

Programm | Freitag, 4. Oktober

GA
GENUSS
AKADEMIE
BAYERN

SOMMELIERGIPFEL

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Sehr geehrte Sommeliers,

durch Ihre Qualifizierung zum Sommelier haben Sie sich zu Kompetenzträgern weitergebildet. Sie sind Vordenker, wenn es um die Wertschätzung, Bewahrung und Bewerbung besonderer Lebensmittel geht.

Mit der Teilnahme am ersten Sommeliergipfel der Genussakademie Bayern gehen Sie noch einen Schritt weiter. An zwei Tagen schärfen Sie Ihre Sinne, lernen neue Produkte und Verarbeitungstechniken kennen und tauschen sich mit Gleichgesinnten verschiedener Fachrichtungen auf Augenhöhe aus. Sie verknüpfen Ihr produktspezifisches Wissen mit anderen Produktbereichen und können dadurch auf eine vielschichtige und breite Kompetenz bauen. Sie erhalten wertvolles Wissen, dass Sie anschließend an Ihre Kunden weitervermitteln.

Und das tun Sie sehr erfolgreich – ob im Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie, im Ernährungshandwerk, als Direktvermarkter oder in Qualitätssicherung und Vertrieb. Mit Leidenschaft und fundierten Kenntnissen erzählen Sie die guten Geschichten hinter den Lebensmitteln und wirken damit als Sprachrohr der Ernährungsbranche. Inspiration hierfür finden Sie auf dem Sommeliergipfel reichlich. Bleiben Sie offen und neugierig: Für neue Kontakte und hochwertige Produkte.

Michaela Kaniber

Bayerische Staatsministerin für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Wie funktioniert der Programmfächer?

Um dir eine große Auswahl an Programmpunkten zu bieten, finden diese zum Teil parallel in verschiedenen Räumen statt. So kannst du dir aus dem Gesamtangebot dein individuelles Gipfelprogramm zusammenstellen. Alle Einzelveranstaltungen findest du im Fahrplan auf den Seiten 5 und 6. Markiere dir, welche Angebote du besuchen möchtest. Die Farbkodierung hilft dir, den richtigen Raum zu finden - alle Räume sind im Lageplan auf Seite 4 markiert. Welche Themen und Referenten dich konkret erwarten, erfährst du ab Seite 7.

Wie kann ich an einzelnen Programmpunkten teilnehmen?

Du kannst alle Angebote ohne Voranmeldung besuchen. Eine Platzreservierung ist nicht möglich! Bei Programmpunkten mit fester Startzeit komm rechtzeitig zum angekündigten Zeitpunkt in den jeweiligen Raum. Einige Veranstaltungen haben aufgrund der Raumgröße eine begrenzte Teilnehmerzahl. Hier gilt: Wer zuerst kommt, ist dabei.

Erhalte ich Unterlagen?

Sofern die Referenten Unterlagen zur Verfügung stellen, stellen wir diese nach dem Gipfel auf unserer Homepage zum Download bereit. So kannst du auch Inhalte von Angeboten nachlesen, an denen du wegen zeitlicher Überschneidungen nicht teilnehmen konntest.



Noch Fragen?

Unsere Mitarbeiter
am Infopunkt im
Foyer helfen dir
gerne weiter!

Hier findest du eine Übersicht aller Angebote am Freitag, 4. Oktober.

