



deutscher ingenieurinnenbund e.v.

Bon Fromage et Vin - Käse und Wein

Wie beim Wein so kommt es auch beim Käse vor allem auf Gehalt, Reife und Würze an. Wir erfahren, wie wir Geschmack wahrnehmen und welche Einflüsse beim Schmecken wirken. Bei zahlreichen Kombinationen von Käse und Wein werden erstaunliche Geschmackseindrücke erlebbar. Die Harmonie von Wein und Speisen wird erörtert und Grundregeln bei der Auswahl von Weinen zu bestimmten Speisen werden vermittelt.

Gereicht werden Käse, Weine, Brot, Wasser und Handout.

Datum: 04.09.2010, Sa. 19:00 – 22:00 Uhr

Seminarleitung: Bettina Duwe, Sommeliere/Weinfachfrau, www.Gourmets-for-Nature.de

Seminarort: Köln, Gourmets-for-Nature, Vondelstraße 38

Anzahl der Teilnehmerinnen: 10-25 Frauen?

Seminarbeitrag: 65 € (dib-Mitglieder: 60 €)?

Anmeldeschluss: 24.06.2010

Für Ihre **Anmeldung** senden Sie bitte formlos eine **mail** an **info@dibev.de** mit folgenden Angaben:

- Name, Adresse, Mail, Tel der Teilnehmerin
- Vereinsmitglied: ja oder nein?
- gewünschtes Seminar bzw gewünschte Seminare

Dabei bitte im Betreff angeben: Seminaranmeldung zu "Seminarartikel"

News

→ 30.08.10: 15th International Conference for Women Engineers and Scientists 2011 in Australien: bis 1. Dezember Abstracts einreichen

ICWES15 – die International Conference for Women Engineers and Scientists –...

[more] →

go to Archive ->

dib e.v. Postfach 110 305 64218 Darmstadt www.dibev.de e-mail: info@dibev.de tel.: 0700/34 23 83 42