

# Rahmenprogramm VDP.Degustationstag

## **Weinkulturexperte (IHK)**

### **VDP.Die Prädikatsweingüter**

am 25.02.2017

im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz (GBZ)

#### **09.00 – 12.15 Uhr**

#### **VDP.Update** mit Reinhard Heymann-Löwenstein

VDP.Geschichte, VDP.Klassifikation und VDP.Grundsätze

VDP.Die neue Pyramide

VDP.Die Winzer und Weine

#### **12.30 – 15.00 Uhr**

#### **VDP.Faustregeln** mit Christina Fischer

Regel Nr. 1: Baguettescheibe, Fleur de Sel und Zitronenschnitz

Regel Nr. 2: Salat von Garnelen, rohem Fenchel, (grünem Spargel),  
grünen Bohnen und Koriander

Regel Nr. 3: Quiche mit Rucola, Crème Fraîche und Flusskrebse

Regel Nr. 4: Gebratener Zander mit Rieslingkraut und  
Kartoffel-Sellerie-Püree

Regel Nr. 5: Sauce Hollandaise | Gebratene Champignons

Regel Nr. 6: Jus | Trüffelöl

Regel Nr. 7: Coq au Vin

Regel Nr. 8: Nürnberger Bratwurst mit Grillsauce

Regel Nr. 9: Alles Käse – junger Brie & alter Parmesan

Regel Nr. 10: Apfelkuchen vom Blech | ganze Haselnuss und Walnuss à part

#### **15.30 – 21.00 Uhr**

#### **VDP.Kulinarisch experimentieren** mit Christina Fischer

Gruppenarbeit mit Warenkörben

Ziel: Jede Gruppe kocht zur „ihrem“ Wein ein Gericht und liefert  
anschließend die Erklärung.

*(Änderungen vorbehalten)*