

Weinseminare Juni bis August 2019

Basis Weinseminar „riechen-schmecken-genießen“

In spielerischer Weise lernen Sie die Grundlagen der professionellen Weinverkostung kennen. Sommelier Guntram Fahrner vermittelt in lockerer und unterhaltsamer Form die Eigenheiten und Unterschiede verschiedener Weine.

Ihre Sinne werden Sie neu entdecken und aktivieren – die Welt des Weines neu verstehen. Eine Kleinigkeit für den Magen, aus frischen Produkten zubereitet, rundet das Seminar ab.

Freitag	26. Juli	2019	19.30 Uhr	35 €
Samstag	14. September	2019	19.30 Uhr	35 €

U 30 Weinseminar – for beginners – keine Angst vor Wein!

Sie haben keine Kenntnisse vom Wein, sind unter 30 Jahren und wollten aber schon immer mehr über dieses spannende Getränk erfahren?

Dann heißen wir Sie herzlich zum Seminar „for beginners“ im kleinen Rahmen willkommen. Jede Menge Wissenswertes und Notwendiges für den Weineinstieg und für das bewusste Genießen wird fundiert erklärt und nachvollziehbar aufgezeigt.

Freitag	15. Juni	2019	19.30 Uhr	25 €
Freitag	19. Juli	2019	19.30 Uhr	25 €
Samstag	10. August	2019	19.30 Uhr	25 €

Ab einer Gruppengröße von mind. 10 Personen führen wir das U 30 Seminar auch als eigene Veranstaltung durch. Termin nach Absprache!

U 30 Weinseminar – Advanced level!

Aufbauend auf dem Seminar „for beginners“ wird das Erlernete nicht nur vertieft, sondern auch um andere Stilistiken, sowie „Terroirs“ komplexerer Weine erweitert. Die Unterschiedlichkeit der Weine von der Alten und Neuen Weinwelt wird sensorisch dargestellt und deren Geschichtsbezug erläutert. Das Seminar beginnt mit einem „Schäumer“ und endet mit einer kolonialen Spezialität.

Freitag	28. Juni	2019	19.30 Uhr	25 €
----------------	-----------------	-------------	------------------	-------------

Junggesellinnen Abschied – Verführung der Sinne!

Sie planen einen JGA
Beglücken Sie doch
genussvollem Sinnes
gelernt sein!
das alles in stilvollen



und haben keine Lust auf die üblichen Spielchen?
die zukünftige mit lockerem, fröhlichen und
Spaß? Getreu dem Motto: Verführung der Sinne will
Passende Getränke, eine Kleinigkeit zum Essen und
Räumlichkeiten. Bingo!

Ab 10 Personen, 2-2,5 Stunden, Termin nach Absprache. Pro Person 25 €

Stilprobe Sauvignon Blanc!

In seiner Heimat Frankreich zählt der Sauvignon Blanc längst zu den Edelreben. Weltweit werden aber inzwischen immer mehr Weine der Trendrebsorte auf der ganzen Welt angebaut. Nicht nur ein frischer Sommerwein, sondern charaktervoll und vielseitig! Wir nehmen Sie mit auf eine spannende Reise durch Frankreich, Deutschland und die neue Weinwelt.

Samstag	27. Juli	2019	19.30 Uhr	45 €
----------------	-----------------	-------------	------------------	-------------

Schmeck den Süden - Stiefelweine & Essen aus Süditalien !

Kaum ein Bereich aus Italien ist so trendig wie Süditalien. Allen voran Apulien mit der Rebe Primitivo und Sizilien mit den unterschiedlichsten autochtonen Weiß- und Rotweinen. Die Kulinarik ist dabei analog dem Wein, recht unterschiedlich und höchst spannend! Gehen Sie mit auf eine einmalige Entdeckungsreise für die Sinne und erleben Sie die herzhaft mediterranen Speisen und bestes Olivenöl aus Süditalien. 3 Gerichte fordern die Weine dazu heraus!



Samstag 20. Juli 2019 19.30 Uhr 65 €

Bella Italia – Italiens Weinspezialitäten!

Italien ist eines der komplexesten und vielfältigsten Weinländer der Erde. Ausgestattet mit einer großen Tradition, extrem unterschiedlichen klimatischen und geologischen Eigenschaften, eigenständigen Rebsorten und einer wechselhaften Weingeschichte. An diesem Abend werden wir uns intensiv mit bekannten Weinnamen wie aber auch mit den unbekannteren und aufstrebenden authentischen Weinen Italiens befassen. Eine Anti Pasti Auswahl mit Panne Pugliese Brot begleitet die Weine.

