

VHS zeigt's: Wein und Käse – Was passt zusammen

Käse und Wein gelten noch immer als unschlagbares kulinarisches Traumpaar. Doch um ein wirklich gutes Geschmackserlebnis zu erhalten, sollte die Zusammenstellung wohl überlegt sein. „Es ist nicht immer der Rotwein, der besonders gut zu Käse passt“, verrät Dozentin Claudia Lindemann, die am 24. September ab 18 Uhr in der Lehrküche der Willy-Brandt-Gesamtschule den neuen VHS-Kurs „Käse- und Wein-Tasting“ leitet.

An diesem Abend lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer besonders gelungene Kombinationen kennen und diese von weniger guten zu unterscheiden. Probiert werden sowohl trockene als auch liebliche Weine und Käsesorten unterschiedlicher Intensität. „Man wird überrascht sein, wie sehr sich die Auswahl auf den Geschmack der einzelnen Komponenten auswirkt“, sagt Claudia Lindemann. „Es werden ausschließlich hochwertige Produkte vorgestellt, die in unserer Region erhältlich sind, so dass die Teilnehmenden ihre ‚Lieblinge‘ auch zu Hause noch einmal genießen können.“

Der Kursabend umfasst 5 Unterrichtsstunden und kostet 15,00 € Teilnahmeentgelt zuzüglich einer Lebensmittelumlage, die zwischen 15,00 und 20,00 € liegen wird.

Für alle VHS-Kurse ist eine vorherige Anmeldung zwingend erforderlich. Anmeldungen nimmt das VHS-Team persönlich während der Öffnungszeiten montags bis freitags von 08.30 – 12.00 Uhr und montags, dienstags und donnerstags von 14.00 – 16:00 Uhr im Volkshochschulgebäude „Treffpunkt“, Lessingstraße 2, 59192 Bergkamen, entgegen.

Eine Anmeldung per Telefon ist unter der Rufnummer 02307 / 284952 oder 284954 möglich. Online können Interessierte sich

jederzeit über www.bergkamen.de oder direkt über
<http://vhs.bergkamen.de> anmelden.