



Sonntag 3. Oktober

Wer gern kocht, der liebt auch leckere Weine. Wer große Weine schätzt, der pflegt auch Kochkultur am heimischen Herd! Was liegt da näher, als beide Themen in einem interaktiven Kochkurs der besonderen Art zusammen zu bringen?

Wissen Sie, dass die Süße eines halbtrockenen Weines perfekt zur Schärfe einer würzigen Speise passt? Haben Sie auch schon bemerkt, dass Gerbstoffe im jungen Rotwein in Begleitung zu Schmorgerichten viel weicher und runder erscheinen? Kochen Sie gemeinsam mit Eventkoch Walter Manhardt ein 4-Gang-Menü, das perfekt auf den Wein abgestimmt ist.

Das sensorische Handwerkzeug zur Vermählung von Wein und Speisen vermittelt Ihnen der Weinexperte Christian Frens von Sommelier-Consult.

Am Ende speisen Sie in geselliger Runde das selbst zubereitete 4 Gang-Menü, in Kombination von jeweils zwei korrespondierenden Weinen.

Zu einem vinophil-kulinarisches Trainingslager erwarten Sie

im **LE GRAND CHEF**
Hohenstaufenring 72
50674 Köln



Christian Frens



Walter Manhardt



T.: 0221 99205585
F.: 0221 99205586
mail@le-grand-chef.de