



Welche Schokolade passt zu welchem Wein? Die Experten Susan Donath-Bideau (links) und Michael Kugel (rechts) gaben Tipps. Auch Korinna und Markus Hornschu (Porzellanhaus Hornschu) ließen sich auf eine Kostprobe ein.

Foto: Fischer

Erlebnis für Gaumen und Nase

Was haben Wein und Schokolade eigentlich miteinander zu tun? Welcher Wein passt zu welchem Essen? Und aus welchem Glas schmeckt ein Bordeaux am besten? Antworten auf diese Fragen gibt es ab sofort in der 1. Kasseler Weinschule im Porzellanhaus Hornschu (Oberste Gasse 7). Hier bieten die Weinexperten Michael Kugel und Susan Donath-Bideau spannende Workshops und Seminare rund um das Thema Wein an. Vorkenntnisse seien nicht erforderlich, versichert Kugel. „Im Gegenteil, wir freuen uns, wenn Menschen zu uns kommen,

die einfach nur gern Wein trinken.“

Jetzt gaben Kugel und Donath-Bideau einen Vorschmack auf das Angebot der Schule. An einer Aromabar konnten die Besucher ihre Sinne schärfen und herausfinden, welche Düfte sich in den Weinsorten wiederfinden. Und bei einer ungewöhnlichen Weinprobe erklärte Kugel, warum Weine nicht aus jedem Glas gleich schmecken. Ein Erlebnis für Geschmacksnerven und Geruchssinn, das Lust auf mehr macht.

Informationen unter
www.kasseler-weinschule.de