

Whisky-Seminar

Datum: **Donnerstag, 6. November**

Ort: **Pulverturm Luzern**

Zeit: **19.00 Uhr**

Kosten: **CHF 50.-**



Programm: **Whisky als kulinarisches Gaumen-Erlebnis**

Whisky trinkt man doch - oder? Sicher, aber dazu passen nicht nur die klassischen Shortbread!

Schottischer Malt Whisky, feiner Rauchlachs und Schweizer Schokolade passen auch perfekt zueinander. Wie man dies fachgerecht degustiert, ist das Ziel unseres gemeinsamen Sensorikseminars. Dazu verkosten wir zuerst sechs feine Malt Whisky zusammen mit sechs Rauchlachsprodukten, abgestimmt auf die Feinheiten dieser hoch stehenden Lebensmittel. Süsslich, rauchig, torfig, salzig und blumig sind diese Whisky. Passend dazu sind ebenfalls die schwarzen Schweizer Schokoladen, die wir in einem zweiten Gang verkosten werden.

Dass dies möglich ist, verdanken wir unseren ausgeprägten Geschmacks- und Geruchssinnen. Training ist alles, weshalb wir versuchen werden, einen gemütlichen Abend im Kreise von Genuss und Gastronomie zu verbringen.

Referent: **Erich Braun**

Als Organisator des Whiskyship Festivals versucht Erich Braun nun seit bald 10 Jahren seine Erfahrungen als Sensorikspezialist mit Kombinationen von Lebensmitteln zu verbinden. Subjektiver Geschmack ist normal, doch können Sinneserweiterungen durchaus kulinarisch erfahren werden.

Hintergrund: **A-FHZ**

Die Veranstaltung wird in Zusammenarbeit mit unserer Schwestergesellschaft A-FHZ durchgeführt.

Anmeldung: **Bis am Freitag, 31. Oktober über www.alumnihslu.ch**

Achtung: Die Teilnehmerzahl ist auf insgesamt maximal 50 Personen beschränkt!

Organisation: **Erich Braun**

erich.braun@alumnihslu.ch, Tel. 079 797 70 90