

Programm | Samstag, 5. Oktober

GA
GENUSS
AKADEMIE
BAYERN

SOMMELIERGIPFEL

Bayerisches Staatsministerium 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 4 und 5. Markiere dir, welche Angebote du besuchen möchtest. Die Farbkodierung hilft dir, den richtigen Raum zu finden - alle Räume sind im Lageplan auf Seite 3 markiert. Welche Themen und Referenten dich konkret erwarten, erfährst du ab Seite 6.

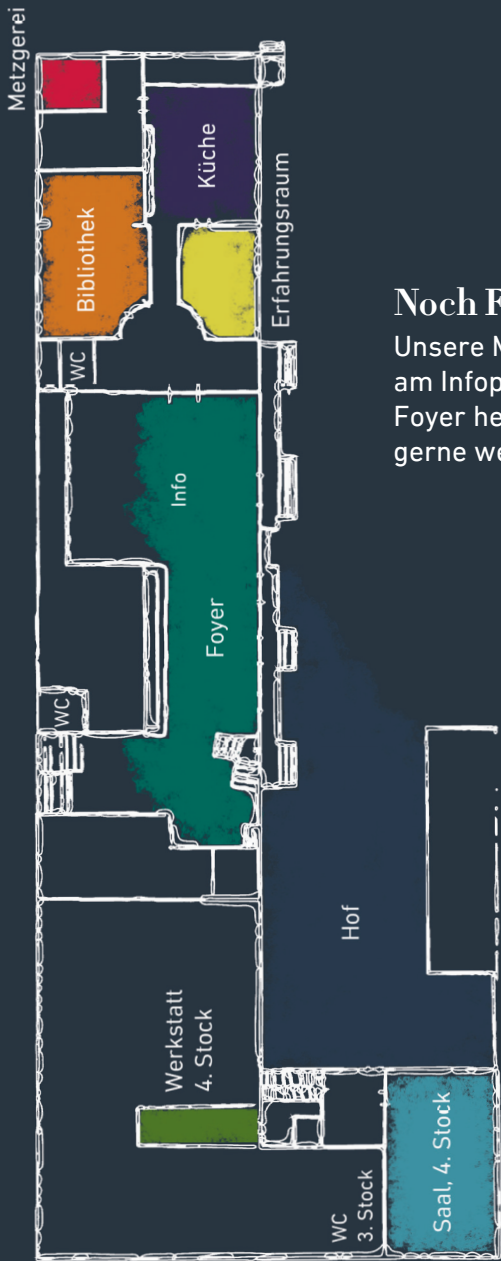
Wie kann ich an einzelnen Programmpunkten teilnehmen?

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.

3 | Lageplan



Noch Fragen?

Unsere Mitarbeiter am Infopunkt im Foyer helfen dir gerne weiter!

4 | Fahrplan

Hier findest du eine Übersicht aller Angebote am Samstag, 5. Oktober.

Farbkodierung Räume:

Nebengebäude (4. Stock)

- Saal
- Werkstatt

Außenbereich:

- Hof

Museen/MUPÄZ (EG)

- Foyer
- Küche
- Metzgerei
- Erfahrungsraum
- Bibliothek

Ganztägige Angebote:

10.00-17.00	Genussbars		S.6/7	
10.00-17.00	Neutralisation		S.10	
10.00-17.00	Raum Null		S.9	
10.00-17.00	Installationen	 	S.8/16	

Tastings, Werkstätten und Sessions:

10.00-10.45	Vanille Tasting		S.11	
10.00-11.00	Wasserwelten Workshop		S.20	
10.00-12.00	Schärfe Experimental		S.9	
10.00-11.00	Bratwurstherstellung Workshop		S.14	

5 | Fahrplan

10.00-11.00	Wahrnehmung Session		S.17	
11.00-11.45	Bratwurst-Tasting Tasting		S.15	
11.15-12.15	Food Pairing Käse Tasting		S.11	
11.30-12.30	Fehler in Destillaten Workshop		S.20	
11.45-12.30	Finish am Fleisch Grillen		S.15	
12.00-17.00	Sinnestäuschung Experimental		S.9	
12.45-13.30	Pfeffer Tasting		S.12	
12.30-13.30	Terroir Session		S.18	
13.00-14.00	Wildkräuter Workshop		S.21	
14.00-14.45	Edelbrände aus Streuobst Tasting		S.12	
14.30-16.00	Wildkräuterwanderung Workshop		S.21	
14.15-15.15	Storytelling Session		S.18	
14.30-15.30	Schokolade Workshop		S.22	
15.30-17.00	Fokussierte Küche Live-Cooking		S.13	
16.00-16.45	Manifest Session		S.19	

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.

