



Weinlade  
am Gutenbergplatz  
Karlsruhe

## Weinseminare März – Juni 2018

### Weinpräsentation mit Pfiff und exklusive Geschenkgutscheine

Wein schenken kann jeder. Unsere Weingeschenke sind originell, thematische zusammengestellt für jeden Anspruch, Geldbeutel und geschmackvoll dekoriert. Man merkt da schnell, dass Sie sich etwas bei Ihrem Geschenk gedacht haben! Gerne können wir dies mit einem personalisiertem Geschenkgutschein für ein Weinseminar kombinieren. Die Termine und Themen werden fortlaufend auf unserer Internetseite [www.Weinlade.de/Download](http://www.Weinlade.de/Download) bekannt gegeben.

### Weinlade – Lager-Sale-Ettlingen

Weine und Feinkost-Produkte sind in unserem Lager in ständiger Bewegung. Neue Jahrgänge und neue Weine kommen rein; Produkte, die nur noch in kleinen Mengen verfügbar sind müssen Platz machen. An unserem Frühjahrs-Sale profitieren Sie deutlich davon, sei es als Smart buy, Best buy, Final Sale oder als Premium Empfehlung. Es gibt einmalige spezielle Angebote aus Kleinmengen, Ankunfts-offerten, anspruchsvolle Alltagsweine, Schnäppchen und das alles mit der Weinlade Genuss Qualität. Also holen Sie sich Ihren Wein. Abgabe nur in 6er Gebinden.

**Donnerstag 26. April 2018 15 – 20 Uhr**

**Ort: Weinlade Ettlingen, Hertzstraße 10, 76275 Ettlingen**

### 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, wahrscheinlichkeitsmodifizierte Integration von allen Sinnen, ja zudem von Erwartungen, Erinnerungen, ja auch der Situation beeinflusst. Diese kurze Einführung von einem 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.

<b>Samstag</b>	<b>7. April</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>35 € ausgeb.</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>9. Mai</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>35 € Neu</b>
<b>Samstag</b>	<b>2. Juni</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>35 € Neu</b>

### 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.

<b>Samstag</b>	<b>24. Februar</b>	<b>2018</b>	<b>Weinlade</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>25 € ausgeb.</b>
<b>Samstag</b>	<b>3. März</b>	<b>2018</b>	<b>Weinlade</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>25 €</b>
<b>Samstag</b>	<b>14. April</b>	<b>2018</b>	<b>Uhland 21</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>25 €</b>
<b>Samstag</b>	<b>26. Mai</b>	<b>2018</b>	<b>Uhland 21</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>25 € Neu</b>

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.

<b>Samstag</b>	<b>17. März</b>	<b>2018</b>	<b>Weinlade</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>25 € ausgeb.</b>
<b>Samstag</b>	<b>28. April</b>	<b>2018</b>	<b>Weinlade</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>25 € Neu</b>

### Junggesellinnen 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, Parmiggiano 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!

<b>Donnerstag</b>	<b>29. März</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>49 €</b>
<b>Samstag</b>	<b>12. Mai</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>49 € Neu</b>
<b>Freitag</b>	<b>29. Juni</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>49 € Neu</b>

### **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.

<b>Freitag</b>	<b>6. April</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>49 €</b>
<b>Freitag</b>	<b>18. Mai</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>49 € Neu</b>
<b>Samstag</b>	<b>30. Juni</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>49 € Neu</b>

### **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.

<b>Samstag</b>	<b>21. April</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>49 €</b>
<b>Freitag</b>	<b>4. Mai</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>49 €</b>
<b>Samstag</b>	<b>16. Juni</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>49 € Neu</b>

### **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.

<b>Freitag</b>	<b>16. März</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>49 €</b>
----------------	-----------------	-------------	------------------	-------------

### **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.

<b>Freitag</b>	<b>16. Februar</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>47 € ausgeb.</b>
----------------	--------------------	-------------	------------------	---------------------

### 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.

<b>Freitag</b>	<b>20. April</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>65 € ausgeb.</b>
<b>Samstag</b>	<b>19. Mai</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>65 €</b>
<b>Freitag</b>	<b>15. Juni</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>65 € Neu</b>

### 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.



<b>Samstag</b>	<b>10. März</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>29 €</b>
<b>Samstag</b>	<b>5. Mai</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>29 €</b>
<b>Freitag</b>	<b>1. Juni</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>29 € Neu</b>

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

### Das Burgund – einzigartige Weine!

Die Bourgogne liegt geografisch in einem außergewöhnlichen Bereich. Die Region ist der Treffpunkt vom kontinentalem und mediterranem Klima mit ozeanischen Einflüssen. In Verbindung mit der langen Weintradition, den vielfältigen Bodenformationen und den kleinteiligen Weinbergspartellen, den sogenannten „Climats“ entsteht dadurch eine Vielfalt an Weinen mit wohlklingenden Namen wie Gevrey-Chambertin, Meursault, Nuits-St.-Georges, Beaune etc. Lassen Sie sich von einem Profi verführen in die stilistische Faszination von weißen und roten Burgunder, denn keine Weinregion der Welt ist so schwer verständlich und besitzt ein so großes Renommee wie das Burgund.