Farbkodierung Räume:

Nebengebäude (4. Stock)



Saal



Werkstatt

Außenbereich:



Hof

Museen/MUPÄZ (EG)



Foyer



Küche



Metzgerei



Erfahrungsraum



Bibliothek

Ganztägige Angebote:

11.00-17.00	Genussbars		S.7/8	☐
11.00-17.00	Neutralisation		S.13	☐
11.00-17.00	Raum Null		S.11	☐
11.00-17.00	Installationen	 	S.10/19	☐

Tastings, Werkstätten und Sessions:

11.00-11.45	Käseaffinage Tasting		S.14	☐
11.00-12.00	Drei im Weggla Grillen		S.18	☐
11.00-12.00	Foodfotografie Workshop		S.23	☐
11.00-14.00	Fermentation Experimental		S.11	☐
12.00-13.00	Kulinarische Schätze Session		S.20	☐

12.15-13.00	Qualität von Gewürzen Tasting		S.14 
12.30-13.30	Oxidation von Destillaten Workshop		S.23 
13.00-14.00	Dry Aged vs. Wet Aged Grillen		S.18 
13.30-14.15	Wasser zum Wein Tasting		S.15 
14.00-15.00	Food-Styling Experimental		S.12 
14.00-14.45	Fermentation Session		S.21 
14.00-15.00	Gipfelsud Workshop		S.24 
14.00-15.30	Schweinezerlegung Workshop		S.17 
14.30-15.45	Käsekultur Tasting		S.15 
15.30-16.30	Soziale Medien Workshop		S.24 
15.30-17.00	Bier oder Wein Experimental		S.12 
15.30-17.00	Gewürze Session		S.22 
15.30-17.00	Gewürzmuseum Führung		S.9 
16.15-17.00	Destillate und Käse Tasting		S.16 
16.00-17.00	Bier & BBQ Grillen		S.18 
17.30-18:30	Vereinsgründung Käse		S.25 
17.30-18:30	Vereinsgründung Gewürz		S.25 

Genussbars

Die Genussbars greifen die Themen der Sessions und Tastings auf. Sie sind jederzeit zugänglich und bieten weiterführende Informationen. Besonders inspirierend sind dabei unsere Referenten, die zu definierten Zeiten vor Ort zur Verfügung stehen. Der aktuelle Ablaufplan befindet sich direkt an den Bars.

Bewahr-Bar

11.00 - 17.00

Von der Fränkischen Zwetschge über den Laufener Landweizen bis hin zu den Käsegenuss-schätzen präsentieren sich an dieser Bar Spezialitäten, die auf ihre ganz besondere Art und Weise „Bewahr-Bar“ sind. Mit dabei sind nicht nur Arche-Passagiere von Slowfood, sondern auch fast schon vergessene regionale Produkte, die in der bayerischen Spezialitätendatenbank des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zu finden sind.

Reif-Bar

11.00 - 17.00

Die Reif-Bar befasst sich mit ausgewählten Methoden, die ein Lebensmittel haltbar machen bzw. es zur Genussreife führen. Zum einen ist dies die klassische Fermentation, wie wir sie vom Sauerkraut her kennen. Zum anderen blicken wir natürlich etwas tiefer und fragen uns, wo und wie bei Destillaten, Gewürzen oder bei der Fleischreifung die Aromen entstehen.

11.00 - 17.00

Kommunizier-Bar

An der Kommunizier-Bar treffen sich Sommeliers aus unterschiedlichen Fachrichtungen, um sich über ihre Expertise auszutauschen und sich gegenseitig zu motivieren. Nutzt unser schwarzes Brett, um Kooperationen anzustoßen oder lasst euch von Storytelling-Methoden in der Kommunikation inspirieren!

Zudem können sich hier die anwesenden Käse- und Gewürz-Sommeliers über die Vereinsgründung informieren (mehr Informationen auf S. 25)

11.00 - 17.00

Trink-Bars

An den Trink-Bars trifft ihr den ganzen Tag auf Experten rund um Bier, Wein und Destillate, die gemeinsam mit euch verkosten und euch in Spezialthemen einführen. Natürlich kommen auch die Wässer sowie Tee und Kaffee nicht zu kurz. Besonders stolz sind wir auf das extra für den Sommeliergipfel gebraute Bier, das ihr hier probieren könnt.

