



Käse und Wein

Beschreibung	Käse und Wein bieten eine grosse Bandbreite von unterschiedlichen Aromen und Geschmacksnuancen. Wenn der richtige Käse auf den passenden Wein trifft, ist hervorragender Genuss und grosse Harmonie erreicht. Herstellung, Geschichte, Charakteren und Gemeinsamkeiten werden Sie faszinieren. Tauchen Sie ein in aufregende und neue Kombinationen und öffnen Sie einfach Ihre Sinne.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Käseherstellung, Lagerung und Reifung• Wein und Käse in Kombination, welcher Wein passt zu welchem Käse• Degustationen von Wein und Käse
Voraussetzung	Dieser Kurs kann ohne Vorkenntnisse besucht werden.
Zielgruppe	Teilnehmer/innen ab 18 Jahre
Lernziele	Sie wissen einiges über die Herstellung und Lagerung verschiedener Käsesorten. Sie kennen die verschiedenen Reifegrade des Käses. Sie wissen welcher Käse zu welchem Wein passt. Sie lernen Ihre Sinne bei Degustationen richtig einzusetzen.
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere_Weinkurse Getränketermine Basis_Kochkurse_von_A-Z Gesund_Kochen Kochkurse_aus_nah_und_fern Saisonale_Küche Gourmet_Kochkurse Kurse_für_Süßes_und_Gebäck
Datum	14.07.2020 / E_1412904
Zeit	19:00 - 21:50 h
Wochentage	Di
Dauer	1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 120.00
Durchführungsort	Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich
Klubschule Migros Limmatplatz Limmatstrasse 152 8005 Zürich	Tel. +41 44 278 62 62 kundenservice-center@gmz.migros.ch klubschule.ch



Käse und Wein

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	14.07.2020	19:00 - 21:50