



179 bis 201 €

pro Person / je nach  
Zimmerkategorie

## WEINSEMINAR: FRANKEN – SILVANERHEIMAT SEIT 1659

**TERMIN** 07.11.20 von 14.00 bis 17.00 Uhr  
Teilnehmerzahl: mind. 8, max. 12 Personen

Was in Burgund der Chardonnay oder im Piemont die Nebbiolo-Traube ist, ist in Franken der Silvaner. In einem mittlerweile nahezu 360 Jahre andauernden Evolutionsprozess ist er mit dem Klima und den Böden, der „Trias“, eine wunderbare, nahezu einzigartige Verbindung eingegangen....Doch Franken hat noch mehr zu bieten!

Von Scheurebe bis Riesling, von trocken bis restsüß, von frischen und fruchtigen bis hin zu gereiften und komplexen Weinen. Anhand von 10 verschiedenen Beispielen haben Sie an diesem Abend die Möglichkeit Philipp Künemund\* auf eine vinophile Entdeckungsreise zu begleiten um das Weinanbaugebiet Franken und seine vielfältigen Weinstile und Rebsorten besser kennen zu lernen.

### IM PAKETPREIS SIND ENTHALTEN:

- 2 Übernachtungen mit reichhaltigem Frühstücksbuffet
- Begrüßungsüberraschung
- Seminargebühr inkl. Infomaterial und Verkostung
- Leitung: Weinsommelier Philipp Künemund
- Gemeinsames Abendessen am 07.11. im Haus Auerbach
- 1 Flasche Wein als Geschenk zum Mitnehmen
- Dieses Angebot ist nur i. V. m. zwei Übernachtungen vom 06. bis 08.11.2020 buchbar.

\* Philipp Künemund, IHK-geprüfter Sommelier Seine letzten beruflichen Stationen waren die Gourmetrestaurants Tantris, Schloss Lerbach und Dallmayr. Seit Anfang 2014 ist Philipp Künemund bei der Linke Weinhandels-gesellschaft mbH tätig und arbeitet regelmäßig stellvertretend in den verschiedensten Gourmetrestaurants. Seit Mai 2017 hat er nebenberuflich das Amt des Vizepräsidenten der Sommelier-Union Deutschland e.V. inne.



  
**AUERBACH**  
OBERAUDORF

## PROGRAMM

Herbst 2020

Im Herbst 2020 geht es um das leibliche Wohl. Ob in flüssiger oder fester Form – Ihr Gaumen wird sich freuen! Lassen Sie sich von Köstlichkeiten aus Sri Lanka verzaubern, reisen Sie mit dem Whisky einmal um die Welt oder werden Sie zum Frankenwein-Experten. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Für nähere Informationen und Buchungen steht Ihnen unser Buchungsservice gerne zur Verfügung:

Tel.: 08033 / 302 60 900  
[www.haus-auerbach.eu](http://www.haus-auerbach.eu)

  
UniCredit Group



201 bis 229 €

pro Person / je nach  
Zimmerkategorie

## WHISKY SEMINAR: EINMAL UM DIE WELT

**TERMIN** 24.10.20 von 18.00 bis 21.00 Uhr  
Teilnehmerzahl: mind. 6, max. 12 Personen

In Schottland werden tolle Whiskys gebrannt, das weiß mittlerweile eigentlich jeder. Allerdings gibt es auch viele andere Länder, die Whiskys auf Weltklasse Niveau produzieren. Oder hätten Sie gewusst, dass es auch in Japan, Taiwan oder Indien hochdekorierte Whiskys gibt? Im Whisky Tasting „Around the World“ nehmen wir Sie mit auf einer kulinarischen Whiskyreise rund um die Welt. Wir beginnen dabei in Irland, begeben uns dann nach Deutschland, Schottland, Amerika, Indien, Japan, Taiwan und zum Schluss noch einmal in die Heimat des Whiskys. Viele der verkosteten Whiskys sind in Faszinierender Stärke und zeigen auf der Zunge komplexe und intensive Aromen. Ihr Reiseleiter für dieses Tasting ist Roger Jegg\*, seit vielen Jahren begeisterter Whiskyfreund. Er vermittelt auf seinen Tastings nicht nur fundiertes Fachwissen, sondern entfacht bei vielen Teilnehmern auch die Leidenschaft für guten Whisky.

### IM PAKETPREIS SIND ENTHALTEN:

- 2 Übernachtungen mit reichhaltigem Frühstücksbuffet
- Begrüßungsüberraschung
- Leichtes Abendessen am Samstag gegen 17 Uhr
- Seminargebühr inkl. Material und 8 Whiskeyarten sowie kleinem Snack zur Verkostung
- Leitung: Roger Jegg\*
- Dieses Angebot ist nur i. V. m. zwei Übernachtungen vom 23. bis 25.10.20 buchbar.

\*Roger Jegg: Inhaber des Onlineversandhandels für hochwertige Zigarren in Raubling ([www.zigarrenschachtel.de](http://www.zigarrenschachtel.de)), passionierter Whiskyliebhaber und -kenner mit umfassendem autodidaktisch erworbenem Wissen



166 bis 194 €

pro Person / je nach  
Zimmerkategorie

## KOCHKURS: SRI LANKA REGIONAL

**TERMIN** 17.10.20 von 14.30 bis 21.00 Uhr  
Teilnehmerzahl: mind. 6, max. 10 Personen

In Sri Lanka, der wunderschönen Insel im Indischen Ozean herrscht eine Fülle an exotischen Lebensmitteln und Gewürzen, aus denen sich vielfältige und außergewöhnliche Speisen kreieren lassen. An diesem Nachmittag kombinieren wir diese mit Zutaten aus unserer Region und zaubern daraus ein raffiniertes 3-Gänge-Menü, das Sie zuhause für Ihre Familie oder Gäste leicht nachkochen können. Susantha Stübben, unser Küchenchef im Seminarzentrum Rieder-  
au, freut sich darauf, Sie in die Geheimnisse der Küche Sri Lankas einzuweihen.

### IM PAKETPREIS SIND ENTHALTEN:

- 2 Übernachtungen mit reichhaltigem Frühstücksbuffet
- Kochkurs unter Leitung von Herrn Susantha Stübben (Küchenchef im Seminarzentrum Rieder-  
au, gebürtig aus Sri Lanka, Dozent für Kochseminare und ehemaliger Betreiber des Lokals „Susanthas“ in Rieder-  
au/Diessen)
- sämtliche Zutaten
- alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke
- Rezeptbuch
- Überraschung zum Mitnehmen
- Dieses Angebot ist nur i. V. m. 2 Übernachtungen vom 16. auf den 18.10.20 buchbar. Verlängerungsnacht möglich je nach gebuchter Kategorie.