Museumsführung

15.30 - 17.00

Führung durch das Gewürzmuseum

Mit Dr. Manuela Mahn lernt ihr das Deutsche Gewürzmuseum auf besondere Art und Weise kennen. Als Kuratorin des Museums bietet sie euch eine außergewöhnliche fachliche Expertise und macht euch auf Details aufmerksam, die ihr bei einem vorangegangenen Besuch vielleicht noch gar nicht wahrgenommen habt. Bitte informiert euch im Foyer, wo der genaue Treffpunkt für diese Führung ist.

Hinweis:

Neben dem Deutschen Gewürzmuseum sind sowohl das Bayerische Brauereimuseum als auch das Bayerische Bäckereimuseum an den Gipfeltagen geöffnet.

Interaktive Installationen

Neben den festen Programmpunkten laden sensorische Erlebnisräume und kreative Austauschformate zu einer facettenreichen Auseinandersetzung mit dem Sommelierkosmos ein.

11.00 - 17.00

Bayerische Ursprünge

In der hängenden Installation werden spezifische Aromen aus den Bereichen der Fachsommeliers durch olfaktorische Impulse erfahrbar gemacht. Aromen sind zurückzuführen auf Produkte – doch ist die Verbindung gleich erkennbar? Taucht in die Geruchswelt ein und reflektiert darüber, wie sie euch als Sommelier inspiriert.

11.00 - 17.00

Sommelier Match-Making

Diese räumliche Installation schafft Freiraum für Schnittstellen zwischen den Fachsommelier-Richtungen. Gemeinsam denken wir darüber nach, wie die Sommeliergruppen kooperieren und voneinander lernen können, und manifestieren die neu erarbeiteten Verbindungen im Raum.

Raum Null

Heiko Antoniewicz, Tobias Bätz

11.00 - 17.00

Der Raum Null an der Genussakademie Bayern bietet ein Forum für Experten der Ernährungsbranche für den interdisziplinären Austausch zu kulinarischen Themen der Gegenwart und Zukunft. Beim Sommeliergipfel bekommt ihr einen praktischen Einblick in das Tun der Profis, indem wir die Küche in den „Raum Null“ verwandeln. Schaut unseren Referenten über die Schulter und stellt gerne alle Fragen, die euch dabei in den Sinn kommen.

Experimentals

Fermentation

Heiko Antoniewicz

11.00 - 14.00

Er ist der deutsche Spezialist für die modernen Kochtechniken: Heiko Antoniewicz. Dazu zählt mittlerweile auch zweifellos die traditionelle Methode der Fermentation. Im Fermentationsprozess werden Lebensmittel nicht nur haltbar gemacht, auch das Geschmacksbild verändert sich.

14.00 - 15.00

Food-Styling – Essen fürs Auge

Ingo Hilger, Koch und Food-Fotograf

Styling ist aus der modernen Food & Liquid Fotografie kaum wegzudenken, da sich unsere Erwartungen hinsichtlich der Optik von Speisen und Getränken auf einem hohen Level eingependelt haben. Das Auge liefert den entscheidenden Impuls, ein Gericht als interessant einzustufen. Neben der Lichtsetzung spielt das Arrangement auf dem Teller deshalb eine entscheidende Rolle. Ingo Hilger zeigt, wie mit vielen kleinen Dingen das Aussehen der Gerichte nicht nur verbessert, sondern auch an die aktuellen Trends angepasst werden kann.

15.30 - 17.00

Bier oder Wein – was wird wohl besser sein?

Bei unseren Qualifizierungen haben wir festgestellt, dass es auf eurer Seite klare Bekenntnisse entweder zu Bier oder zu Wein gibt. Ihr habt nun die Möglichkeit, beide Getränke zu einem Gericht auszuprobieren. Biersommelier Dr. Wolfgang Stempfl und Sommelier Justin Leone liefern euch gute Argumente für ihre Favoriten, wobei am Ende allein euer guter Geschmack entscheiden wird!

