



# SOMMELIER-GIPFEL PROGRAMM

## ÜBERSICHT

**FREITAG, 16. JULI 2021**

**- für alle -**

8.30 bis 9.00 Uhr Akkreditierung | Technik-Check  
9.00 bis 11.00 Uhr Begrüßung | Session | Vortrag

**- nur für angemeldete Tasting-Teilnehmer -**

11.15 bis 12.45 Uhr Tastings

---

## AGENDA

**8.30 Uhr**

### **Akkreditierung und Technik-Check**

*Bitte treten Sie bereits zwischen 8.30 und 9.00 Uhr über den per Mail mitgeteilten Link in den Online-Konferenzraum ein. Wir empfehlen Ihnen, sich vorab die Desktop-Anwendung bzw. App für „Webex“ herunterzuladen, ein Zutritt über den Browser ist ebenfalls möglich.*

**9.00 Uhr**

### **Begrüßung**

Moderator Vincent Fricke, Holistic Food



9.05 Uhr

**Videobotschaft**

Staatsministerin Michaela Kaniber

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

9.15 Uhr

**Session: „Foodpairing - Nur Zeitgeist oder Kernkompetenz von Fach-Sommeliers und Köchen?“** Diskussionspartnerinnen: Stefanie Hieckmann, Food- und Gastrojournalistin; Ines Wirth, Gewürz-Sommelière; Franziska Bischof, Edelbrand-Sommelière

Gutes Essen und gute Lebensmittel haben viele Facetten. Wir stellen in der diesjährigen Session den Geschmack in den Mittelpunkt und sprechen über die vielfältigen Möglichkeiten, wie Aromen kombiniert werden können. Foodpairing weckt die Kreativität und aktiviert die Geschmackssinne, wenn es gekonnt umgesetzt wird. Doch wie können sich Fach-Sommeliers und Köche diesen wissenschaftlichen Ansatz erschließen und erfolgreich in der Praxis umsetzen?

*Gerne können Sie Ihre Fragen schon während der Session über die Funktion „Fragen & Antworten“ stellen.*

10.15 Uhr

**Vortrag: „Foodpairing – wie viel Theorie braucht die Praxis?“**

Referent: Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Physiker und Arbeitsgruppenleiter soft matter food science am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz  
Der Theorieansatz des Foodpairings übt eine große Faszination aus. Die Tatsache, dass die Summe der sensorischen Eindrücke eines Gerichts oder mehrerer kombinierter Lebensmittel etwas Neues, Großes ergeben kann, reizt nicht nur Köche und Fach-Sommeliers. Dank der Wissenschaft können wir erklären, warum Lebensmittel harmonisieren oder in spannenden Kontrast zueinander treten und welche weiteren komplexen Interaktionen Einfluss auf unser Genusserlebnis haben. Professor Vilgis gibt einen Einblick in das spannende Forschungsfeld und leiten konkrete Vorschläge ab, wie das Thema Foodpairing spannend in der Praxis umgesetzt werden kann.

*Gerne können Sie Ihre Fragen schon während des Vortrags über die Funktion „Fragen & Antworten“ stellen.*



**11.00 Uhr**

### **Verabschiedung durch Moderator**

*Wir laden Sie an dieser Stelle zur Teilnahme an einer kurzen Umfrage ein und freuen uns über Ihr Feedback zu Session und Vortrag! Wenn Sie eines der nachfolgenden Tastings gebucht haben, bleiben Sie bitte im Konferenzraum. Wir teilen Sie automatisch dem von Ihnen gebuchten Tasting zu.*

\*\*\* kurze Pause \*\*\*

**11.15 Uhr**

### **Tasting 1: Edelbrand & Gewürze**

Edelbrand-Sommelier: Stefan Penninger, Alte Hausbrennerei Penninger

Gewürz-Sommelière: Laura Brand, Yummy Organics GmbH

Spontan denkt man bei dieser Verbindung an die Empfehlung eines Destillats zu besonders gewürzten Speisen. Es ist allerdings auch möglich, Gewürzaromen direkt mit Destillaten zu verbinden. Ob klassischer Kräuterlikör oder Gewürzbirne mit Kardamom – hier schlummert noch viel Potential für ungewöhnlich interessante Kombinationen. Laura Brand stellt zehn Gewürze vor, die in der Spirituose Verwendung finden. Dabei geht sie auf Lieferketten, Anbau, Qualitäten, Aroma und natürlich die kulinarische Verwendung ein. Im zweiten Teil greift Stefan Penninger einige dieser Gewürze auf und erläutert, wie diese Gewürze in Spirituosen eingearbeitet werden (Mazeration und Destillation), welche Aromenkombinationen erzielt werden können (Flavour Pairing) und welche traditionellen Produkte und innovativen Ideen hier möglich sind.



### **Tasting 2: Käse & Wein**

Wein-Botschafterin: Fränkische Weinkönigin Carolin Meyer

Käse-Sommelière: Kathrein van Strien, Van Strien Käsekultur

Hört sich so alltäglich an und bedarf doch höchster Qualität, um (nicht nur) Fach-Sommeliers zu begeistern! Stellvertretend für alle Genusshandwerker werfen wir einen Blick in bayerische Käseküchen und fränkische Weinkeller. Wir verkosten den Klassiker des Food Pairings: Fränkischen Wein und ausgewählte Siegerkäse des Wettbewerbs „Bayerische Käseschätze“.

### **Tasting 3: Fleisch & Bier**

Fleisch-Sommelier: Dirk Freyberger, Metzgerei Freyberger

Bier-Sommelier: Simon Haller, Der Bierverkoster

Spezielle Cuts und alte Rassen eröffnen neue Geschmackserlebnisse, vor allem wenn die feinen Fleischstücke direkt vom Grill verkostet werden. Es erwartet euch ein Live-Online-Grillen mit Fleisch-Sommelier Dirk Freyberger, bei dem ihr von zu Hause aus am eigenen Grill mitmachen könnt. Einen besonderen Kick erlebt das Tasting durch die Begleitung mit unterschiedlichen Bierstilen, die den Gesamteindruck – optisch wie geschmacklich – durch verschiedene Merkmale prägen.

**12.45 Uhr**

### **Verabschiedung durch Moderator**

*Wir laden Sie an dieser Stelle zur Teilnahme an einer kurzen Umfrage ein und freuen uns über Ihr Feedback zum Tasting!*