

	Sommelierkurs Stufe III	03.10. - 28.11.2022		
	Kellerei Kaltern	Kursdirektorin: Elena Francia		
Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent
Lektion 1	Sinnespr. v. Speisen und Wein	10.10.2022	18.00 - 20.30	Christine Mayr
Lektion 2	Anpassungst. Speisen und Wein	13.10.2022	18.00 - 20.30	Paolo Tezzele
Lektion 3	Eier und Saucen	17.10.2022	18.00 - 20.30	Christine Mayr
Lektion 4	Getreide und Derivate	19.10.2022	18.00 - 20.30	Franziska Steinhauser
Lektion 5	Weißes und rotes Fleisch, Wild	24.10.2022	18.00 - 20.30	Thomas Fink
Lektion 6	Fischereiprodukte	25.10.2022	18.00 - 20.30	Paolo Tezzele
Lektion 7	Wurstwaren	26.10.2022	18.00 - 20.30	Thomas Fink
Lektion 8	Gewürze, Küchenkr., Dressings	31.10.2022	18.00 - 20.30	André Senoner
Lektion 9	Pilze, Trüffel, Gemüse und Hülsenfrücht	02.11.2022	18.00 - 20.30	Thomas Fink
Lektion 10	Käse I	07.11.2022	18.00 - 20.30	Paolo Tezzele
Lektion 11/a	Käse II	09.11.2022	18.00 - 20.30	Paolo Tezzele
Lektion 11/b	Süßspeisen, Speiseeis und Früchte	14.11.2022	18.00 - 20.30	Franziska Steinhauser
Lektion 13	Schokoladedessert	16.11.2022	18.00 - 20.30	Franziska Steinhauser
Lektion 14	Mineralwasser, Tee, Kaffee	21.11.2022	18.00 - 20.30	Paolo Tezzele
Lektion 15	Zigarren	23.11.2022	18.00 - 20.30	Paolo Tezzele
Lektion 16	Didaktisches Essen	28.11.2022	19.00	Christine Mayr