Installation

Neutralisationsschleuse

Food Kompanions

11.00 - 17.00

Dieser kreative Erfahrungsraum ermöglicht dem Geruchs- und Geschmackssinn durch Neutralisation eine Pause. Sensorische Reinigungsrituale und der Fokus auf abstrahierte Produktionsprozesse erfrischen in einer impulsarmen Ruheoase die Sinne. Mit gestärkten Sinnen und der Aufmerksamkeit fürs Detail, regt die immersive Neutralisation an, in neue Erlebnisse auf dem Sommeliergipfel mit mehr Fokus einzutauchen.

Tastings

Die Tastings finden in der Bibliothek mit maximal 40 Personen statt. Elke Hoffmann übernimmt die Moderation und führt euch durch das abwechslungsreiche Programm, bei dem die Verkostung, sprich sensorische Herausforderung, im Vordergrund steht.

11.00 - 11.45

Käseaffinage – die Kunst der Käsereifung

Hansi Baumgartner, Koch und Käseaffineur

Hansi Baumgartner eröffnet die Tasting-Reihe mit außergewöhnlich affinieren Käsesorten. Die von ihm kreierten Veredelungstechniken wurzeln in traditionellen Konservierungsmethoden, sind aber gleichzeitig innovativ und prägen das Endprodukt geschmacklich avantgardistisch. Er berichtet von der aufwändigen Selektion der Käse, dem Bezug zu seinen Käsern und nicht zuletzt von den besonderen Bedingungen, denen die Käse während der Reifung in seinem Bunker ausgesetzt sind.

12.15 - 13.00

Qualität von Gewürzen

Dr. Manuela Mahn, Gewürzexpertin,
Rolf Schleyer, Gewürzhändler

Dass Muskatnuss nicht gleich Muskatnuss und Nelke nicht gleich Nelke ist, drängt sich anhand der vielen Produkte in höchst unterschiedlichen Preiskategorien ja schon fast auf. Doch wie so oft ist ein hoher Preis nicht immer einhergehend mit hoher Qualität. Wir lernen, ein gutes Gewürz von einem minderwertigen zu unterscheiden und blicken hinter die Kulissen des Gewürzhandels. Was auf keinen Fall fehlen darf, ist ein sensorischer Test würziger Kleinigkeiten auf hohem Niveau.

13.30 - 14.15

Wasser zum Wein

Dr. Peter Schropp, Wassersommelier Doemens
Hermann Mengler, Diplom Oenologe, Bezirk Unterfranken

Sehr gerne trinken wir ein Glas Wasser zum Wein. Gerne auch eine Weinschorle. Unsere Referenten zeigen, dass Wasser nicht gleich Wasser ist und der Geschmack des Weins dadurch erheblich verändert werden kann. Sie erläutern den Einfluss von Kohlensäure und den Mineralstoffen der Wässer auf Säure und Gerbstoffe der Weine und belegen damit eindrucksvoll, warum Genussmenschen neben einer guten Weinkarte auch Wert auf eine entsprechend gute Wasserkarte legen sollten.

14.30 - 15.45

Käsekultur

Ursula Heinzelmann, Foodjournalistin und
Käseexpertin

Mit ihrem aktuellen Buch „Käse machen“ zeigt Ursula Heinzelmann, dass sie für sich den Traum vieler Käsesommeliers verwirklicht hat: Weltweit zu den Menschen reisen, die sich dem alten Handwerk des Käsemachens verschrieben haben. Dabei geht es von Brandenburg ins Allgäu, über die Alpen nach Italien und weiter nach Anatolien, Irland, Norwegen, Kalifornien und Vietnam. Wir dürfen eine Auswahl besonderer Käsesorten dieser Reise verkosten und erfahren mehr über die Kultur, die Käserinnen und Käser und natürlich die Tiere und Landschaften, die die unterschiedlichen Länder und damit Käsesorten prägen.