Freitag 05. Juli 2019 19.30 Uhr 49 € ausgeb.
Freitag 23. August 2019 19.30 Uhr 49 €

Nur Rotwein – Großer Rotwein Abend!

An diesem Abend gibt es nicht nur roten Wein, sondern richtigen „Rotwein“. Angefangen von der Fruchtbombe, über das Tanninmonster bis hin zum Gaumenschmeichler. Lernen und erleben Sie, was einen richtigen „Rotwein“ auszeichnet und welche Besonderheiten seitens der Natur und des Winzers dafür von Bedeutung sind. Logischerweise gibt es an diesem Abend eine Speise in Rotwein geschmort!

Samstag 07. September 2019 19.30 Uhr 49 €

Käse & Wein – lernen Sie richtig zu kombinieren!

An diesem Abend werden wir der Wahrheit auf den Grund gehen: Welcher Wein passt am besten zu welcher Käsesorte? Ausgesuchte, überwiegend französische Käsesorten, von einem Maitre Affineur verfeinert, werden wir im direkten Vergleich mit unterschiedlichen Weintypen erleben. Wir gehen der Sache auf den Grund und testen wie auf den Punkt gereifter Käse mit welchen Weinen am besten schmeckt.

Samstag 22. Juni 2019 19.30 Uhr 49 €
Samstag 06. Juli 2019 19.30 Uhr 49 €

Tapas & Wein

Buchen Sie für einen Abend Kurzurlaub und tauchen Sie ein, in die Welt spanischer Weine und dazu passend – Tapas, die kleinen Köstlichkeiten die ursprünglich dazu dienen sollten die Gläser abzudecken! Innerhalb Spaniens hat jede Region ihre eigenen Kreationen, abgestimmt auf die Weine und Produkte die dort angebaut und hergestellt werden. Entdecken sie die Vielfalt an Kombinationen und die Harmonie zwischen Tapas und authentischen spanischem Wein.

Samstag 13. Juli 2019 19.30 Uhr 65 €
Samstag 24. August 2019 19.30 Uhr 65 €

Das ist Ihr Bier – Craft Biere!

Für viele Biertrinker ist der Begriff „Craft Bier“ noch nicht so geläufig und bekannt. Gemeint sind damit handwerklich-kreativ, hergestellte Biere von kleinen Brauereien. Das Reinheitsgebot ist in der Regel die Basis und eine Extra Portion Liebe & Leidenschaft der Garant für den anderen charaktervollen Biergenuss. Die Brauer bezeichnet man auch gerne als Hopfenhelden. Vergessen sie die langweiligen „Fernseh Biere“ und entdecken sie die neue aufstrebende Bierkultur und vielleicht Ihr Bier! Wir verkosten unterschiedliche Craft Biere wie India Pale Ale (IPA), Lager, Pils, Brown Ale und andere experimentelle Biere.



Freitag 28. Juni 2019 19.30 Uhr 29 €
Freitag 09. August 2019 19.30 Uhr 29 €

Florian Herm studiert in bayrischen Weihenstephan Brauwesen & Getränketechnologie. Nebenbei braut er sich sein eigenes Bier. Als Badener kann er objektiv die Bierwelt betrachten.

Prickler, Schäumer und Schaumschläger!

Lernen Sie die Welt der Schaumweine vom Prosecco, Champagner, Cava, Cremant und Winzersekte näher kennen. Schnell werden Sie zwischen den Sorten, Jahrgängen und den Cuvées die feinen Nuancen und die Unterschiede feststellen. Sie erfahren wissenswertes zur Schaumweinherstellung, wie man ihn korrekt serviert und zu welchen Gelegenheiten er passend eingesetzt werden kann. Öffnen Sie Ihre Augen und Sinne und tauchen Sie ein in die Welt der schäumenden Köstlichkeiten.

Freitag 12. Juli 2019 19.30 Uhr 49 €

Sushi & Wein - eine wahrhaft geniale Verbindung!

Erleben Sie den japanischen Sushi von einem Meister zubereitet in Kombination mit europäischen und asiatischen Weinen. Die Geschmacksrichtungen der Weine reichen von rassig-trocken bis hin zu exotisch-fruchtig. Die unterschiedlichen Aromaträger beim Sushi, wie auch beim Wein sorgen dafür, dass jede Kombination garantiert einmalig sein wird und Ihnen lange in Erinnerung bleibt.



