



FISCHERS
FEINSCHMECKERSCHULE

...LERNEN, SICH STERNEMÄSSIG ZU BEWEGEN

GENUSSERLEBNISSE

RESTAURANTCHECK

EVENTPLANUNG

WINETASTINGS

BERATUNGEN

SCHULUNGEN

WORKSHOPS

SEMINARE

COACHING



Als Töchter einer Gastronomenfamilie drehte sich bei uns seit früher Kindheit alles um gutes Essen, Tischkultur, Stil und Auftritt im niveauvollen Rahmen.

Unsere Ausbildung zu Hotelfachfrauen war der Anfang der gastronomischen Karriere. Wir haben in verschiedenen renommierten Hotels sowie Gourmetrestaurants im In- und Ausland gearbeitet. Danach folgte der gemeinsame Besuch der Hotelfachschule. Erfolgreich abgeschlossen als staatlich geprüfte Gastronomen und Hotelmeisterinnen. Anschließend absolvierte Christin Fischer den Sommelière-Lehrgang an der DWS in Koblenz und erhielt dort nach erfolgreicher Prüfung den Titel IHK geprüfte Sommelière. Ausserdem ist Sie Mitglied im Prüfungsausschuß der IHK Köln. Peggy Mann wurde vom Deutschen Weininstitut in Mainz der Titel Anerkannte Beraterin für Deutschen Wein verliehen. Im Oktober 2007 erfolgte die Unternehmensgründung Fischers Feinschmeckerschule. Seit Mai 2011 werden die Seminare in den eigenen Räumen in Brühl durchgeführt.

Zusätzlich zur Feinschmeckerschule entstand angrenzend in den Räumen die Feinschmeckerei. Dort kann man einige der Produkte aus den Seminaren sowie weitere ausgewählte Feinkost- und Tischkulturprodukte kulinarisch erleben und kaufen.

Christin Fischer´s Leidenschaft und Schwerpunkte in diesem Unternehmen sind die Themen rund um den Wein, während Peggy Mann´s Themenschwerpunkte die Event-, insbesondere die Hochzeitsplanungen sowie die Besuche in Restaurants als Restauranttesterin sind, als auch der Einkauf exklusiver Produkte

rund um Kulinarik und Lebensart für die Genusserlebnisse vor Ort. Nun möchten wir auch Sie für die Sterne-Gastronomie, die vielfältige Weinwelt und die kulinarischen Genüsse begeistern und unser Wissen an Sie in unserer Feinschmeckerei & Feinschmeckerschule weitergeben.



Ihre *Christin Fischer* und *Peggy Mann*, geb. Fischer

Unser Ziel ist es, Ihnen verschiedene Einblicke in die Welt der Weine zu ermöglichen, Ihnen die kulinarische Vielfalt aufzuzeigen, exklusive Genusserlebnisse zu erleben. Wir möchten Ihnen Appetit machen auf tolle Restaurants, Ihnen näher bringen, dass „Gourmet“ nicht nur aus winzigen Portionen auf Tellern besteht, sondern einfach mehr ist. Dazu gehört die Atmosphäre der Edel-Restaurants, die Qualität von erlesenen Produkten, wo jedes Gericht mit viel Fantasie, Sorgfalt, Vielseitigkeit und mit besonderer Raffinesse von Spitzenköchen kreiert wird. Durch fachkundiges Servicepersonal wird die Perfektion zum Detail harmonisch abgerundet und lässt den Restaurantbesuch zu einem Erlebnis werden.

Was ist ein Michelin-Stern?

Welche Speise harmoniert mit welchem Wein?

Wird die Kartoffel wirklich mit der Gabel zerteilt?

Welcher Wein passt zu welcher Schokolade?

Was ist foie gras, Parfait, creme brulee?

Wie verzehrt man Köstlichkeiten von Hummer, Austern & Co?

Wie wählt man den passenden Wein?

Wo fasst man das Glas an?

Zum Genießen gehört nicht nur das Dinieren allein, sondern auch die Tischetikette, das richtige Verhalten an Tisch, sowie die Menü-, und Getränkekunde und die Sprache der Nouvelle Cuisine.

Die Antworten auf diese Fragen und vieles mehr erfahren Sie in unseren Seminaren.

