

Seminarreihe Food Pairing und Food Completing

Geisenheimer Institut für
Weiterbildung

Termine 2020:
28. Februar, 28. März,
18. April, 23. Mai

SEMINARREIHE „Food Pairing und Food Completing“

DIE METHODE DES FOOD PAIRINGS

Lernen Sie im Rahmen dieser Veranstaltung unter professioneller Anleitung Speisen zuzubereiten und anzurichten. Harry De Schepper steht Ihnen dabei mit seiner langjährigen Erfahrung und umfassenden Wissen als Gastronom und Weinjournalist mit Rat und Tat zur Seite.

Natürlich gehört zu einem guten Essen immer ein passender Wein dazu.



Bildrechte: Alfred Ernst Designer AGD, Oestrich-Winkel

Dabei kann die Methode des Food Pairings und Food Completings zur Unterstützung herangezogen werden. Erlernen und erfahren Sie dazu die Grundlagen unter der Anleitung von Doris Häge (M.Sc.).

Es wird gezeigt, wie Geruchs- und Geschmackskomponenten eines Ausgangsproduktes durch unterschiedliche Zubereitungsarten beeinflusst werden. Auch das Verständnis für die Aromenvielfalt in den Speisen und den unterschiedlichen Weinen wird geschult und mit wissenschaftlichem Hintergrund untermauert.

Im Anschluss werden die selbst zubereiteten Speisen mit Weinen kombiniert die auf Grund ihres Aromaspektrums sehr gut mit einander harmonieren. Auch werden Weine gereicht, die das Gericht kontrastieren.

Vielleicht ergibt sich unter Anwendung dieser wissenschaftlichen Methode die eine oder andere ungewohnte Speisen- und Weinkombination, die Sie vorher niemals in Betracht gezogen haben...

SEMINARREIHE „Food Pairing und Food Completing“

TAGESABLAUF

Die Veranstaltung findet von 11:00 – 18:00 Uhr statt und beginnt mit einer Führung durch das Weingut der Hochschule Geisenheim. Daran schließt sich eine Einführung in die Food Pairing- und Completing-Theorie im Sensorik Raum der HGU durch Doris Häge (M. Sc.) an.

Unter Anleitung des erfahrenen Küchenchefs Harry De Schepper werden Sie anschließend selbst verschiedene Speisen zubereiten und die nach der Food Pairing- oder Completing-Theorie passenden Weine auswählen. Dafür steht Ihnen die professionell ausgestattete Küche des Uni-Kellers im Müller-Thurgau Haus der Hochschule Geisenheim zur Verfügung.

ZIELGRUPPE

Diese Veranstaltung richtet sich an Personen, die großes Interesse daran haben, ihre Kenntnisse in der Zubereitung von Speisen auf ein neues Level zu heben. Ebenso an alle experimentierfreudigen Weinliebhaber, die sich bei der Auswahl von korrespondierenden Weinen auch gerne mal von den klassischen Empfehlungen wie Weißwein zu Fisch lösen und ihre Gäste mit neuen und ungewohnten Speisen- und Weinkombinationen verwöhnen und/oder überraschen möchten.



Bildrechte: Robert Lönarz, Hochschule Geisenheim

SEMINARREIHE „Food Pairing und Food Completing“

KURZVITA DER REFERENTEN

Doris Häge

Im Anschluss an das Studiums als Diplom Oecotrophologin (FH) an der Hochschule Fulda studierte Doris Häge im Rahmen eines englischsprachigen Masterstudiums *International Food Business and Consumer Studies* an der Hochschule Fulda und der Universität Kassel.

Im Anschluss war Frau Häge als Sensory Scientist II für Mondelēz International Inc. in Reading UK tätig und betreute dort vor allen Dingen die Bereiche Schokolade und Schulung und Management eines der deskriptiven Panels. 2013 bis 2016 verantwortete Sie zunächst eigenständig den Bereich Sensorik für Quark- und Frischkäse bei den Karwendel Werken Huber GmbH & Co. KG.

