Liebe WSOV-Mitglieder,

„Aperitif“ kommt von aperire, das heißt öffnen, aufschließen. Der Aperitif hat (nicht nur in der Gastronomie) die Aufgabe, die Magensäfte zu aktivieren und somit auf das kommende Essen einzustimmen und Appetit zu schaffen.

Welche Getränke eignen sich also dazu? Was können wir empfehlen? Wie können wir unse

re G
äste
aktiv
davon
überzeugen
,
dass
dieses
für
uns
durchaus
lukrative
Zusatzgeschäft
echt
Freude
machen
kann
und die
Ouvertüre
eines
gelungenen
Mahles
sein
soll
.

Ein spannender Workshop erwartet uns, und viele werden überrascht sein, was alles als Ein
stimmungsgetränk
fungieren
kann
.

Leider haben wir nur 20 Plätze zu vergeben, also wieder einmal: „First come - first served!“

Und hier – wie immer - die Details:

Zeitpunkt :

Dienstag , 27. Oktober 2015, 15:00 Uhr

Thema :

Aperitif – Vielfalt und Kreativi

Ein spannender Workshop

Location:

Bitzingers Vinothek im Augustinerkeller , 1010 Wien , Augustinerstraße 1

Genussbeitrag :

Für Mitglieder € 15,-- (vorerst nur

Anmeldung bitte ab sofort unter walter@kutscher.co.at oder 0664 / 16 42 789 (Therese Knittl).

Auf einen vielschichtigen, abwechslungsreichen Nachmittag freut sich für den Vorstand

Walter Kutscher

PS: Im Anhang auch gleich nochmals das unfertige, aktualisierte Programm

Wiener Sommelierverein

DS Prof. Dr. Walter Kutscher

Vizepräsident

1170 Wien, Rokitanskygasse 34/24

Tel.: +43 (0) 664 / 243 59 69

Fax: +43 (0) 1 / 48 553 48

walter@kutscher.co.at

http://www.wsov.at

ZVR-Zahl 479161197