

Gewürz- Zubereitungsseminar 05.02.25

Was ist Geschmack und wie wird er wahrgenommen? Was sind Aromen und Reize, die auf unser Genusserlebnis beim Essen Einfluss nehmen? Wie kann ich verschiedene Produkte miteinander paaren? Das und viele weitere Fragen beantworten wir beim Gewürz- und Zubereitungsseminar beantwortet.

Veranstaltungsort:
Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf

9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Gewürzsommelier Karl Deutschbein und
Fleischsommelier Stefan Ulbricht
9.15 Uhr Wo kommt der Geschmack her? Testen der Geschmackssinne
10.45 Uhr Pause
11.00 Uhr Vorstellung von verschiedenen Gewürzen inklusive Verkostung
12.00 Uhr Mittagspause mit Verkostung
12.45 Uhr Food Pairing und Foodcompleting in der Theorie mit Karl Deutschbein
13.45 Uhr Pause
14.00 Uhr Food Pairing in der Praxis mit Stefan Ulbricht
16.00 Uhr Abschluss

Für den Seminartag sind 7h geplant. Die Kosten betragen 210,- € Netto
Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 20 Personen. Der Kurs kommt erst zu Stande, wenn
eine Teilnehmerzahl von 10 Personen erreicht ist.