Freitag 06. September 2019 19.30 Uhr 59 € Neu

Griechenland – Einzigartige Rebsorten & vielfältige Terroirs!

Kein Weinland auf dem Planet Erde ist so reich an Geschichte und Tradition wie Griechenland. Was vielen ebenfalls nicht bewusst ist, Griechenland spielte eine bedeutende Rolle bei der Entstehung der globalen Weinkultur. Dank Udo Jürgens wissen wir in Deutschland von der Existenz von griechischem Wein, neben dem schon in der Bibel erwähnten Retsina. Das Land besitzt einen wahren Schatz an lokalen Rebsorten und viele ehrgeizige Winzer zaubern daraus völlig eigenständige Tropfen. In diesem Seminar gibt es nicht nur Infos zu der langen Weingeschichte, sondern auch viele spannende Weiß und Rotweine zu entdecken. Lassen Sie sich einmal überraschen!

Freitag 30. August 2019 19.30 Uhr 49 €

Gin ist "in"

Gin ist weit mehr als nur ein „Wachholderschnaps“. Er zählt zu den bekanntesten Spirituosen und lebt vor allem vom Ideenreichtum, sei es bei der Herstellung oder den verwendeten Botanicals. Hier punkten beim Verbraucher besonders regionale Manufakturen, die aus heimischen Zutaten und in kleinen Batches das handwerkliche betonen. Lernen Sie in diesem Tasting die traditionellen Gin-Stile, aber auch moderne Varianten kennen. Zum Abschluss dürfen die Teilnehmer Bar-Keeper spielen und ihren eigenen Gin-Tonic mit personalisiertem Feinschliff herstellen.

Neuer Termin im Herbst !

Entdecker Land entdecken. Portugal, vom Vinho Verde bis hin zum Port!

Im Schatten vom Weinriesen Spanien hat sich Portugal in den letzten Jahren bei Weinfreunden einen exklusiven Ruf erworben. Dort gibt es keinen „Mainstream“ Weinstil, sondern aufgrund der außergewöhnlichen Rebsortenvielfalt eine Vielzahl unbekannter, charaktervolle Weine. Diese bestechen und überzeugen mit Charme und Authentizität. An diesem Abend verkosten wir Weine von den berühmtesten Weinregionen Portugals und wir sind uns sicher das das Weinland Portugal in positiver Erinnerung bleiben wird.

Samstag 31. August 2019 19.30 Uhr 49 €

Sizilien – Küche aus 1001-Nacht

Dort, wo die Natur großzügig ist - wo Zitruspflanzen, Mandelbäume, Feigenkakteen blühen und wo Gemüse, Getreide und Früchte aller Art von außergewöhnlicher Qualität sind, liegt die Wiege der italienischen Küche. Kaum eine Gegend bietet ein derart fantasiereiches und üppiges Repertoire an charakteristischen Speisen und Erzeugnissen wie Sizilien. Beispielhaft dafür sind der Farbenreichtum und die strukturelle Vielschichtigkeit der *cassata*, dieser so verführerischen Speise, die in vergangenen Jahrhunderten sogar Nonnen zur Vernachlässigung ihrer frommen Pflichten verleitete. Äußerst verschiedenartige Völker und Kulturen prägten die Kochkunst dieses Landes: Griechen, Römer, Araber, Normannen, Franzosen und Spanier... Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Sizilienreise und erfahren Sie Interessantes über die Geschichte und der Kochkunst der Magna Graecia, Goethe und die Inselküche...



Moderiert wird der Abend von Robert Lukenda, Dr. phil. der italienischen Kulturwissenschaften und langjähriger Reiseleiter für Kultur- und Genussreisen in Italien und Frankreich.

Samstag 26. Oktober 2019 19.30 Uhr 75 €

Unser neuer 2. Weinlade Ettlingen hat nun geöffnet!

Öffnungszeiten: Freitag 16-18.30 Uhr oder nach Vereinbarung

(in den Schulferien geschlossen)

Parkplätze befinden sich direkt vor dem Geschäft.

Weinlade Ettlingen, Hertzstraße 10, 76275 Ettlingen (gegenüber vom Hagebau Markt)



Weinlade Ettlingen

Hertzstraße 10

76275 Ettlingen (gegenüber vom Hagebau Markt)

Info@Weinlade.de

Basis Weinseminar „riechen-schmecken-genießen“ – In Ettlingen!

