



Seminar 4 | Samstag, 25. April, 15:00 Uhr | Speis und Trank. Köchin und Winzer zeigen, wie's geht

Die richtige Kombination von Speisen und Weinen will gelernt sein. Nicht umsonst hat die Gastronomie dafür einen eigenen Beruf entwickelt: den Sommelier bzw. die Sommelière. Um euch das komplexe Zusammenspiel von Speis und Trank ganz konkret zu zeigen, haben wir eine ganz wunderbare Köchin und einen ebenso wunderbaren Winzer gebeten, das Thema praktisch umzusetzen: Diana Burkel, Cheffin des renommierten Nürnberger Restaurants »Würzhaus«, innovatives Urgestein der fränkischen Gastro-Szene und als Fernsehköchin nicht um Worte verlegen, und Emmanuel Guillot-Broux, Chef der gleichnamigen Domaine im südlichen Burgund, Spezialist für besondere Weinbergs-Böden, Meister alter Reben, in seinem früheren Leben Sommelier in einem der berühmten Restaurants Londons und obendrein beknennender Bonvivant. Emmanuel wird euch die beiden großen Rebsorten des Burgunds, Chardonnay und Pinot Noir, vorstellen und ihre speziellen Ansprüche an ein gelungenes Pairing. Diana präsentiert zu den Weinen zwei (vegetarische) Gerichte aus ihrer Frühlingkarte als Fingerfood. Gemeinsam mit den beiden werden wir schmecken und diskutieren, ob die Kombination passt, was gut funktioniert und was vielleicht auch nicht.

HAUSSEM426



www.weinhalle.de