Wahrnehm-Bar

10.00 - 17.00

Die Wahrnehm-Bar beschäftigt eure Sinne und versucht sie manchmal auch zu täuschen! Dabei geht es unter anderem um die Verwechslungsgefahr von „Riechen & Schmecken“ sowie den Einfluss von „Sehen & Hören“ auf die sensorische Wahrnehmung.

Frucht-Bar

10.00 - 17.00

Nicht nur in Bayern engagieren sich viele staatliche Institutionen und Experten für den Erhalt alter Sorten und deren Vermarktung. Wir zeigen Beispiele, wie die Fränkische Zwetschge aktuell wieder in den Fokus des Verbrauchers gerückt wird und auch die große Vielfalt an Apfelsorten, die am Pomoretum des Bildungszentrums Triesdorf erhalten werden. Zugegeben - regionale Südfrüchte sind auf den ersten Blick ein Widerspruch in sich. Aber gar nicht weit von Kulmbach entfernt, gibt es in der Tat ein Tropenhaus, das wir euch gerne auch an unserer Frucht-Bar vorstellen.

10.00 - 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!

10.00 - 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.

Interaktive Installationen

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

10.00 - 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 es euch als Sommeliers inspiriert.

10.00 - 17.00

Sommelier Match-Making

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

Raum Null

Heiko Antoniewicz, Tobias Bätz

10.00 - 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

Schärfe

Heiko Antoniewicz

10.00 - 12.00

Schärfe ist ein Sinneseindruck, der beim Verzehr bestimmter Lebensmittel durch die Reizung von Wärme- und Schmerzrezeptoren der Schleimhäute hervorgerufen wird. Wir machen uns diesen Reiz zu Nutze - und verleihen Speisen durch wohldosierte Schärfe einen zusätzlichen Kick.

Sinnestäuschung

Heiko Antoniewicz

12.00 - 15.00

Süß oder sauer? Unsere Sinne lassen sich auch beim Essen und Trinken durchaus täuschen. Das Ergebnis ist oft überraschend - und beeindruckt durch neue, komplexe Geschmacksbilder.

Installation

Neutralisationsschleuse

Food Companions

10.00 - 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.

Vanille

Ingo Holland, Koch und Gewürzhändler

10.00 - 10.45

Vanille ist aufgrund des tiefgründigen und weichen Aromas eines der beliebtesten Gewürze in unserer Küche. Ingo Holland skizziert den Weg der grün geernteten Schote bestimmter Orchideenarten bis hin zu den uns bekannten schwarzen, trockenen Vanillestangen, die nicht nur die süße Küche bereichern. Sie dürfen unterschiedliche Sorten sowie Qualitäten begutachten, beschnuppern und natürlich auch auf der Zunge zergehen lassen.

Food Pairing Käse

Christine Brugger, Sensorikwissenschaftlerin

11.15 - 12.15

Bereits im vergangenen Jahr begeisterte Christine Brugger mit ihrer Einführung in das Thema Foodpairing beim Update Käsesommelier. Zunächst als Fortsetzung gedacht, bietet die Sensorikwissenschaftlerin nun einen Einstieg für alle interessierten Fachsommeliers in das komplexe Thema Food Pairing Käse auf Basis von Aromafamilien. Verkostet werden drei Pairings mit und ohne alkoholische Begleitung. Anschließend beurteilen wir gemeinsam die sensorischen Auswirkungen hinsichtlich Veränderung, Intensität & Komplexität der Käsearomen.

12.45 - 13.30

Herbaria Pfeffer-Tasting

Hans Gerlach, Koch und Foodstylist/
Foodfotograf/Foodjournalist

Ob Schokolade, Grapefruit oder Haselnuss – die Aromen von exklusiven Bio-Gewürzen aus der Pfefferfamilie lassen sich unglaublich vielfältig kombinieren. Welche Kombinationen besonders gut funktionieren, erschmeckt ihr unter Anleitung von Hans Gerlach auf praktische Art und Weise. Außerdem vergleicht ihr unterschiedliche Versionen eines Gerichtes mit Cumeo, Voatsiperifery, Langpfeffer, Andaliman und Co. Wie ändert sich der Charakter der Gerichte, wenn wir mit unterschiedlichen Pfeffersorten würzen?

14.00 - 14.45

Edelbrände aus seltenen Streuobstsorten

Mathias Krönert, Fachberater Brennereiwesen,
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau

Streuobstwiesen sind nicht nur schön fürs Auge und eine wichtige Nahrungsquelle für unsere Bienen. Brenner entdecken hier nach und nach alte Streuobstsorten für sich, die im gewerblichen Anbau längst keine Rolle mehr spielen. Durch die Veredelung zum sortenreinen Brand sorgen sie damit für den Erhalt der Biodiversität und schenken uns darüber hinaus besondere Genussmomente. Präsentiert werden diese von Mathias Krönert, der das Projekt an der LWG in ganz Bayern maßgeblich vorantreibt.

