

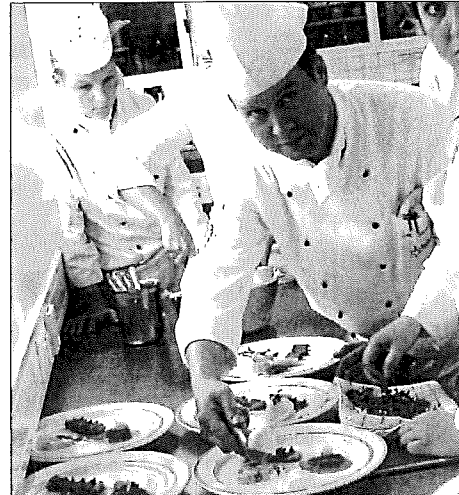
Pressemitteilung der NHGN vom 5. Dezember 2007

„Schöpferischer Geist“

Champagne-Schulung für Ausbilder an der Hotelfachschule Hannover

HANNOVER. Das Vin de Champagne Informationsbüro Deutschland führte jetzt zum zweiten Mal eine Champagne-Schulung für Ausbilder in Hannover durch. 24 betriebliche Ausbilder aus Hotels und Restaurants der Region Hannover hatten die Gelegenheit, ihr Champagnewissen aufzufrischen. Alain Fion, der Leiter des Informationsbüros und Reinhard Austen, Fachlehrer an der Hotelfachschule Hannover und erster Champagne-Botschafter Deutschlands, führten mit viel Fachwissen durch die Veranstaltung.

Es wurde neben der deutschen Homepage des Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) auch das umfangreiche Schulungsmaterial vorgestellt. Neben theoretischem Wissen arbeiteten die Teilnehmer die Unterschiede der verschiedenen Champagnetypen in einer Blindverkostung heraus, die durch Reinhard Austen geleitet wurde. Hier wurden Champagne durch Sehen, Riechen, Schmecken und, man höre und staune, durch Hören bestimmten Rebsorten und Herstellungsprozessen zugeordnet. Über diese vier Sinne kommuniziert der Cham-



pagne mit seinem Verkoster und verrät ihm, zu welchem Anlass, zu welcher Jahres- oder Tageszeit er genossen werden möchte.

Im Anschluss an die Verkostung servierten die Hotelfachschülerinnen und -schüler ein exklusives Menü, das sie selbst kreiert und hergestellt hatten. Das Planungsmotto hieß: Mit welchem Gericht lässt sich der Champagne vermählen?

Ein Arrangement von Vorspeisendelikatessen wurde begleitet von einem Blanc de Blancs Champagne von Franck Bonville & Fils und Charles Heidsieck Cuvée Reserve, der das gesamte Menü begleitete. Unter anderem vermählten sich gegrillte Steinpilze an Trüffelgnocci hervorragend mit dem bereits oben genannten Blanc de Blancs von Frank Bonville.

Korrespondierend zum Hauptgang aus gebratenem Kalbsfilet im Kaninchenmantel, Erdnusssoße, Kichererbsen und Kürbisrisotto wurde ein Mailly Grand Cru, Blanc de Noirs gereicht.

Der Champagne-Neuling auf dem deutschen Markt Duval-Leroy Cuvée Lady Rose erwies sich zum Cremeeis mit Zitronenthymian, Pflaumentarte und einer Birnen-Ricottaroulade als edler Begleiter.