Lernen Sie die *Welt* der Feinschmecker kennen

Möchten Sie Ihren Geschmacksinn auf dem Gebiet Genuss schulen, erweitern oder vertiefen? Ob Geschäftsessen oder Gala Dinner, in unseren Seminaren nehmen wir Ihnen die Hemmschwelle vor Nobelrestaurants.

Unsere *Seminarangebote:*

Weinschmecker-Seminar „Basics“

Seminarinhalt:

- ★ Marktübersicht und Rebsortenkunde
- ★ Gebietstypische Merkmale
- ★ Güteklassen und Lagerung
- ★ Service und Dekantieren
- ★ Die richtige Degustationstechnik
- ★ Weinverkostung
- ★ Kombination von Wein und Speisen
- ★ Inhaltsstoffe des Weins und die
- ★ Bedeutung für den Weincharakter

Weinschmecker-Seminar „Fortgeschrittene“

Das Seminar für fortgeschrittene Genießer befasst sich mit den Weinstilen, der Reife und dem Terroir verschiedener Weine/Weingüter. Wir entdecken weitere Rebsorten und vergleichen Weine aus verschiedenen Ländern miteinander.

Weitere Länder,- regionsbezogene,- rebsortenbezogene Weinseminare

Über welche Weine möchten Sie mehr erfahren? Wie bieten immer wieder Spezialthemen an. Seminare, indem die Weinkenntnisse nur aus bestimmten Ländern wie z.B. Deutschland, Frankreich, Neue Welt, aus einzelnen Weinregionen wie z.B. aus dem Bordeaux, aus rebsortenbezogenen, wie z.B. in einem Riesling-Abend sowie Einblicke in die Welt der internationale Rot-, oder Weißweine vertieft werden.



Sensorik-Seminar „Weingenuss mit allen Sinnen“

In diesem Seminar gehen Sie mit Ihren Sinnen Riechen, Schmecken, Fühlen und Sehen auf Entdeckungsreise in die Welt der Weine. Umfassende Kenntnisvermittlung typischer Weinaromen, der Rebsorten, Klassifikationen, Verkostung, Kombination von Wein und Speise sowie das Erkennen von Weinfehlern runden das Seminar ab.



Champagner

Lernen Sie die Welt des Champagners kennen. Erfahren Sie mehr über die Herkunft und Entstehung des edlen Tröpfchens. In diesem Seminar verkosten wir verschiedene Champagnersorten und entdecken dabei die Geschmacksvielfalt der Champagnerlegenden.

Individuelle *Weinschulungen*

Christin Fischers Arbeitsschwerpunkte als freiberufliche Sommelière sind Weinseminare für Firmen und Privatpersonen, Organisation von Weinproben, Beratung für Gastronomie und Handel (Sortimentsgestaltung, Weinkarten, Mitarbeiter-schulungen, etc.) und Sortimentsprüfungen.

Sie stellt den Inhalt der Weinseminare nach Ihren Vorstellungen zusammen. Termine sowie Preise werden individuell mit Ihnen abgesprochen.



Rent a Sommelière

Gerne kommt Sommelière Christin Fischer zu einer Weinprobe, als Weinbegleiterin für den ganzen Tag, am Mittag oder auch am Abend zu Ihnen nach Hause, in Ihren Weinkeller, in Ihr Lieblingslokal oder in Ihre Firma.



Wein & Käse

Wie beim Wein so kommt es auch beim Käse vor allem auf Gehalt, Reife und Würze an. Sie erfahren, wie wir Geschmack wahrnehmen und welche Einflüsse eine Rolle beim Schmecken spielen und dass nicht nur die Kombination von Rotwein und Käse möglich ist. Wir kombinieren Wein und Käse miteinander und verkosten an diesem Abend verschiedene Weine und Käsesorten. Testen Sie welche Käse mit welchen Weinen am besten harmonieren und erfahren Sie Wissenswertes rund um das Thema Käse.



Wein & Schinken

Entdecken Sie die Geschmackswelt hochwertiger Produkte rund um den Schinken und den Wein. In diesem Seminar erfahren Sie einiges über die Herstellung verschiedener Schinkensorten. Wir vergleichen Schinken aus unterschiedlichen Gebieten und wir kombinieren sie mit verschiedenen Weinen.



Im Reich der süßen Verführung „Schokolade & Wein“

Entdecken Sie die Geschmackswelt hochwertiger Produkte rund um die Schokolade und den Wein. In diesem Seminar erfahren Sie, welche Qualitätsmerkmale und Sorten der Schokolade es gibt. Wir vergleichen verschiedene Schokoladensorten aus verschiedenen Gebieten. Und wir kombinieren diese Schokolade mit den passenden Weinen.



