesisch)
Mind. Teilnehmer	8 - 9 oder ein Vielfaches
Max. Teilnehmer	Abhängig von der Location
Zielgruppe	Für Fortgeschrittene und Kenner.



4.4 Plantagenschokoladen & Wein **NEU**

Titel	Plantagenschokoladen und Spitzenweine – Paralleldegustation -
Seminarziel	Entdecken Sie die Geheimnisse erstklassiger Plantagenschokoladen und außergewöhnlicher Weine alleine und als korrespondierende Partner.
Ort	Den Veranstaltungsort entnehmen Sie bitte der Terminübersicht
Dauer	Ca. 3 -3,5 Stunden
Beschreibung	Die Teilnehmer erwartet Einblicke in bislang kaum entdeckte Geschmackswelten und erfahren so Einiges über die Geschichte des Kakaos und die Schokoladenherstellung. Nebenbei entdecken Sie gereifte Spitzenkreszenzen. I. Schokoladenkunde für Fortgeschrittene <ul style="list-style-type: none"> • Plantagenschokoladen aus 5 Ländern • 7 Schokoladenvariationen – 66% ist nicht gleich 67% ☺ II. Hintergrundwissen Wein <ul style="list-style-type: none"> • Klassische Rebsorten • Weinstile & gereifte Weiss- und Rotweine III. Degustation <ul style="list-style-type: none"> • Schokoladendegustation: Sao Tomé, Venezuela, Ecuador, Madagaska, Santo Domingo, Papua Neu-Guinea • Weinstile & Aromen: Süßweine, Schaumwein, Auslesen und Beerenauslesen u. besondere Raritäten. • DIE Kombination von Plantagenschokoladen mit Wein
Referent/en	Torsten Forcke, Mirian Rocha
Preis pro Person (€)	89,- (99,-)
Leistungen	7 verschiedene Schokoladensorten aus 5 unterschiedlichen Plantagen in Kombination mit besonderen Weinen; Seminarunterlagen, Snacks & Wasser (auch bilingual buchbar Englisch, Französisch, Spanisch und Portugiesisch)
Mind. Teilnehmer	8 - 9 oder ein Vielfaches
Max. Teilnehmer	Abhängig von der Location
Zielgruppe	Für Fortgeschrittene und Kenner.