16.15 - 17.00

Destillate und Käse

Andreas Franzl, Edelbrandsommelier, Brenner und Käser, Benedikt Pointner, Vorsitzender des Vereins der Bayerischen, Edelbrandsommeliers, Brenner

Die Genussskombination „Käse und Destillate“ fordert das sensorische Empfinden zum Abschluss des ersten Gipfeltags noch einmal ordentlich heraus. Die oftmals dominanten Aromen in gereiften Käsen und der hochprozentige Partner lassen den Trigemini frohlocken. Umso wichtiger ist hier ein gekonntes Pairing, das Andreas Franzl und Benedikt Pointner uns näher bringen. Die Brenner ergeben dabei auch einen Einblick in die unterschiedlichen Produktkategorien Edelbrand, Geist und Likör.

Auch wenn ihr schon öfters im MUPÄZ gewesen seid - den Zerlegeraum werden wahrscheinlich nur die Wenigsten von euch kennen. Ihr findet ihn etwas versteckt hinter der Koch- und Backschule und wir finden, es ist höchste Zeit auch hier die Türen für euch zu öffnen. Der Raum ist professionell für die Fleisch- und Wurstverarbeitung eingerichtet und bietet Platz für maximal 15 Personen.

Workshop

Wie zerlegt man ein Schwein?

14.00 - 15.30

Früher auf dem Land gang und gäbe, kommt man heute selten in die Verlegenheit, ein Schwein zerlegen zu müssen. Wir bekommen die besten Fleischstücke professionell an der Fleischtheke präsentiert und nicht selten verliert man hier den Bezug zum Tier. Wir stellen deshalb Steffen Schütze und Mathias Endraß die Frage, woher denn die feinen Stücke stammen, welche Cuts wir als versierte Kunden kennen müssen und was eigentlich mit den weniger edlen Teilen passiert.

Grillen

Aruuu! Im Hof müsst ihr euch in Acht nehmen, denn hier trifft ihr auf die Fleischwölfe Steffen Schütze, Mathias Endraß und Werner Brauner. Die Metzger und Fleischsommeliers sind Teammitglieder des Butcher Wolfpack, das sich regelmäßig beim größten Metzgerwettbewerb der Welt, der World Butchers' Challenge, mit internationalen Fleischkoryphäen misst.

11.00 - 12.00

Drei im Weggla à la Fachsommeliers

Mathias Endraß hat exklusiv für euch drei Sorten Bratwürschtle entwickelt, die einen speziellen Bezug zu Käse, Gewürz oder Edelbrand haben. Lasst euch überraschen und kulinarisch auf den vielfältigen Sommeliergipfel einstimmen!

13.00 - 14.00

Sensorische Unterschiede: Dry Aged versus Wet Aged Steaks

Ist die schicke Reifekammer mit Dry Aged Beef nur was fürs Auge oder schmeckt das Fleisch tatsächlich anders? Ihr habt den direkten Vergleich auf der Zunge und wir sind gespannt auf euer Urteil.

16.00 - 17.00

Bier & BBQ

Die letzte Stunde des ersten Gipfeltages wird gemütlich eingeläutet mit Bier & BBQ. Dabei zeigen euch Bier- und Fleischsommeliers ihre persönlichen Favoriten und laden zum gemeinsamen Verkosten ein.

Interaktive Installation

11.00 - 17.00

Genusskarte Deutschlands

In diesem interaktiven Format können sich die Sommeliers gegenseitig mit spannenden Genussorten in Deutschland inspirieren und austauschen. Auf einer großen Karte markieren wir gemeinsam Orte, wo spannende Produkte ihren Ursprung haben und die irgendwas in uns auslösen. Somit kreieren wir eine individuelle Karte der Ursprünge für den Sommeliergipfel.

Sessions

Die Sessions sind ein besonderes Format. Hier moderiert Vijay Sapre spannende Themen, die euch in vielfältiger Art und Weise berühren. Manchmal vielleicht auch erst auf den zweiten Blick! Also traut euch rein und lasst euch von den Impulsgebern kurz in die Thematik einführen, bevor es zu hoffentlich lebhaften Diskussionen kommt.

Kulinarische Schätze & neue Züchtungen

Ursula Hudson, Slow Food Deutschland

12.00 - 13.00

Fachsommeliers sind Genussmenschen! Sie schmecken genau hin, fragen gezielt nach und sind kritische Wegbegleiter der Landwirte, Genuss-Handwerker und Lebensmittelindustrie. Wir stellen in dieser Session deshalb traditionelle kulinarische Schätze neuen Züchtungen und Produktentwicklungen gegenüber. Welche Haltung erwarten unsere Kunden bzw. Gäste von uns als Fachsommeliers? Wie können wir nicht nur ideellen, sondern auch finanziellen Benefit daraus ziehen? Überlassen wir die Entwicklung unserer Esskultur nicht nur den großen Marketing-Strategen! Wir entscheiden, wofür wir uns stark machen!

Fermentation

Professor Thomas Vilgis, Max-Planck-Institute for Polymer Research Mainz, Alexis Goertz, Edible Alchemy, Dr. Manuela Mahn, Gewürzakademie

14.00 - 14.45

Egal, ob wir nun über die Sensorik von Käse, Gewürze, Destillate, Bier oder Essig sprechen - die Fermentation spielt bei allen Produkten eine entscheidende Rolle für die Genussreife dieser Produkte. Wir tauchen in die Welt der Mikroorganismen ein und versuchen zu verstehen, wie unglaublich wertvoll diese kleinen Helfer nicht nur für das Produkt, sondern auch für unsere Gesundheit sein können. Dabei spannen wir auch den Bogen zum heimischen Herd, damit das Trend-Thema Einzug in die Sommelier-Küchen hält.

15.30 - 17.00

Vilgis (nicht nur) für Gewürzsommeliers

Professor Thomas Vilgis, Max-Planck-Institute for
Polymer Research Mainz

Da das Modul von Professor Vilgis bei der Qualifizierung der Gewürzsommeliers entfiel, gibt es beim Sommeliergipfel nun ein Special für unsere Gewürzsommeliers: Euch erwartet ein 90-minütiger Vortrag, bei dem es um „gewürz- & krautspezifische Sachverhalte“ geht und zu dem natürlich alle interessierten Fachsommeliers herzlich eingeladen sind. Professor Vilgis führt kurz in die Aromenklassen ein, bevor es rasant in die wissenschaftliche Tiefe geht mit Erklärungen spannender Kombinationsmöglichkeiten von Gewürzen und Speisen.

Die Werkstatt findet in der Künstlergarderobe im 4. Stock des Nebengebäudes statt. Hier kannst du deine Lieblingsthemen in kleiner Gruppe vertiefen. Es wird ausgiebig verkostet, diskutiert und Fachwissen ausgetauscht. Da maximal 15 Teilnehmer hier Platz finden, bitte rechtzeitig vor Ort sein!

Workshops

Foodfotografie

Ingo Hilger, Koch und Food-Fotograf

11.00 - 12.00

Fotografie vom Feinsten macht Appetit auf mehr. Dabei handelt es sich um mehr als einen einfachen Schnappschuss auf Instagram oder Facebook. Speisen und Getränke richtig in Szene gesetzt bietet einen enormen Mehrwert für das eigene Marketing – egal ob Social Media, Homepage oder Printmedium. Küchenmeister und Fotograf Ingo Hilger zeigt dir, wie deine eigenen Kreationen zu richtigen Stars werden.

Oxidation von Destillaten

Andreas Franzl, Brenner und Edelbrandsommelier

12.30 - 13.30

Während der Lagerung verändern Destillate ihre spezifischen Aromakomponenten, was unter anderem auf Oxidationsprozesse zurückzuführen ist. Dabei sind große Unterschiede zum einen zwischen den Fruchtarten, zum anderen zwischen verschiedenen Produktionsverfahren festzustellen. Andreas Franzl, Brenner und Master of World Spirits, diskutiert diese Alterungserscheinungen, auch im Vergleich angebrochener und verschlossener Flaschen.

14.00 - 15.00

Gipfelsud – Bier und Gewürze

Dr. Wolfgang Stempfl, Biersommelier Doemens
Gewürzsommeliers

Während der Qualifizierung Gewürzsommelier wurde die Idee geboren, speziell für den Sommeliergipfel ein Bier einzubrauen und mit Gewürzen zu veredeln. Dr. Wolfgang Stempfl übernahm die Patenschaft für dieses Projekt und realisierte es in Kooperation mit den Brauern von Doemens und den engagierten Gewürzsommeliers. Die Macher berichten von der Produktentwicklung, lassen an den verwendeten Gewürzen schnuppern und werden natürlich den Gipfelsud mit seinen sensorischen Besonderheiten professionell verkosten.

15.30 - 16.30

Kommunizieren im digitalen Zeitalter – Soziale Medien, warum, wie und wann?

Food Kompanions

In diesem Workshop setzen wir uns damit auseinander, wie über Produkte online kommuniziert werden kann, welche Kanäle zu welcher Zielgruppe passen, welche Sprache zu welchem Medium passt und wie Abbildungen von Produkten in Sozialen Medien implementiert werden. Wir ziehen uns Inspiration von spannenden Vorreitern. Wir analysieren, wie durch digitales Storytelling das Produkt zu einem spannenden Narrativ wird, das die richtige Geschichte über die Produkte erzählt und das authentisch!

Vereinsgründungen

Herzliche Einladung an alle anwesenden
Käse- und Gewürzsommeliers!

Vereinsgründung Käse-Sommelier
ab 17.30 Uhr in der Bibliothek

Vereinsgründung Gewürz-Sommelier
ab 17.30 Uhr im Saal

Wir haben bereits mit einigen Interessenten vorgearbeitet und legen euch einen Entwurf für die Vereinssatzung vor. Dieser wird zur Diskussion gestellt, danach wird die Vorstandschaft gewählt. Wir freuen uns über viele Sommeliers, die den Verein gemeinsam auf den Weg bringen!

Sound Tasting

In der Kommunbräu lassen wir mit euch ab 18 Uhr den ersten Gipfeltag kulinarisch und musikalisch ausklingen!

Wirt Frank Stübinger ist Gewürz-Sommelier der ersten Stunde: Seit seiner erfolgreich bestandenenen Prüfung im Jahr 2014 bringt er in dem Kulmbacher Traditionswirtshaus wohlgewürzte Gerichte auf den Tisch.

Passend zum Sommeliergipfel erwartet euch bei unserem Sound Tasting ein Flying-Dinner* mit vorwiegend regionalen Speisen, in denen sich die Bandbreite der Gewürz-Sommelier-Ausbildung widerspiegelt. Für den Sound zum Tasting sorgt die Band „Tom & Flo“.

Am späten Abend freuen wir uns außerdem auf Barkeeper und Edelbrandsommelier Roland Barics, mit dessen Edelbrand-Cocktails ihr den Abend gemütlich ausklingen lassen könnt.

Die Kommunbräu ist vom Veranstaltungsgelände aus innerhalb von 10 Minuten zu Fuß zu erreichen.

Kommunbräu Kulmbach
Grünwehr 17
95326 Kulmbach

* Die Teilnahme an der Abendveranstaltung ist für Besucher des Sommeliergipfels - inklusive Speisen im Rahmen des Flying-Dinners - kostenfrei. Darüber hinaus gehende Kosten (zusätzlich bestellte Speisen sowie alle Getränke) zahlt jeder Teilnehmer selbst.