

Ihr Vorteil

Erleben Sie Wein von seiner spannendsten Seite! Besuchen Sie ein Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker in Deutschland oder Italien. Es gibt sechs gute Gründe, die für den Besuch eines meiner Weinseminare sprechen.

1. Lernen bei Deutschlands bestem Kursleiter für Weinseminare

Mein Name ist Laurentius Kollmann. Ich bin Weinbuchautor und seit 1994 Kursleiter. Wochenend-Weinseminare organisiere ich seit 2004. Seit dem Beginn meiner Kursleitertätigkeit im Jahre 1994 teile ich am Ende der Veranstaltung Feedback-Bögen aus, und bitte die Teilnehmer, das Seminar zu bewerten. Die meisten Bögen werden unterschrieben zurückgegeben. Die Belege bewahre ich fünf Jahre auf. Das Ergebnis veröffentliche ich in Form einer Statistik, ich jährlich im Internet.

2008 gelang es mir, auf der Basis von 255 Bewertungsbögen, die hohen Erwartungen von 73,33 % zu erfüllen und von 19,61% der Teilnehmer gar zu übertreffen. Nur 2,75% der Kursbesucher gaben an, dass ich ihre Erwartungen nicht erfüllen konnte. 4,31% machten keine Angaben. Kennen Sie einen Kursleiter, der besser Ergebnisse erzielt?

2. Kurzweilig, intuitiv und praxisnah.

Weinhandel, Weinbücher und die Weinkarten der Restaurants ordnen das weltweite Weinangebot bekanntlich nach Herkünften.

Das Weinseminar hat einen betont kritischen Ansatz und will es genau wissen. Deshalb wird auch selbstverständliches in Frage gestellt: Welcher Zusammenhang besteht zwischen Preislage und den Angaben auf dem Flaschenetikett einerseits, und dem konkreten Geschmacksbild andererseits?



Kursleiter & Organisator Laurentius Kollmann

Der Wahrheitsgehalt der im Seminar gefundenen Antworten wird geprüft und bewiesen, indem die Seminarweine konsequent verdeckt probiert werden. Die Methode ermöglicht wichtige Erkenntnisbausteine, die im Seminar zu einer schlüssigen Theorie verbunden werden. Die Teilnehmer sind aktiv in den Kurs eingebunden.

3. Kursskript vor Seminarbeginn vom Netz laden und lesen.

Das Kursskript ist ein Auszug aus meinem Weinbuch „Degustationskurs“, das im Frühjahr 2008 erschienen ist.

Ich empfehle, das Skript schon vor dem Seminarbesuch durchzulesen. Dann sind Sie optimal auf den Unterricht vorbereitet und haben mehr Zeit, sich auf die Weinverkostung zu konzentrieren.

Das Passwort für die Download erhalten Sie gleich nach der Anmeldung zum Seminar mit der Gelben Post zugesandt.

4. Lernen Sie seltene Weine, die Maßstäbe setzen, kennen.

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. Preisvorteil und Service 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.)