In spielerischer Weise lernen Sie die Grundlagen der professionellen Weinverkostung kennen. Sommelier Guntram Fahrner vermittelt in lockerer und unterhaltsamer Form die Eigenheiten und Unterschiede verschiedener Weine.

Ihre Sinne werden Sie neu entdecken und aktivieren – die Welt des Weines neu verstehen. Eine Kleinigkeit für den Magen, aus frischen Produkten zubereitet, rundet das Seminar ab.

Freitag

19. Juli

2019

19.00 Uhr

35 €



Werden Sie Fan vom Weinlade und besuchen Sie uns auf:
[https://www.facebook.com/Weinlade-am Gutenbergplatz](https://www.facebook.com/Weinlade-am-Gutenbergplatz)

**Weinlade am Gutenbergplatz, Nelkenstr. 33,
76135 Karlsruhe,
Telefon 07 21 / 8 30 77 70 oder per Email
Info@Weinlade.de**

**Am 16. März 2015 wurde unser „Weinlade“ mit dem 2. Platz
beim Fachhandelspreis des Deutschen Weininstituts
ausgezeichnet.**



Veranstaltungsort:

**Unsere klimatisierten Räumlichkeiten für die
Weinseminare wie aber auch für Business-Veranstaltungen, Firmenevents und
Schulungen befinden sich in unmittelbarer Nachbarschaft zur Weinlade am
Gutenbergplatz in der Uhlandstraße 21 / Ecke Goethestraße in
der Weststadt. Kostenlose Parkmöglichkeit auf dem
Gutenbergplatz.**

Uhland 21 www.Uhland21.de
Uhlandstraße 21
76135 Karlsruhe



Restaurant Empfehlung

Es ist grundsätzlich empfehlenswert, vor einem Weinseminar etwas gegessen zu haben.
Aus diesem Grund empfehlen wir folgendes Restaurant um die Ecke am Gutenbergplatz
- Das Gasthaus Gutenberg ist für die authentische Badisch-Bayrische Wirtshausküche
bekannt. Erwähnen Sie bei der Reservierung, daß Sie um 19.30 Uhr zum Weinseminar
gehen. Falls es ausgebucht ist, bekommen Sie dann dennoch einen Tisch !

Gasthaus Gutenberg

Nelkenstraße 27
Tel. 0721/ 985 15 16
denise@gasthaus-gutenberg.de

Je nach Seminar werden ca. 8 Weine verkostet. Die maximale Teilnehmerzahl beträgt
je nach Veranstaltung und Ort ca. 14- 28 Personen. Eine Kleinigkeit, aus frischen
Produkten für den Magen rundet das Seminar ab. Dauer ca. 2,5 Stunden.

Aufgrund der beschränkten Teilnehmerzahl ist eine rechtzeitige Reservierung von
Vorteil. Die Reservierungen werden nach dem Eingang der Anmeldung vermerkt.
Die Reservierungen per E-Mail, Telefon oder persönlich im Weinlade betrachten wir als
verbindlich – eine kostenfreie Stornierung ist 4 Tage vor der Veranstaltung möglich. Wir
erlauben uns, bei einer späteren Absage 50 % der Seminargebühr in Rechnung zu
stellen.

Sollten Sie an einem Weinseminar mit einer Gruppe, z.B. mit Kollegen oder für
Geschäftskunden, interessiert sein, so unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles
Angebot. Geschenkgutscheine für die Weinseminare sind ebenfalls erhältlich.

Über den Dozenten

Guntram Fahrner begann seinen beruflichen Werdegang mit einer Ausbildung als Koch. Nach über sechs erfolgreichen Jahren in der Küche, unter anderem in der Talmühle in Sasbachwalden (mit einem Michelin Stern ausgezeichnet) und ausgezeichnet mit dem Titel "Bester Jungkoch Deutschlands" der Chaine des Rotisseurs 1989, wechselte er zum Schlosshotel Bühlerhöhe. Dort absolvierte er eine F&B Trainee Ausbildung, bei der er den ganzen "Background" des Weines kennenlernte.

Nach einigen Wanderjahren in Deutschland und dem erfolgreichen Abschluss der Sommelier Ausbildung in Frankfurt, führten ihn die Wege nach Belgien und in die Schweiz. Im Hotel Haus Paradies in Ftan/ Unterengadin, das heute zu den besten Häusern der Schweiz gehört und mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet ist, entwickelte er ein völlig neues Weinregalsystem für die optimale Weinlagerung.