Sensorik & Fokussierte Küche

Christine Brugger, Sensorikwissenschaftlerin
Andree Köthe, Inhaber des sternedotierten
„Essigbrätlein“ Nürnberg

15.30 - 17.00

Klarheit und Eindeutigkeit der natürlichen Aromen auf dem Teller ist die Handschrift von Andree Köthe aus dem Essigbrätlein in Nürnberg. Mit dem Einsatz von so wenig Zutaten wie nötig, ist er Meister darin, ausgewachsenes/ausgereiftes Gemüse sensorisch auf den Punkt zu bringen und ein langanhaltendes Genusserlebnis beim Gast zu schaffen. Die Tiefgründigkeit dieser Aromen, des Geschmacks, der Textur und der trigeminalen Effekte wird Christine Brugger mit ihrem Sensorikwissen näherbringen. Andree Köthe wird anhand von wenigen kleinen Gerichten seine Philosophie und die Entstehung seiner akzentuierten Gerichte aufzeigen, in die Welt der konzentrierten Gemüsearomen entführen und an Fokussierung und Harmonie auf dem Teller teilhaben lassen.

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

Bratwurstherstellung

10.00 - 11.00

Gemeinsam mit Steffen Schütze und Mathias Endraß stellt ihr Bratwürste her, die anschließend sofort auf den Grill wandern. Ihr lernt dabei unter anderem, welches Fleisch sich besonders für die Herstellung eignet, welche Gewürze sich oft in den Würsteln wiederfinden und nicht zuletzt welcher Darm dem Ganzen seine Form gibt.

Hinweis: Die im Workshop hergestellten Bratwurstkreationen werden im Anschluss von 11.00 bis 12.00 Uhr im Außenbereich gegrillt und verkostet.

Grillen

Aruuu! Im Hof des MUPÄZ 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

Bratwurst-Tasting

Die zuvor in der Metzgerei hergestellten Wurstkreationen kommen im Hof auf den Grill und können von euch verkostet werden! Hier könnt ihr selbst schmecken, wie sich die verwendeten Zutaten auf das Aroma der Bratwurst auswirken.

11.45 - 12.30

Finish am Fleisch - beginnt schon am Anfang!

Ingo Holland, Koch und Gewürzhändler

Wie gebe ich dem Fleisch die perfekte Aromatik nach dem Garen? ...wobei nach dem Garen meist nicht genug ist! Es kommt auf die richtigen Salze und Gewürze im richtigen Moment in der richtigen Dosierung an - ob grober Pfeffer aus dem Mörser oder feinst frisch gemahlener aus der Mühle. Auch Gewürzsalze kurz vor dem Servieren geben oft den letzten Kick - Ingo Holland weiß, wie!

Interaktive Installation

10.00 - 17.00

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

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.

Wahrnehmung & Sensorik – die enge Verknüpfung unserer Sinne

Professor Thomas Vilgis, Max-Planck-Institute for Polymer Research Mainz, Professorin Jessica Freiherr, Group Manager MultiSense Sensory, Analytics Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV, Freising

Den Geruch schmecken, das Bild hören? Unglaublich, wie eng unsere Sinne verknüpft sind! Unsere Impulsgeber erforschen seit vielen Jahren, wie sich unsere Sinneseindrücke wechselseitig beeinflussen. Spannend wird dies für uns bei Prämierungen oder Verkostungen. Wir diskutieren, wie wir einerseits möglichst unbeeinflusst bewerten können. Und andersherum, wie die Gestaltung der Umgebung, das Anrichten der Speisen oder die Art der Präsentation durch einen Fachsommelier die Gäste und Kunden begeistern kann.

10.00 - 11.00

12.30 - 13.30

Terroir

N.N. Sommelier IHK Schweinfurt-Würzburg,
Ingo Holland, Altes Gewürzamt Klingenberg
Mathias Krönert, Fachberater Brennereiwesen, LWG

Der französische Begriff „Terroir“ leitet sich vom lateinischen Wort ‚terra‘ (=Erde) ab. Nicht nur Önologen verstehen darunter mehr, als nur den Einfluss der Bodenbeschaffenheit auf die Produktspezifität. Vielmehr formen hier außergewöhnliche Gegebenheiten einer Region Produkte, die dadurch zu unverkennbaren Botschaftern werden. Wir fragen nach, wie viel Einfluss das Terroir wirklich auf die Produkte hat. Wäre es im Hinblick auf die Nachhaltigkeit nicht möglich, Gewürze auch in Bayern zu kultivieren?