Wine & Dine

Erfahren Sie mehr über Kompositionen von Weinen zu verschiedenen Gerichten und über die Bedeutung der Zubereitungsarten von Speisen. Sie erleben wie sehr Wein das Essen verändert, indem wir kulinarische Köstlichkeiten mit verschiedenen Weinkombinationen probieren.



Wein & Gewürz

In diesem Seminar machen wir Sie mit verschiedenen Gewürzen sowie Gewürzmischungen bekannt. Wir kreieren Gewürzmischungen, verkosten die gewürzten Gerichte und die entsprechend passenden Weine. Erleben Sie kulinarische Genüsse, indem Weine mit verschiedenen Gewürzen und Speisen harmonieren.



Feinschmecker-Seminar „Luxus Pur“

Seminarinhalt:

- ★ Restaurantklassifizierung
- ★ Auftreten und Kleidungsstil
- ★ Besteck- und Gläserlehre
- ★ Menükunde und Weinkunde
- ★ Umgangsformen bei Tisch
- ★ Fachausdrücke der gehobenen Gastronomie
- ★ Grundkenntnisse der richtigen Weinauswahl
- ★ Getränkekunde / Aperitif & Digestif
- ★ Komposition von Wein und Speisen

Anschließend dinieren Sie in stilvoller Atmosphäre ein mehrgängiges Menü mit korrespondierenden Weinen.



Whiskey-Seminar

Das Seminar führt Sie in die Welt des flüssigen Golds, den Whiskey. Sie erfahren Wissenswertes über die Herstellung und Regionen, Geschmacks- und Aromenbildung sowie zur Lagerung. Die Verkostung unterschiedlicher Whiskeys rundet das Seminar ab.

Schokolade & Whiskey

„Chocolatiers treffen auf Edeltbrenner“.

In diesem Seminar lernen Sie verschiedene Schokoladen und Whiskeys aus unterschiedlichen Regionen kennen. Genießen Sie das harmonische Zusammenspiel von süßer Schokolade und edlem Whiskey.



Molekulare Cocktails

In diesem Seminar erfahren Sie, wie man mit den nötigen Grundstoffen durch den chemischen und biologischen Prozess die Struktur eines Getränks verändert. Aus den jeweiligen Getränkebestandteilen entstehen Gelees, Schäume oder kugelförmige Kapseln. Erstellen Sie diese spektakulären Cocktails, erleben Sie das Geschmackserlebnis und lassen Sie sich überraschen.



Flambier-Seminar „Feuer & Flamme“

Wollten Sie schon immer wissen wie man zum Beispiel ein Crêpe Suzette richtig zubereitet und vor allem wie es flambiert wird? In gehobenen Restaurants misst der Gast die Leistung nicht nur an der Qualität der Speisen und Getränke, sondern auch an der Präsentation und am Tisch-Service.

In diesem Seminar vermittele ich Ihnen

anhand praktischer Übungen die verschiedenen Arbeitstechniken des Flambierens. Jeder Teilnehmer wird selbst flambieren und Gerichte am Tisch zubereiten und verköstigen.



Seminar „Tischlein Deck' Dich“

Immer mehr Menschen gehen dazu über, ihr Fest eigenhändig zu organisieren. Es liegt nun an Ihnen, zu jedem Anlass die entsprechende Tafel zu decken. In diesem Seminar erfahren Sie, wie man zu Hochzeiten, Taufen, Geburtstagen und anderen Festen den Tisch individuell und ansprechend gestaltet.



Schokoladen-Seminar „Basics“

Schokolade, ein Geschmackserlebnis und unwiderstehlicher Genuss. Sie erfahren etwas über die Kakaopflanze, Herkunft und die Herstellung von Schokolade. Wir werden mehrere Edelschokoladen aus verschiedenen Ländern mit allen Sinnen verkosten und Sie erfahren welche Sorten und Qualitätsmerkmale es gibt.



Pralinenworkshop

Hier erfahren Sie handgefertigte Gaumenfreuden. Aus verschiedenen Zutaten stellen Sie Ihre eigenen Pralinen her, die Sie natürlich anschließend selbst vernaschen, mit nach Haus nehmen oder verschenken können.



