

Ihr Vorteil



Kursleiter & Organisator Laurentius Kollmann

Herzlich Willkommen in der Welt des guten Geschmacks! Mein Name ist Laurentius Kollmann. Ich bin Weinbuchautor und Kursleiter für Weinseminare. Seit März 2004 organisiere ich Wochenend-Weinseminare für Feinschmecker in Deutschland und Südtirol. Es gibt mindestens sechs gute Gründe, die für den Besuch eines meiner Weinseminare sprechen.

1. Lernen bei Deutschlands bestem Kursleiter für Weinseminare

Das Ergebnis der Teilnehmerbefragung spricht für sich: Im vergangenen Jahr (Januar bis Dezember 2007) gelang es, die Erwartungen von 73 Prozent der Teilnehmer zu erfüllen und von 22 Prozent der Teilnehmer gar zu übertreffen. (Basis: 345 Bewertungsbögen.)

Am Ende der Veranstaltung bitte ich die Teilnehmer, einen Fragebogen auszufüllen und das Weinseminar kritisch zu bewerten. Nutzen Sie diesen Erfahrungsschatz. Das Feedback veröffentliche ich regelmäßig im Internet.

2. Die Degustation ist der Schlüssel zum überlegten Weineinsatz.

Egal, ob Sie nun das Preis-Wert-Verhältnis beurteilen, den Höhepunkt der Flaschenreife prognostizieren oder Wein zum Essen auswählen, die Degustation ist der Schlüssel zum überlegten Weineinsatz.

Im Seminar lernen Sie, wie Geschmacksbilder beschrieben, richtig gedeutet und mit der passenden Speise kombiniert können.

Der Zugang zum Weinverständnis ist im Kurs leicht verständlich, intuitiv und praxisnah. Der Kurs greift auch solche Themenfelder auf, die sich durch

Weinbücher kaum vermitteln lassen. So ergänzen sich Weinbuch und Seminar perfekt.

Die Teilnehmer sind aktiv in den Kurs eingebunden. Sie verkosten, unter Anleitung des Kursleiters, die Weine und beschreiben Farbe, Bouquet und Geschmack.

Die Wochenend-Weinseminare bestehen aus drei Unterrichtseinheiten.

Kursblock Weißwein: „Geschmacksbilder beschreiben, bewerten und klassifizieren“.

Vier-Gang-Menü mit begleitenden Weinen: „Aroma- und Geschmacksstoffe von Speise und Wein harmonisch kombinieren.“

Kursblock Rotwein: „Entwicklungs-Potential (Reserven) erkennen und Höhepunkt prognostizieren“.

3. Kursskript rechtzeitig vor Seminarbeginn vom Netz laden und lesen.

Nach der Anmeldung zum Weinseminar erhalten Sie Ihr Zugangspasswort mit der Gelben Post. So können Sie sich rechtzeitig auf die Veranstaltung vorbereiten. Das Kursskript ist ein Auszug aus meinem Weinbuch „Degustationskurs“, das seit April 2008 in einer Online-Ausgabe vorliegt. Kursteilnehmer sind berechtigt, alle Skriptaktualisierungen, ein Jahr lang zuzugreifen.

4. Erleben Sie seltene Weine, die Maßstäbe setzen.

Unterschiedliche Rahmenbedingungen im Weinberg (Terroirs, Rebsorten und Jahrgänge), verschiedenste kellertechnische Verfahren und nicht zuletzt die Absicht des Winzers, führen zu vielfältigen Geschmacksbildern. Keine Frage, es sind die anspruchsvollen Weine auf dem Markt, die das Interesse und die Begeisterung für Wein wecken, nähren und steigern.

Im Seminar können Sie achtzehn verschiedene Weine aus Italien, Frankreich und Deutschland verkosten. Alle Probeweine setzen, in ihrer Klasse, Maßstäbe. Die Beschaffung solcher Spitzen ist aufwendig, denn nur eine umfangreiche Recherche

im Anbaugebiet, ermöglicht es, die „Spreu vom Weizen“ zu trennen und für die Kursteilnehmer das Beste einzukaufen.

Im Kurs probieren Sie die Weine verdeckt, also ohne zu wissen, was auf dem Flaschenetikett steht und wie viel der Wein kostet. Manchmal verbirgt sich in der Serie auch ein Billigwein vom Discounter (Pirat). Das ist nicht nur spannend, sondern ermöglicht auch erhellende Einsichten.

5. Feines vom Herd genießen.

Der kulinarische Höhepunkt der Wochenend-Weinseminare für Feinschmecker ist das Degustationsmenü. Ambitionierte Küchenchefs bereiten für das Seminar ein köstliches Vier-Gang-Menü zu. Ich serviere zu jedem Gang ein bis zwei begleitende Weine und begründe die Weinauswahl ausführlich. Genießen Sie das Zusammenspiel der Aroma und Geschmackskomponenten. Diskutieren Sie das Ergebnis und lernen Sie aus der konkreten Erfahrung im Seminar.

Klassik-Weinseminare finden in Restaurants der gehobenen Gastronomie statt. Premium-Weinseminare werden in solchen Häusern veranstaltet, die regelmäßig Spitzenplätze in einschlägigen Restaurantführern (Gault Millau, Guide Michelin, Varta-Führer) belegen.

6. Komfort, Vielfalt und Preisvorteil nutzen.

Die Weine im Seminar verstehen sich als Rezensionsexemplare und werden zum Beschaffungspreis, ohne Gewinnabsicht, an die Teilnehmer abgegeben.

Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Programm, das spannenden Unterricht, Weinprobe, hervorragende Küche und Geselligkeit zu einem ganz besonderen Ereignis verbindet.

Sie haben die Auswahl zwischen verschiedenen Kursorten und Preislagen.

Auf Wunsch sind attraktive Geschenkgutscheine im DIN A5 Format erhältlich.

Für Seminarteilnehmer ist, in einem nahe gelegenen Hotel, ein entsprechendes Zimmerkontingent reserviert. (Die Übernachtung ist nicht Bestandteil des Seminarpakets.)