14.15 - 15.15

Storytelling – die Königsdisziplin der Genussbotschafter

Jan Köpp, Direktor Vertrieb Gastronomie, Kulmbacher Brauerei, Dr. Pablo Neder, The Ringsight GmbH
Verkostungen leben von Geschichten. Wir fragen Dr. Pablo Neder nach guten Rezepten dafür und auch, ob man Storytelling lernen kann. Die Kulmbacher Brauerei belegt mit mehr als fünfzig Biersommeliers im Unternehmen, welchen Stellenwert diese Qualifizierung für sie hat. Vertriebsdirektor Jan Köpp erläutert deren Standing im Handel und welche Rolle dabei das Storytelling an sich spielt.

16.00 - 16.45

Manifest

Dr. Simon Reitmeier, Verbände

Sommeliers verbindet nicht nur ein gutes Gespür für die sensorische Vielfalt unserer Lebensmittel, sondern auch eine gemeinsame Haltung, Werte und Prinzipien. Um dies als ein gemeinsames Werteversprechen zu verkünden, wird während des Sommeliergipfels ein Sommelier-Manifest geschaffen. In einer Installation kann jeder Sommelier auf dem Gipfel seine Gedanken und Werte anhand inspirierender Fragen teilen (Foyer). Am 2. Tag werden in einem co-kreativen Format die gesammelten Impulse zu ersten Formulierungen gebracht und gemeinsam zelebriert. Der Startschuss für das Sommelier-Manifest!

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

Wasserwelten

Dr. Peter Schropp, Doemens

10.00 - 11.00

Mineralwasser hat aufgrund seiner Zusammensetzung und Herkunft eine große Vielfalt zu bieten. Diese kommt meist nur in feinen Nuancen zum Vorschein und es bedarf besonderer Konzentration, sie bei der Verkostung zu erschmecken. Anhand ausgewählter Wässer erklärt Peter Schropp die enthaltenen Mineralstoffe, deren ernährungsphysiologischen Wert und wie sie sensorisch wahrnehmbar sind.

Fehler in Destillaten

Branko Drljača, Brenner und Edelbrand-sommelier

11.30 - 12.30

Unerwünschte Aromen in Destillaten haben vielfältige Ursachen. Wichtig ist es für den Edelbrand-sommelier, dass er diese im Glas erkennen und Rückschlüsse auf mögliche Fehlerquellen ziehen kann. Nach einer kurzen theoretischen Einführung bzw. Wiederholung lässt Branko Drljača den Teilnehmern dieses Workshops deshalb genügend Zeit und Raum, um fehlerhafte Brände zu verkosten und zu diskutieren.

13.00 - 14.00

Wildkräuter

Claudia Schulte zur Hausen

Die Wildkräuterköchin vom Samerberg hat ein Auge für kleine Gewächse. Denn oft grünen und blühen sie am Wegesrand oder auf Wiesen und wer sie nicht kennt, urteilt sie schnell als Unkraut ab. Dabei sind Wildkräuter saisonale und regionale Kostbarkeiten, die unsere Küche auf vielfältige Weise bereichern. Claudia Schulte zur Hausen hat viele Pflänzchen im Gepäck, die wir nach dem Workshop garantiert auch mit anderen Augen sehen.

14.30 - 16.00

Auf Genuss*Tour mit der Wildkräuterköchin

Claudia Schulte zur Hausen

Wildpflanzen wachsen fast überall, auch mitten in der Stadt. Ihr erkundet gemeinsam mit Claudia Schulte zur Hausen bei einem ausgedehnten Spaziergang die Vielfalt der (essbaren) Wildpflanzen rund um das MUPÄZ in Kulmbach.

14.30 - 15.30

Schokolade – grün interpretiert

Martina Meyer alias „Fräulein Gusti“, Pâtissière und Schokoladensommelière

Wie verkosten eigentlich Schokoladensommelières? Gibt es hier Parallelen zu Käse, Gewürz, Edelbrand und Co.? Neben der theoretischen Auseinandersetzung mit dem Genuss bringt Martina Meyer außergewöhnliche Kombinationen aus Ihrer Backstube mit nach Kulmbach. Grün interpretiert mit Gemüse, oder rot mit Schinken – auch Schokolade kann überraschen!



Genussakademie Bayern

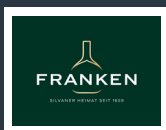
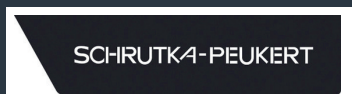
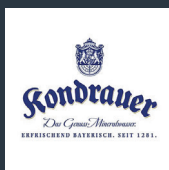
Hofer Straße 20
95326 Kulmbach

genussakademie@kern.bayern.de
www.genussakademie.bayern

 facebook.com/GenussakademieBayern



Sponsoren



Herausgeber:
KErn – Kompetenzzentrum für Ernährung, Hofer
Straße 20, 95326 Kulmbach, genussakademie@kern.bayern.de,
www.kern.bayern.de.

Das Kompetenzzentrum für Ernährung ist eine
Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen
Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten.