

Weinseminare Mai – Juli 2018



Unser neuer 2. Weinlade Ettlingen hat nun geöffnet!

Öffnungszeiten: Freitag 16-18.30 Uhr, Samstag 10 – 14 Uhr

(nicht in den Schulferien)

Es gibt nationale und internationale Wein, Brände und Feinkost Qualitäten und natürlich wie gewohnt alles mit einer fachkundigen Beratung.

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)

Tel. 07243 99 19 794

Info@Weinlade.de



In Kooperation mit der Buffalo Box CrossFit Ettlingen

Am 12. Mai 2018 wollen wir zwei erstklassige Themen zusammenbringen: WOD & Wine!
Um 19:00 Uhr werden wir ein gemeinsames WOD (Workout) machen- als TeamWod für alle Levels geeignet (Anfänger bis Competiton Athlete). Hier steht der Spass im Vordergrund, so dass alle noch in der Lage gegen 20.15 Uhr sind die exklusive Weinprobe nebenan im Weinlade Ettlingen entsprechend zu geniessen ☺
Es geht los mit dem Apero zur Begrüssung und geht weiter mit sportlichen Weinen!
Kosten 24 EUR für Mitglieder der BuffaloBox Crossfit und 29 EUR für Externe

Einführung in die Geschmacksphysik !

Die Grundgeschmackstypen süß, salzig, sauer, bitter und umami sind inzwischen gut bekannt, aber der daraus entstehende Sinn wurde lange als "niederer" Sinn seit Aristoteles stiefmütterlich behandelt, wie im Alltag, so auch in Wissenschaft und Forschung. Erst die letzten 20 Jahre wandelt sich dies infolgedessen die Nahrungsmittelindustrie viel Geld zur Erforschung des Konsumverhaltens investiert. Im Deutschen meint Geschmack leider nicht nur Grundgeschmacke sondern auch die "höhere" Wahrnehmung, z.B. wird im Englischen in Abgrenzung zu "taste" von "flavour" (aus dem Französischen) gesprochen. Meist ist unsere Wahrnehmung von Nahrung im Mund - ähnlich dem Auge als ein Wahrnehmungsorgan zu begreifen - eine komplexe, wahrrscheinlichkeitsmodifizierte Integration von allen Sinnen, ja zudem von Erwartungen, Erinnerungen, ja auch der Situation beeinflusst. Diese kurze Einführung von einen Spezialisten für Schmecken, Kauen und Schlucken möchte an wenigen Beispielen diese erstaunliche Phänomenologie des Schmeckens vermitteln.



Donnerstag 17. Mai

2018

19.30 Uhr

35 €

Dozent Dr. med. Michael H. Stienen, Neurologe – Spezialgebiete Schmecken & Schlucken

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.

Samstag	2. Juni	2018	19.30 Uhr	35 €
Freitag	8. Juni	2018	19.30 Uhr	35 € Neu
Freitag	6. Juli	2018	19.30 Uhr	35 € Neu

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.

Samstag	26. Mai	2018 Umland 21	19.30 Uhr	25 € ausgeb.
Samstag	23. Juni	2018 Weinlade	19.30 Uhr	25 €
Samstag	14. Juli	2018	19.30 Uhr	25 € Neu

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 Erlernte nicht nur vertieft, sondern auch um andere Stilikategorien, 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.

Mittwoch	30. Mai	2018	19.30 Uhr	25 € Neu
-----------------	----------------	-------------	------------------	-----------------

Jungesellinnen Abschied – Verführung der Sinne!

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



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

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

Pasta, Parma, Parmigiano und der Bauchnabel der Venus!

Kaum eine andere Region des „Belpaese“ hat das kulinarische Italienbild der Deutschen derart geprägt, wie die Emilia Romagna; Heimat des Parmaschinkens, des Balsamico-Essigs und der Mortadella. Wir möchten Sie daher einladen, mit uns einen Streifzug durch die vielfältige Küche der Region zu unternehmen, auf dem wir Wissenswertes und Genussreiches über Spezialitäten und Köstlichkeiten der Gegend erfahren. Kulinarische 4 Gänge mit korrespondierenden Weinen, gewürzt mit einer Prise Kultur und Geschichte. A tavola e buon appetito!

Samstag	9. Juni	2018	19.30 Uhr	75 €
----------------	----------------	-------------	------------------	-------------

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



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	12. Mai	2018	19.30 Uhr	49 €
Freitag	29. Juni	2018	19.30 Uhr	49 € Neu

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	18. Mai	2018	19.30 Uhr	49 € Neu
Samstag	30. Juni	2018	19.30 Uhr	49 € Neu

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.

Freitag	4. Mai	2018	19.30 Uhr	49 €
Samstag	16. Juni	2018	19.30 Uhr	49 € Neu

Whisky-Tasting „Einmal um die Welt“

Whisky ist die erfolgreichste Spirituose überhaupt und wird nicht nur in über 200 Ländern verkauft, sondern inzwischen auch fast überall produziert. Begeben Sie sich auf eine hochprozentige Weltreise und lernen Sie verschiedene Whisk(e)y-Stile kennen. Neben Proben aus den traditionellen Kernländern gibt es auch einige Exoten zu verkosten und zu entdecken.

Freitag	8. Juni	2018	19.30 Uhr	49 € Neu
----------------	----------------	-------------	------------------	-----------------

Single Malts aus Schottland – Islay Single tasting!

Vor der schottischen Westküste liegt die idyllische Insel Islay, die für ihre weltbekannten Whisky-Produzenten wie Ardbeg, Bowmore, Bruichladdich Lagavulin, Laphroig u. a. bekannt ist. In Mitten der dramatischen Naturlandschaften dieser Insel, werden auch weniger bekannte Whiskys hergestellt. Thorsten Hof stellt Ihnen in diesem unterhaltsamen Seminar die Bandbreite der charaktervollen, rauchigen und zumeist torfigen Whiskys vor, bei dem es auch eine passende Kleinigkeit zu Essen gibt.

Neuer Termin wird noch bekannt gegeben!

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.

Freitag	11. Mai	2018	19.30 Uhr	65 €
Samstag	19. Mai	2018	19.30 Uhr	65 €
Freitag	15. Juni	2018	19.30 Uhr	65 € ausgeb.
Samstag	7. Juli	2018	19.30 Uhr	65 € Neu

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	1. Juni	2018	19.30 Uhr	29 €
Samstag	28. Juli	2018	19.30 Uhr	29 € Neu

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.

Samstag	14. Juli	2018	19.30 Uhr	49 € Neu
----------------	-----------------	-------------	------------------	-----------------

Grünes Gold - Olivenöl Seminar

In diesem Seminar widmen wir uns ausschließlich dem „Grünen Gold“ aus dem Mittelmeerraum - vom Anbau der Oliven über die Herstellung des Olivenöls bis hin zum Einsatzes in der Küche. Die Aromenvielfalt ist vergleichbar mit jener des Weines. Je nach Sorte, Klima, Boden und Reifegrad schmeckt es höchst unterschiedlich! Lernen Sie die wahren Olivenöl Qualitäten der höchsten Qualitätsstufe „Native Extra“ mit Ihren Sinnen kennen. Eine mediterrane Gaumenfreude ergänzt das Seminar.

Samstag	4. August	2018	19.30 Uhr	45 € Neu
----------------	------------------	-------------	------------------	-----------------

Faszination Riesling – „König“ der Weißweine!

Die Rebsorte Riesling gehört unbestritten zu einer der besten Weißweinreben der Welt. Erleben Sie die Vielfalt und die immense Ausdruckskraft Deutschlands meistangebauter Rebsorte vom einfachen Qualitätswein bis hin zur höchsten Qualitätsstufe, dem Eiswein. Die meisten Rieslinge, die wir an diesem Abend verkosten, stammen aus Deutschland, jedoch werden wir auch internationale Riesling-Weine probieren.

Samstag	11. August	2018	19.30 Uhr	49 € Neu
----------------	-------------------	-------------	------------------	-----------------

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 23. Juni 2018 19.30 Uhr 45 € Neu

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 22. Juni 2018 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 DE 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 13. Juli 2018 19.30 Uhr 49 € Neu





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 folgende Restaurants um die Ecke am Gutenbergplatz. Papa Corleone ist bekannt für die Pasta Gerichte und das Gasthaus Gutenberg für die authentische Badisch-Bayrische Wirtshausküche. Entscheiden Sie selbst worauf Sie gerade Lust haben und erwähnen Sie bei der Reservierung, daß Sie um 19.30 Uhr zum Weinseminar gehen. Falls die Restaurants ausgebucht sind, 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. 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 Weidegustieren“

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.

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.