

Weinseminare September bis November 2019

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	14. September	2019	19.30 Uhr	35 € ausgeb
Mittwoch	02. Oktober	2019	19.30 Uhr	35 € Neu
Mittwoch	06. November	2019	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 21. September 2019 19.30 Uhr 25 € ausgeb.

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.

Samstag 28. September 2019 19.30 Uhr 25 € ausgeb.
Samstag 02. November 2019 19.30 Uhr 25 € Neu

Jungesellinnen Abschied – Verführung der Sinne!

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



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

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

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	20. September	2019	19.30 Uhr	49 € ausgeh.
Samstag	05. Oktober	2019	19.30 Uhr	49 € Neu

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!

Freitag	18. Oktober	2019	19.30 Uhr	49 €
Samstag	30. November	2019	19.30 Uhr	49 €

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	13. September	2019	19.30 Uhr	49 €
Freitag	04. Oktober	2019	19.30 Uhr	55 € Neu
Samstag	09. November	2019	19.30 Uhr	55 € 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.

Samstag	28. September	2019	19.30 Uhr	49 €
----------------	----------------------	-------------	------------------	-------------



Schmeck den Süden - Stiefelweine & Essen aus Süditalien !

Kaum ein Bereich aus Italien ist so trendig wie Süditalien. Allen voran Apulien mit der Rebe Primitivo und Sizilien mit den unterschiedlichsten autochthonen Weiß- und Rotweinen. Die Kulinarik ist dabei analog dem Wein, recht unterschiedlich und höchst spannend! Gehen Sie mit auf eine einmalige Entdeckungsreise für die Sinne und erleben Sie die herzhaft mediterranen Speisen und bestes Olivenöl aus Süditalien. 3 Gerichte fordern die Weine dazu heraus!

Samstag	19. Oktober	2019	19.30 Uhr	65 € ausgeh.
----------------	--------------------	-------------	------------------	---------------------

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.

Samstag	21. September	2019	19.30 Uhr	65 € 2 Plätze
Samstag	12. Oktober	2019	19.30 Uhr	65 € Neu
Samstag	23. November	2019	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 **27. September** **2019** **19.30 Uhr** **29 €**

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

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 Deutschland 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 **25. Oktober** **2019** **19.30 Uhr** **49 € Neu**

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.

Freitag **22. November** **2019** **19.30 Uhr** **69 € Neu**

Muss denn Süße Sünde sein ? - zusammen mit der Confiserie Endle

Für Weinfreunde gibt es nichts Leckereres als einen süßen Nektar tänzelnd auf der Zunge korrespondierend zu einem Dessert oder kleinen Süßigkeiten im Glase zu erleben. Diese Gruppe von Weinen ist total unbekannt und häufig mit Vorurteilen versehen. Für die Winzer stellen diese nicht nur häufig den krönenden Ernteabschluss dar, sondern sind auch deren unbekannte Meisterstücke! Gemeinsam mit Oliver Endle von der Confiserie Endle in Karlsruhe können Sie die weltweite Vielfalt an Süßweinen zusammen mit der Confiserie-Kunst erleben. Von fruchtig über sahnig bis hin zu schokoladig gibt es kleine Genüsse, die das süße Herz höherschlagen lassen!

Samstag 16. November 2019 19.30 Uhr 59 € Neu



Sizilien – Küche aus 1001-Nacht

Dort, wo die Natur großzügig ist - wo Zitruspflanzen, Mandelbäume, Feigenkakteen blühen und wo Gemüse, Getreide und Früchte aller Art von außergewöhnlicher Qualität sind, liegt die Wiege der italienischen Küche. Kaum eine Gegend bietet ein derart fantasiereiches und üppiges Repertoire an charakteristischen Speisen und Erzeugnissen wie Sizilien. Beispielhaft dafür sind der Farbenreichtum und die strukturelle Vielschichtigkeit der *cassata*, dieser so verführerischen Speise, die in vergangenen Jahrhunderten sogar Nonnen zur Vernachlässigung ihrer frommen Pflichten verleitete. Äußerst verschiedenartige Völker und Kulturen prägten die Kochkunst dieses Landes: Griechen, Römer, Araber, Normannen, Franzosen und Spanier... Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Sizilienreise und erfahren Sie Interessantes über die Geschichte und der Kochkunst der Magna Graecia, Goethe und die Inselküche...