Kleine Feinschmecker „Kids go Gourmet“

In dieses Seminar lernen die Kleinen unter anderem wie man sich am Tisch richtig verhält, wohin das Besteck gehört, wozu die Serviette da ist und wie eine Gabel richtig angefasst wird. Außerdem werden verschiedene Lebensmittelprodukte durch Riechen, Schmecken, Fühlen und Probieren näher gebracht. Es werden kleine Kinderköstlichkeiten gereicht. Die Kinder sollten sieben bis zehn Jahre alt sein.

Spezielle, individuelle *Seminarangebote* für

* **Geschäftsleute und Firmen (auch vor Ort)**

Sie sind Geschäftsführer oder arbeiten in einem Unternehmen und nehmen an Geschäftsessen teil oder sind selbst der Gastgeber? Lernen Sie das richtige Verhalten im Restaurant und bei Tisch sowie den sicheren Umgang mit Weinen und deren Kombination mit Speisen.

* **Familien und kleinere Gruppen**

Möchten Sie zu Hause mit Freunden eine Weinprobe erleben oder Ihren Geburtstag einmal anders feiern? Es gibt viele Möglichkeiten ein Seminar bei Ihnen zu Hause zu planen.

* **Einzelcoaching**

* **Betriebsfeiern**

Sprechen Sie uns an. Wir stellen den Inhalt des Seminars und das Menü nach Ihren Vorstellungen zusammen. Termine sowie Preise werden individuell mit Ihnen abgesprachen.

Eventplanung

Wir beraten und begleiten Sie gerne bei den Vorbereitungen zu Ihrer Feier. Dazu zählen Junggesellenabschiede, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Familienfeiern, z.B. Taufe sowie betriebliche Sommerfeste oder Weihnachtsfeiern.

Peggy Mann´s Schwerpunkt und Leidenschaft liegt besonders in der Hochzeitsplanung. Sie berät, plant, recherchiert, organisiert, berechnet, koordiniert Ihre Traumhochzeit und gestaltet sie nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Gerne übernimmt sie die Komplettorganisation oder auch nur Teilbereiche Ihrer Hochzeit.



Schulungsseminare für die Gastronomie

Ziel dieser Seminare ist es, unangenehme Situationen zu beseitigen sowie die Freude am Service am Gast zu fördern. Es soll die Unsicherheit von Servicemitarbeitern genommen werden, indem sie die Produkte und Regeln kennen. Wir bereiten Ihre Mitarbeiter und Auszubildende gerne auch auf Ihre Prüfungen vor.

Wir vermitteln Kenntnisse, praktisch,-und/oder theoretisch orientiert, aus den Bereichen Wein-, Getränke-, Servier-, und Menükunde, Kommunikations-, und Verkaufstraining.

Gerne arbeiten wir Ihnen, abgestimmt nach Ihrem Bedarf, ein Schulungsprogramm aus diesen Bereichen aus.



Wir testen Ihr Restaurant

Wir testen Ihr Restaurant von dem Beginn an mit der Reservierung bis hin zur Verabschiedung. Anschließend machen wir Sie auf die Schwachstellen und Verbesserungspotentiale in Ihrem Betrieb aufmerksam. Demnach beraten und schulen wir auf Wunsch Ihre Mitarbeiter.

Seminarorte

Die Seminare finden in unseren Räumlichkeiten in Brühi in der Carl-Schurz-Strasse 8 statt. Gerne organisieren wir auch Seminare und Schulungen in Ihrer Nähe, nach Ihren Bedürfnissen. Bitte sprechen Sie uns an!

Weitere Informationen zu den Seminaren

Termine, Kosten, Veranstaltungsorte, weitere Inhalte, Gutscheine, finden Sie auf unserer Homepage. Regelmäßig bieten wir neue interessante Themenseminare an.

FEINSCHMECKERSCHULE

...LERNEN. SICH STERNENMÄSSIG ZUBEWEGEN

Öffentliche Parkflächen:
In der Carl-Schurz-Straße
sowie am „Janshof“ und am „Amtsgericht“

Bahnverbindungen:
U-Bahnhaltestelle „Brühl-Mitte“ Linie 18, ca. 3 Minuten Fussweg
DB Haltestelle „Brühl“, ca. 15 Minuten Fussweg

Christin Fischer & Peggy Mann, geb. Fischer

Carl-Schurz-Straße 8 | 50321 Brühl

E-Mail: fischers@feinschmeckerschule.de

www.feinschmeckerschule.de