



Grundseminare Rum

Anmeldung an der Rumbar, neben der Messeleitung Halle 10, Rum-Seminarraum

Samstag, 3. März 2018

11:00 - 11:40 Rum kennenlernen – eine kleine Karibikreise – Cuba, Jamaika und Martinique
Erleben Sie eine Einführung in die Welt der Rums: mit drei ausgesuchten Rums à 2cl erhalten Sie eine sensorische Einführung in die Geschmackswelt, begleitet von Informationen über das richtige Verkosten, die Herstellung und Details zu den gereichten Destillaten. Kosten pro Person € 10.-

12:00 - 12:40 Deutsche Rums – von Flensburg in die Neuzeit
Der Deutsche Rum ist der neue „Shooting Star“ in der lokalen Szene. Genießen Sie drei ausgesuchte Rums à 2cl deutscher Brenner. Sie erhalten eine Einführung in die Besonderheiten deutscher Rums und deren Herstellung. Kosten pro Person € 10.-

13:00 - 13:40 Rums mild – Landratten und Sprotten geeignet
Reisen Sie mit uns durch die Karibik: Sie erhalten drei hochwertige, milde Rums à 2cl von ausgesuchten Destillieren. Im Seminar lernen Sie das richtige Verkosten, erhalten Informationen über die Herstellung von Rum und Details zu den gereichten Rums. Kosten pro Person € 10.-

14:00 - 14:40 Rums kräftig – die Fahrt um´s Kap Horn
Fühlen Sie sich wie ein Seemann oder Pirat: Sie erhalten drei kräftige Rums à 2cl von ausgesuchten Destillieren. Im Seminar lernen Sie das richtige Verkosten, erhalten Informationen über die Herstellung von Rum und Details zu den gereichten Rums. Kosten pro Person € 10.-

15:00 - 15:40 Rum kennenlernen - eine kleine Karibikreise
Erleben Sie eine Einführung in die Welt der Rums: mit drei ausgesuchten Rums à 2cl erhalten Sie eine sensorische Einführung in die Geschmackswelt, begleitet von Informationen über das richtige Verkosten, die Herstellung und Details zu den gereichten Getränken. Kosten pro Person € 10.-





Grundseminare Rum

Anmeldung an der Rumbar, neben der Messeleitung Halle 10, Rum-Seminarraum



Sonntag, 4. März 2018

11:00 - 11:40 Rum kennenlernen – eine kleine Karibikreise – Cuba, Jamaika und Martinique
Erleben Sie eine Einführung in die Welt der Rums: mit drei ausgesuchten Rums à 2cl erhalten Sie eine sensorische Einführung in die Geschmackswelt, begleitet von Informationen über das richtige Verkosten, die Herstellung und Details zu den gereichten Destillaten. Kosten pro Person € 10.-

12:00 - 12:40 Rums mild – Landratten und Sprotten geeignet
Mit dem Passat-Wind in die Karibik: Sie erhalten drei milde Rums à 2cl von ausgesuchten Destillieren. Im Seminar lernen Sie das richtige Verkosten, erhalten Informationen über die Herstellung von Rums und Details zu den gereichten Rums. Kosten pro Person € 10.-

13:00 - 13:40 Martinique – AOC Appellation d'Origine Contrôlée
AOC ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Diese dient bei einigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen der Franzosen als Gütesiegel und ist oft nicht nur mit dem Produktionsstandort, sondern auch mit einem strikten Regelwerk verbunden. Begeben Sie sich mit uns auf die Insel Martinique. Wir reichen drei typische Rums à 2cl mit Informationen um das richtige Verkosten, der Herstellung und den Besonderheiten der Destillate von Martinique. Kosten pro Person € 10.-

14:00 - 14:40 Rums kräftig – die Fahrt um's Kap Horn
Fühlen Sie sich wie ein Seemann oder Pirat: Sie erhalten drei kräftige Rums à 2cl von ausgesuchten Destillieren. Im Seminar lernen Sie das richtige Verkosten, erhalten Informationen über die Herstellung von Rum und Details zu den gereichten Rums. Kosten pro Person € 10.-

15:00 - 15:40 Deutsche Rums – von Flensburg in die Neuzeit
Der Deutsche Rum ist der neue Shooting Star in der lokalen Szene. Genießen Sie drei ausgesuchte Rums à 2cl deutscher Brenner. Sie erlernen das richtige Verkosten, erhalten Informationen über die Herstellung von Rum und Details zu den gereichten Rums. Kosten pro Person € 10.-