Seit September 2016 ist Doris Häge wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Hochschule Geisenheim am Institut für Oenologie. Zu Ihren Aufgaben gehört neben der Unterstützung der Lehre im Bereich Sensorik, der Aufbau und die Schulung des analytischen Sensorik Panels an der Hochschule Geisenheim, sowie Forschung im Bereich Food Pairing und Completing.



Harry De Schepper

Harry De Schepper kann auf eine erfahrungsreiche und vielfältige Karriere zurückblicken. Nach der Ausbildung in Hotellerie und Kochen an der Hotelfachschule Anderlecht COOVI-PIVIT genöß er eine oenologische Ausbildung in Bordeaux, Davayé-Macon und Montpellier.

Er war unter anderem tätig als Dozent für Weinkunde am Weininstitut COOVI und Lehrer Weinkunde, Küchenpraxis und Küchentechnologie an der Elishout Hotelfachschule.

Neben vielfältigen Auftritten im Fernsehen, seiner Tätigkeit als Redakteur für z. B. *In Vino Veritas, Style* und dem Wirtschaftsmagazin *Trends*, war Herr De Schepper lange als Berater und Ausbilder bei den Lebensmittelmärkten Carrefour und Delhaize tätig.

Außerdem war er bis 2014 Jurymitglied für internationale Weinwettbewerbe (z.B. Mundus Vini, Best of Riesling).

Heute gehört ihm das charmante Harry's Restaurant Bed and Breakfast in Traben-Trarbach an der Mosel. Zusätzlich ist er als externer Berater für Lidl Belgien tätig.



SEMINARREIHE „Food Pairing und Food Completing“

TERMINE

Freitag, 28. Februar 2020

Einsteiger – Thema: winterliches Gemüse & Company

Samstag, 28. März 2020

Einsteiger – Thema: Frühlingsgemüse & Company

Samstag, 18. April 2020

Einsteiger – Thema Spargel & Company

Samstag, 23. Mai 2020

Einsteiger – Thema Spargel & Company

VERANSTALTUNGSORT

Geisenheimer Unikeller
Müller-Thurgau-Haus
Von-Lade-Straße 1
65366 Geisenheim

KONTAKT

Doris Häge (M. Sc.)

Hochschule Geisenheim University
Von-Lade-Straße 1
65366 Geisenheim

Tel.: +49 (0)6722 502 188

E-Mail: doris.haege@hs-gm.de

KOSTEN

195 Euro (inkl. MwSt.) pro Seminartermin

ANMELDUNG

Online unter <http://www.veranstaltungen.hs-geisenheim.de/>

VERANSTALTER

Geisenheimer Institut für Weiterbildung

ANFAHRT

PER AUTO

Richtung Rüdesheim

Über die **A3 / A5** kommend fahren Sie auf die **A66** Richtung Wiesbaden / Rüdesheim. Hinter Wiesbaden geht die A66 in die **B42** über. Die Hochschule Geisenheim ist an der B42 entsprechend ausgeschildert.

Über die **A61** kommend bietet sich die Benutzung der Autofähre Bingen-Rüdesheim an.

Richtung Wiesbaden

Von Rüdesheim fahren Sie Richtung Geisenheim und folgen dann der Beschilderung zur Hochschule.

PER FLUGZEUG

Über **Frankfurt International Airport (FRA)** kommend fahren Sie mit der S-Bahn nach Wiesbaden und dann mit einem Regionalzug direkt nach Geisenheim.

PER ÖNV

Über Frankfurt kommend fahren Sie mit dem Regionalzug ab Frankfurt Hbf. direkt nach Geisenheim.

Über Mainz kommend fahren Sie zunächst nach Wiesbaden und dann mit dem Regionalzug weiter nach Geisenheim.

Über Koblenz kommend fahren Sie mit dem Regionalzug ab Koblenz Hbf. direkt nach Geisenheim.

Vom Bahnhof Geisenheim sind es ca. 15 min zu Fuß.

