

## Rund um Kunden-Events, Messe oder im Markt am Weinregal

**weintip**

Beratung ■ Konzepte ■ Seminare

### **Kulinarische Verkostung**

Eine Verkostung mit ausgesuchten Weinen aus Ihrem Programm. Dazu werden zu jedem Wein verschiedene Leckereien gereicht, die Ihre Kunden in Ihren Regalen und Theken wieder finden. Ganz nach der Lehre der Sommeliers „Welcher Wein Wozu“. Nichts Aufwendiges, es muss nicht gekocht werden, lediglich kalte Speisen mit denen man zeigen kann, dass Wein und Speisen-Kombinationen sehr einfach sein können. Das Prinzip wird an einfachen, jedoch eindrucksvollen Beispielen aufgezeigt. Dies kann eine besondere Wurst Ihrer Region sein, Spargel aus dem Glas, ein Fischfilet aus der Dose, eine Wild-Pâté, Käse, Schokolade, Knabber-Snacks oder, oder, oder.

### **„Wein-Quickie's“ – Crash-Kurs am Weinregal**

Haben Sie ein FlipChart? Ich bringe bunte Stifte mit und zelebriere am Regal ein bisschen Infotainment. Kleine Weinschulungen in 3 bis 5-Minuten-Sequenzen. Mit viel Spaß für interessierte Kunden, die an der Wein-Abteilung vorbeikommen. Themen wie: „Der wahre Unterschied zwischen Weiß- und Rotwein“, „Wie wird Halbtrocken gemacht?“, „Heiß oder Kalt“ od. „Holzfaß versus Edelstahl“.

### **Riechen statt Alkohol trinken**

Die Aromabar®, ein Riechkasten mit den 36 gängigsten Weindüften. Ein schönes Spielchen für jeden, der mal seinen Geruchssinn testen und sensibilisieren möchte und natürlich diese Düfte im Wein wiederfinden kann.

### **Schicker Aroma-Parcours für eine Geruchsprobe aufs Exempel**

Bis zu 24 verschiedene Düfte in blickdichten, schwarzen „Riechgläsern“ stehen für ein heiteres Ratespiel und/oder Geruch-Training parat. Nicht nur ein Blickfang an Ihrem Messestand oder in der Weinabteilung. Der Parcours bringt auch eine willkommene Abwechslung in Ihre Tagungs-Pause. Hiermit lässt sich auch ein anspruchsvolles Gewinnspiel verbinden

### **„Blind“ Aromen oder Weine erkennen**

Mit den blickdichten, schwarzen „Sensus-Gläsern“ von Schott lasse ich Weine probieren und es darf munter geraten werden ob sich Rot- oder Weißwein, ein Sekt oder Traubensaft darin befindet. Schön ist auch das Aromen-Raten (Alternativ zur Aromabar). In jedem Fall sind die Gläser ein „Hinkucker“. Das nette Spielchen eignet sich auch als Gewinn-Spiel.

### **Das „Weinvokabular“**

Das „Weinvokabular“ ist ein kleines Spiel für zwischendurch. Nie wieder Wortlos einen Wein probieren! Ein wunderbares Handwerkszeug, welches jedem Unkundigen ermöglicht, ganz einfach und professionell über den gerade eingeschenkten Wein zu sprechen. Dies dauert ca. 5 bis 7 Minuten und kann immer wieder mit einzelnen Personen oder kleinen Gruppen durchgeführt werden. Das „Handwerkszeug“ trägt Ihr Logo und kann von jedem als Erinnerung mitgenommen werden.

### **„Knigge-Update“ für Mitarbeiter im Restaurant**

30 Minuten Kurz-Seminar zu einem spannenden Thema, das jeden interessiert. Als Mitglied im Deutschen Knigge-Rat für Ess-, Tisch- und Weinkultur haben Sie mit mir die Knigge-Updates aus „Erster Hand“. Die Inhalte sind auf Gastronomie zugeschnitten. Eine Stuhlreihe und eine weiße Wand sind ausreichend, Beamer und was ich dazu benötige bringe ich selbst mit. Ideal z. B. für Ihre Hausmesse.

### **Kurzseminar „Service-Crash-Kurs“**

Je nach Absprache 30 bis 60 Minuten theoretische Basics zu den „Do's & Dont's“, die „No go's“ und „Tabuzonen“ am Gast und im Restaurant. Perfekt und spannend für Mitarbeiter aus dem Gastgewerbe.

### **Kurzseminar „Der Gedeckte Tisch“**

Das Prinzip 15-30 Minuten. Der Grundsatz für einen perfekt eingedeckten Tisch wird in dieser Präsentation (der auch als Workshop geeignet wäre) aufs einfachste und anschaulichste dargestellt.

### **Organisation und Equipment**

Die Organisation wird von mir übernommen. Die benötigte Fläche hält sich mit einem kleinen Tisch oder mit einem Stehtisch in Grenzen. Die Kurzseminare benötigen je nach vorgesehener Teilnehmerzahl mehr Platz. Je nach Thema werden verschiedene Dinge benötigt, die jedoch in der Regel alle im Markt vorhanden sind.