

Unsere Veranstaltungen im Herbst 2019

Donnerstag, 15. August, 19:30 bis 22:00 Uhr

Tresentreff & Küchenparty in der Feinen Kost

Mit zwei Köchen hinterm Tresen sind wir für eine Küchenparty bestens gewappnet, um unsere Köstlichkeiten aus der Frischetheke und dem Feinkostregal weiter zu verfeinern. Claudia und Christoph haben dazu Handgriffe und Rezepte ausgetüfelt, die man zu Hause leicht umsetzen kann. Zusammen mit einem guten Glas Wein kann jeder an diesem Abend erst einmal ausprobieren wie es schmeckt. Mit den Rezepten in der Hand und neuen Ideen im Kopf geht es heimwärts. Morgen geht's los.

Preis pro Person 22 € (nur Vorkasse*) Veranstaltung findet in der Gutenbergstraße 23 statt.



Freitag, 6. September, 19:30 Uhr

Monikas Lieblinge



Im September 2019 feiert Monika ihren 15. in-vino-Geburtstag. Grund genug zurück zu schauen auf viele kulinarische Weinproben, inspirierende Begegnungen mit Winzern, Käsern, Affineuren, Köchen, Metzgern und anderen Genusshandwerkern. Die Höhepunkte dieser Erlebnisse fließen ein in diese einmalige Veranstaltung. Wir probieren sieben Lieblingsweine, dazu die passende kulinarische Begleitung und gespickt mit Monikas Geschichten zu Winzern und Produzenten.

Preis pro Person: 69 € (nur Vorkasse*)

Donnerstag, 19. September, 19:30 Uhr

Unser Geburtstag: Ein italienischer Abend!

So fing es vor genau siebenundzwanzig Jahren an: Mit Weinen aus Italien (und Frankreich). Was für uns Ostkinder damals noch exotisch war, ist heute selbstverständlich. Wir können Italien genießen! An diesem Abend wollen wir sie zeigen, die italienische Genusskultur mit Wein, gutem Essen und Musik. Wir freuen uns auf den Auftritt von „Greasy Steve & Marta Karta“ mit Italo-Swing und italienischen Liedern der 60er und 70er Jahre. Beide kommen aus dem Veneto, leben in Berlin und haben uns mit ihrem Charme und ihrer musikalischen Bühnenpräsenz verzaubert.

Eintritt frei! Um Anmeldung wird gebeten! Wein und Essen wird nach Verbrauch abgerechnet.

Donnerstag, 26. September, 19:30 Uhr

Allgäuer Käse treffen deutsche Weine

Endlich können wir mal wieder selbst einige Allgäuer Alpen und Käsereien besuchen. Die Verabredung mit unserem Käsescout steht und wir sind voller Vorfreude, was er diesmal für uns rausgesucht hat. Die Ergebnisse unserer Reise kommen an diesem Abend im Format unserer überaus beliebten Käse-Wein-Probe auf den Tisch. Neu dabei sind die ausschließlich deutschen Weine (7 an der Zahl) als flüssige Begleiter zu den Allgäuer Köstlichkeiten.

Preis pro Person: 49 € (nur Vorkasse*)



Freitag, 18. Oktober, 19:30 Uhr

Die jungen Milden bei uns zu Gast: Florian Richter – Domaine des Deux Clés



Wieder verlässt Florian Richter sein Weingut in Fontjoncouse, um uns zum 2. Mal in Potsdam zu besuchen. Er ist ein guter Erzähler und er hat auch was zu erzählen: Von seinen Weinen, vom Leben als Deutscher im Süden Frankreichs, von den Erfahrungen ein Weingut zu gründen, und, und, und... Wir probieren alle seine Weine, servieren ein paar Knabbereien dazu und können uns dann später am Käsebuffet beim Wein austauschen.

Preis pro Person: 39 € (nur Vorkasse*)

Freitag, 8. November, 19:30 Uhr

Zu Gast bei uns: Serge Baux – Mas Baux (Canet-en-Roussillon)

Es geht weiter mit unseren Gästen aus Frankreich: Serge Baux, der ehemalige Rugbyspieler und heutige Winzer wird das erste Mal Potsdam besuchen und bei uns zu Gast sein. Sein Motto beim Wein: „Sonne, Wind, Mittelmeer und Steine prägen meine Weine“. Das wird er uns erklären. Wir probieren seine Weine, vernaschen anschließend das gut bestückte Buffet und werden mit Serge Baux vielleicht noch über Rugby sprechen.

Preis pro Person: 39 € (nur Vorkasse*)



Donnerstag, 14. November, 19:30 Uhr

Käse & Wein – eine Reise durch Frankreich

Ein echter Klassiker unserer kulinarischen Weinproben – und dabei immer wieder neu! Denn es gibt schier unendliche Kombinationen in der Vielfalt von Käse und Wein. Wir probieren 7 Weine und eine Auswahl französischer Käse, so dass für jeden DIE ideale Kombination dabei sein sollte.

Preis pro Person 49 € (nur Vorkasse*)

Donnerstag, 28. November, 19:30 Uhr

Rotwein aus Deutschland – eine neue deutsche Welle rollt an

Häufig treffen wir auf gut gepflegte Vorurteile gegenüber Rotweinen aus Deutschland. Wir sagen: Einfach mal probieren und am besten in Kombination mit veredelten Köstlichkeiten aus unserer kalten Feinkost-Küche genießen. Vielleicht erschließt sich in genau dieser Kombination ein neues Rotweinland. Wir probieren 7 Rotweine von besonderer Güte mit dem Schwerpunkt „Markus Schneider“ und kredenzen dazu 4 Gänge von der Kaltmamsell.

Preis pro Person: 69 € (nur Vorkasse*)



* Für die Veranstaltungen ist eine Anmeldung erforderlich. Bitte haben Sie Verständnis, dass Ihre Reservierung erst bei Bezahlung bis spätestens sieben Tage vor Veranstaltungstermin verbindlich wird. Andernfalls geben wir die reservierten Plätze ohne weitere Rückfragen in den freien Verkauf zurück. Wer bereits erworbene Plätze nicht wahrnehmen kann, erhält bei Absage bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn den bezahlten Betrag in Form eines Gutscheins zurück. Kurzfristige Absagen können leider nicht erstattet werden. Wenn nicht anders angegeben, dauern die Veranstaltungen ca. 3 Stunden und finden in unserer Weinhandlung, Dortustraße 61, statt.