<b>Freitag</b>	<b>16. März</b>	<b>2018</b>	<b>19.30 Uhr</b>	<b>69 € Neu</b>
----------------	-----------------	-------------	------------------	-----------------

### Spitzenweine aus Frankreich, Italien und der neuen Weinwelt!

Es gehört schon zu den Highlights eines Weintrinkers die Faszination eines reifen Weines auf dem Höhepunkt der Genussphase mit den Sinnen erleben. Man kommt automatisch ins Schwärmen aufgrund der einprägsamen Aromatik! Wir erleben an diesem Abend reife und aufkommende Spitzenweine und versuchen einen Blick in deren Leben zu werfen. Zur Verkostung stehen ausschließlich erlesene und rare Qualitäten aus renommierten Weinbergslagen aus der Hand von Top-Produzenten aus der Alten und Neuen Weinwelt.

**Samstag 24. März 2018 19.30 Uhr 95 € Neu**

### Rum Tasting – Eine Reise in die Geschichte und die Welt des Rums

Seien Sie bei einer genussvollen Rum Entdeckungsreise mit dabei. Erleben Sie sechs exklusive Rums aus fünf verschiedenen Ländern: Kommen Sie mit Ron Prohibido nach Mexiko und erfahren Sie, wie er zu seinem Namen kam. Rum Botucal nimmt Sie mit auf die grünen Hügel Venezuelas, Don Papa Rum bringt Sie auf die Insel Negros, die als „Zuckerdose“ der Philippinen bekannt ist. Mit Atlantico Rum geht es in die Dominikanische Republik und Smith& Cross Rum bringt Sie nach Jamaica, das seit dem späten 19. Jahrhundert für seinen Rum mit dem unverwechselbaren Geschmack und seiner aromatischen Eleganz berühmt ist.

Dozent: Rum Experte Karsten Kuske, IHK Barmeister

**Samstag 24. März 2018 19.30 Uhr 39 € Neu**

### Die großen „B's“ der Weinwelt!

Eines haben die großen Weine die mit einem „B“ beginnen, gemeinsam: Sie genießen ein legendären Ruf, berauben die Sinne und begleiten besondere Anlässe. An diesem Abend wagen wir den Vergleich zwischen Barolo, Barbaresco, Brunello, Bordeaux und Burgund. Wir werden jeweils moderne wie aber auch traditionell vinifizierte Weine aus den Regionen verkosten. Den Abschluß des Abends feiern wir mit einer Weinspezialität, einem Jahrgangs-Banyuls!

**Samstag 28. April 2018 19.30 Uhr 59 € Neu**

### 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 17. März 2018 19.30 Uhr 49 €**

**Montag 30. April 2018 19.30 Uhr 49 € 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 13. April 2018 19.30 Uhr 59 €**

**Freitag 22. Juni 2018 19.30 Uhr 59 € 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.

**Freitag**                      **27. April**                      **2018 19.30 Uhr**    **45 € Neu**

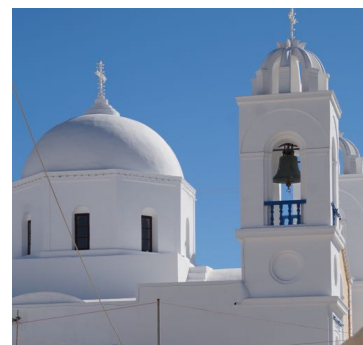
### **Schokolade & Wein**

Es erscheint zwar im ersten Moment provokativ, Schokolade und Wein zu kombinieren, aber es lassen sich tatsächlich sinnliche Genussallianzen erfahren. Hochwertige Schokoladensorten mit Charakter und Esprit gibt es zu Schaumwein, Weißwein, Rotwein, Banyuls und Portwein. Bestimmt wird dieser Abend einmalig werden und auch „Schokoeinsteiger“ werden sehr viel Wissenswertes und Genüßliches erfahren und erleben.

**Freitag**                      **23. März**                      **2018 19.30 Uhr**    **47 €**

### **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!



**Samstag**                      **10. März**                      **2018 19.30 Uhr**    **49 €**

**Freitag**                      **8. Juni**                      **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](mailto: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](http://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](mailto: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 Weingegustieren“

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 Kellereibuch & 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.