In Deutschland machte er auf sich aufmerksam bei zahlreichen Wettbewerben. So wurde er Sieger beim Badischen Weinwettbewerb in Freiburg 1994 und 1995 bester Deutscher Sommelier beim Wettbewerb des Deutschen Weininstituts in Leipzig. Sein bisher bedeutendster Wettbewerb ist jedoch der Gewinn der Trophée Ruinart 2001 im Oktober 2001 in Berlin verbunden mit dem Titel »Bester Sommelier Deutschlands«.

Im Jahr 2004 gewann er gegen 1500 Mitbewerber den Titel „Deutscher Meister im Weingestieren“ ausgerichtet durch die Wochenzeitung DIE ZEIT und dem europäischen Weinmagazin VINUM.

Seine Fachkompetenz als Sommelier konnten die Weinliebhaber im Hotel Haus Paradies in Ftan/ Schweiz, im Fährhaus in Munkmarsch auf Sylt, sowie in den Weyberhöfen in Sailauf erleben. Seit 2000 ist er zudem noch stolzer Besitzer eines Weinbergs in einer Spitzenlage an der Mosel. Er möchte sich mit der Rebe und der Weinherstellung noch intensiver auseinandersetzen. Im Sommer 2001 erarbeitete er sich während seiner Auslandstätigkeit als Sommelier in London die erste Hürde (Advanced Certification) der international renommierten Master Sommelier Vereinigung. Zwei Bücher hat er schon veröffentlicht: das Buch "Bacchus Kellerbuch & Wein Grundkenntnisse" sowie im Oktober 2004 das Buch „Trinkst Du nur oder genießt Du schon“. Anfang 2006 bis Anfang 2009 führte er die Alte Seilerei in Karlsruhe als Weinrestaurant. Im Frühjahr 2018 wurde das 2. Weinfachgeschäft, der Weinlade Ettlingen in der Hertzstraße 10 eröffnet.

Weinlade Philosophie

Als Sommelier möchte ich Ihnen in meinem »Weinlade am Gutenbergplatz« die komplexe wie gleichsam genussorientierte Welt der Weine näher bringen. Wir, ich und meine Lebenspartnerin Sabine Oltmanns, sind ein „Familienunternehmen“ und möchten uns von großen Weinkonzernen nicht nur durch Unabhängigkeit unterscheiden. Wir begegnen den Herausforderungen aus dem wirtschaftlichen Trend zur Globalisierung in der Weinbranche eben nicht mit Angleichung, sondern mit Individualität und schmeckbarer Authentizität.

Alle Weine die ich Ihnen im Weinlade anbiete, sind sorgfältig und nach strengen Qualitätskriterien ausgesucht. Auf wichtigen Verkostungen und Messen im In- und Ausland halte ich mich über aktuelle Trends auf dem Laufenden und selektiere Weine für Sie, die nicht nur unseren strikten Qualitätsmaßstäben kompromisslos entsprechen, sondern auch mit Ihrer Stilistik unser Angebot an finessenreichen und eleganten Weinspezialitäten bereichern. Ökologisch verantwortliches Handeln, Ressourcenschonung und ein Arbeiten mit der Natur ist uns bei der Auswahl der Winzer mit denen wir zusammenarbeiten möchten, mindestens genauso wichtig wie sensorisch nachvollziehbare Qualität.

Guter Wein muss nicht teuer sein - er muss nur entdeckt werden!

Getreu diesem Motto bin ich bemüht immer einen Schritt schneller zu sein und begeben mich jedes Mal mit viel Vorfreude und Spannung auf zahllose Weinreisen und Verkostungen. So bin ich in der Lage eine fundierte Auswahl von hochwertigen Weinen anzubieten, die alle ein interessantes Preis-Genuss Verhältnis liefern und darüber hinaus aus handwerklicher Produktion stammen. Profitieren Sie von meinen internationalen Erfahrungen als Sommelier, meiner Kompetenz und meinem Insider-Wissen rund um den Wein. Wenn Sie mit mir und meinen ausgesuchten Produkten die Liebe zum Besonderen gemeinsam haben, immer wieder den Mut finden zum eigenen Urteil zu stehen, die Geduld haben den eigenen Geschmack und die eigene Wahrnehmung kontinuierlich zu verfeinern, so sind Sie ein echter Kunde vom »Weinlade am Gutenbergplatz« und ich freue mich darauf, Sie vielleicht einmal persönlich im Weinlade kennenzulernen.