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

Samstag 26. Oktober 2019 19.30 Uhr 75 €

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 15. November 2019 19.30 Uhr 59 €

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.

Freitag 8. November 2019 19.30 Uhr 45 € Neu



Single Malts aus Schottland – Islay Whisky Tasting!

Vor der schottischen Westküste liegt die idyllische Insel Islay, die für ihre weltbekannten Whisky-Produzenten wie Ardbeg, Bowmore, Bruichladdich Lagavulin, Laphroaig u. a. bekannt ist. In Mitten der dramatischen Naturlandschaften dieser Insel, werden auch weniger bekannte Whiskys hergestellt. Wir stellen 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.

Freitag 11. Oktober 2019 19.30 Uhr 49 € Neu

Whisky aus Deutschland – mehr als ein Geheimtipp?

Deutsche Whiskys sind kein neues Phänomen. Durch den weltweiten Whisky-Boom sind sie aber wieder in den Vordergrund gerückt und bieten den Liebhabern der erfolgreichsten Spirituose der Welt ein weiteres Feld, um Neues zu entdecken. Dieses Tasting stellt eine kleine Auswahl vor, die sich vor den Erzeugnissen aus den traditionellen Whisky-Nationen nicht verstecken muss.

Freitag 13. Dezember 2019 19.30 Uhr 49 € Neu

Save the date!

Große Herbst-Winter Wein-Hausmesse

Wein ist eine Einstellung: Freude am Genießen, ein Schuss Neugier und Elixier für die Kommunikation! Lernen Sie neue außergewöhnliche Weine für Herbst & Winter näher kennen. Allen interessierten Weinfreunden steht an diesem Tag in unserem Seminarräumen Uhland21 eine große umfangreiche Weinauswahl mit neuen Entdeckungen in jeder Preisklasse aus unserem Sortiment zur freien Verkostung bereit.

Donnerstag 14. November 2019 ab 15 Uhr Uhland 21
15 € Eintritt. 10 € Gutschein der mit einem Weinkauf bis zum 30.11.2019 verrechnet wird.
Die vorgestellten Weine können an diesem Tag zu Aktionspreisen mit 10 % Rabatt direkt erworben/bestellt werden!



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 01. Januar 2020 19.30 Uhr 95 € Neu

Große Raritätenprobe !

Verkostungsliste folgt! Begrenzte Teilnehmeranzahl. Bezahlung im Voraus.

Samstag 8. Februar 2020 19.30 Uhr 259 € Neu

Unser neuer 2. Weinlade Ettlingen hat nun geöffnet!

Öffnungszeiten: Freitag 16-18.30 Uhr oder nach Vereinbarung

(in den Schulferien geschlossen)

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)

Info@Weinlade.de



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 folgendes Restaurant um die Ecke am Gutenbergplatz
- Das Gasthaus Gutenberg ist für die authentische Badisch-Bayrische Wirtshausküche
bekannt. Erwähnen Sie bei der Reservierung, daß Sie um 19.30 Uhr zum Weinseminar
gehen. Falls es ausgebucht ist, 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.
Die Reservierungen per E-Mail, Telefon oder persönlich im Weinlade betrachten wir als
verbindlich – eine kostenfreie Stornierung ist 4 Tage vor der Veranstaltung möglich. Wir
erlauben uns, bei einer späteren Absage 50 % der Seminargebühr in Rechnung zu
stellen.

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 Weingestieren“ 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. Im Frühjahr 2018 wurde das 2. Weinfachgeschäft, der Weinlade Ettlingen in der Hertzstraße 10 eröffnet.

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.