



L'École du goût. Oder die Geschmacksschule für Genießer.

Veranstaltungen bis Juni 2007

im Museum für Angewandte Kunst. Frankfurt, Schaumainkai 17

Sehen – Hören – Fühlen – Schmecken - Riechen sind Fähigkeiten, die uns allen eigen sind.

Aber wissen wir wirklich noch, wie Lebensmittel ursprünglich schmecken, riechen und ausschauen müssen? Sehen und hören wir wirklich die optimale Qualität?

Seit über sechs Jahren werden in der Reihe der Geschmacksseminare Angewandte Kunst und sinnliche Genüsse kombiniert. Vor dem Seminar findet um 18.30 Uhr eine themenbezogene Führung statt. Anschließend begrüßen wir Sie mit einem Apéro und servieren zur Einstimmung ein kleines Abendessen. Die Zeit danach ist angefüllt mit Informationen über Produkte, kulturelle Hintergründe, Degustationen und ein abendliches Training um die Fähigkeit, mit allen Sinnen zu genießen, wieder zu entdecken. Deshalb ist der Geschmackstest immer wieder der Höhepunkt des Abends. Die Veranstaltung findet in der Regel jeden zweiten Monat an einem Mittwochabend statt.

**Führung von 18h30 -19h30 Uhr, Geschmacksschule von 19h30 –ca.21h30 Uhr,
Kosten für Führung, Apéro, Abendessen, Degustationen, Unterlagen: EUR 49,50**

- Mi. 07.02. **Genuss auf höchstem japanischem Niveau „Premium Sake“ und begleitende Speisen**
Co-Referentin: Yoshiko Ueno-Müller, -ueno-gourmet-
Thema des Museums: -Japanische Plakate-, Prof. Dr. Ulrich Schneider
- Mi. 28.02. **L'ÉCOLE DU GOÛT –SPEZIAL-**
Kochen mit Kaffee – Ein Genuss- und die große Degustation von 12 Kaffeesorten
In Kooperation mit Slow Food Frankfurt
Thema des Museums: Du bist min, ich bin din - Fabelhafte Holzkästchen -, Alexandra Dreier
- Mi. 28.03 **Die Genusskultur Asiens, ... zu Gast in den Regionen Chinas!**
Thema des Museums: Baumhekel Zeichensprache, Stephan von der Schulenburg
- Mi. 02.05. **Süßes Design in Vollendung „Die Praline“**
Co-Referent: Patrick Amendt, Konditorei & Confiserie, Hülgelstraße 177, Frankfurt
Thema des Museums: Katachi, Zeitgenössische Angewandte Kunst aus Japan zwischen Design und Industrie, Prof. Dr. Ulrich Schneider
- Mi. 06.06. **Die Neue Küche der Toskana**
und ein Frankfurter als Winzer in der Toskana.
Co-Referent: Henner Prefi vom Weingut Poggio al Mulino
Thema des Museums: Italien, Prof. Dr. Ulrich Schneider

Änderungen vorbehalten!

**Buchungen bitte unter Fon 069-62.17.53, E-Mail: andreas.eggenwirth@gourmetconnect.de,
-gourmetConnect- Die Genussagentur, Andreas Eggenwirth, Kreuzstraße 27, 60435 Frankfurt**

Wir fördern Slow Food und die Europa Miniköche