

# VERKOSTUNGEN & SEMINARE IM WEINLADEN SCHMIDT 2021-2022



Jürgen Hammer kann auf über 30 Jahre Berufserfahrung als Sommelier zurückblicken. Angefangen hat er Ende der 80iger Jahre als beruflicher Quereinsteiger. Zu den wichtigsten Stationen seiner Laufbahn zählen Restaurant „Schweizer Stuben“ (\*\* Michelin), Restaurant „Dieter Müller“ (\*\*\*) Michelin, „Wartenberger Mühle“ (\* Michelin) und „Weinbar Rutz“ (\*\*\*) Michelin). 1999 hat er das WSET „Level 3“ absolviert und 2003 das WSET „Diploma Wines and Spirits“ abgeschlossen. 2001 hat er mit dem Team des „Vintage“ in Köln den Titel „Bestes Service Team“ der „Moët & Chandon Team Trophy“ vom Magazin

„Feinschmecker“ gewonnen. Seit langem wird er vom Busche Verlag jährlich als einer der „Schlemmeratlas Top 50 Sommeliers“ in Deutschland ausgezeichnet. Ab 1996 entwickelte und moderierte er Weinseminare für Kunden und Weinfreunde gemeinsam mit Claudia Stern. Damals eine echte Pioniertat in Sachen Weinseminare, die bundesweit viele Nachahmer fand. Seit 2004 arbeitet er auch für die „Deutsche Wein & Sommelierschule“ als Dozent und übernahm 2010 die Leitung der Neiderlassung in Berlin. Neben der Organisation ist er auch als Dozent tätig, mit den Schwerpunkten WSET Level 2 und 3, Deutschland, Italien, Spirituosen, Bier, Weinbau und Kellertechnik, Sensorik und ökologischer Weinbau. Er unterrichtet ebenfalls in Koblenz und Hamburg. Auch für das Deutsche Weininstitut ist er als Referent tätig, besonders für die „Generation Riesling“ und für Vorträge in englischer Sprache. Von 2007 bis 2020 führte er mit seiner Frau Manuela mit großem Erfolg die „Hammers Weinkostbar“ in Berlin, eine Weinbar mit Fachhandel und eigenem Seminarprogramm. Seit 2021 ist er nun wieder Mitglied der Weinladen Schmidt Familie und kümmert sich sowohl um Weinseminare für Kunden als auch um die Weiterbildung der Mitarbeiter von Weinladen Schmidt. Auf seinen häufigen Reisen in seiner Laufbahn hat er viele Anbauggebiete der Welt kennengelernt und ist ständig daran interessiert, sich weiterzubilden.

## Spaß am Wein 1

Inkl. 8 Weine, Wasser, Oliven, Wurst & Käse sowie Brot  
(19.00 bis 22.00 Uhr)

p.P. 39,00€

Der Einsteigerkurs rund um das Thema Wein. Sie starten mit einem Aperitif in den Genussabend und werden Weiß- und Rotweine aus ganz Europa probieren, besprechen und natürlich auch trinken! Grundlage werden die Themen wie Verkostungstechnik, Weinbau und Kellertechnik, die wichtigsten Rebsorten, Kombination von Speise und Wein und vieles mehr sein.

## Spaß am Wein 2

Inkl. 8 Weine, Wasser, Oliven, Wurst & Käse sowie Brot  
(19.00 bis 22.00 Uhr)

p.P. 45,00€

Aufbauend auf „Spaß am Wein 1“ werden hier die Schwerpunkte die Arbeit im Weinberg und Auswirkung der verschiedenen Weinbergsböden auf den Wein, die Rebstöcke und die verschiedenen Erziehungsmethoden sein. Einfluss von Temperatur und Luft, Trinktemperaturen und Lagerpotential spielen ebenfalls eine Rolle. Auch hier starten Sie mit einem Aperitif in den Genussabend und werden Weiß- und Rotweine aus ganz Europa probieren, besprechen und natürlich auch trinken!

## Spaß am Wein 3

Inkl. 10 Weine, Wasser, Oliven, Wurst & Käse sowie Brot  
(19.00 bis 22.00 Uhr)

p.P. 59,00€

Bei Spaß am Wein 3 geht es um Themen. Wir nehmen uns eine ganzen Abend Zeit, um uns intensiv mit einer bestimmten Rebsorte, einer bestimmten Anbauregion und einem ganzen Weinbauland auseinander zu setzen. So kann man tief in die Besonderheiten eintauchen und ein tieferes Verständnis gewinnen.

## Spaß am Wein - Sensorik

Inkl. 8 Weine, Wasser, Oliven, Wurst & Käse sowie Brot  
(19.00 bis 22.00 Uhr)

p.P. 55,00€

Riechen und schmecken kann jeder. Aber die Eindrücke auch in Worte zu fassen fällt vielen sehr schwer. Trainieren Sie im ersten Teil des Seminars Geruchs & Geschmackssinn wie die Profis. Im zweiten Teil kann man das Erlernete an spezifisch ausgewählten Weinen ausprobieren und diskutieren. Alle Weine werden aus schwarzen Gläsern verkostet. Zwischendrin werden wir eine Brotzeit zur Stärkung servieren.

## Kreuzberg, Schleiermacher Straße, Jürgen Hammer

Donnerstag, 28.10.2021 **Spaß am Wein - Sensorik**  
Donnerstag, 11.11.2021 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 25.11.2021 **Spaß am Wein 3 „Schaumwein“**

Schaumweine sind der Inbegriff von Lebenslust! Aber nicht nur Champagner steht für die besonderen Momente im Leben. Alle europäischen Weinbauländer produzieren heute schäumende Weine auf höchstem Niveau, von spanischem Cava bis hin zu deutschem Winzersekt. Tauchen sie mit uns ein in die faszinierende Welt der prickelnden Weine und lassen sie sich verführen!

Donnerstag, 09.12.2021 **Spaß am Wein 2**  
Donnerstag, 20.01.2022 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 24.02.2022 **Spaß am Wein 3 „Käse und Wein“**

Sie starten mit einem Aperitif in den Genussabend mit Käseliebhaber Jürgen Hammer. Er gibt einen tollen Überblick über die wichtigsten

## Prenzlauer Berg, Kollwitz Straße, Jürgen Hammer

Donnerstag, 23.09.2021 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 21.10.2021 **Spaß am Wein 3 „Autochthone Rebsorten“**

Vielen Weinfreunden ist der Begriff „autochthon“ wahrscheinlich gar nicht geläufig. Er beschreibt Rebsorten, die entweder ursprünglich aus einem bestimmten Gebiet stammen, oder dort zumindest eine sehr lange Tradition haben. Noch in den 80iger Jahren konnte man den Eindruck gewinnen, die Weinwelt bestünde aus 20 Rebsorten. Inzwischen sind unglaublich viele Sorten wieder aufgetaucht, die in Vergessenheit waren und die uns völlig neue Facetten der Weinbauregionen aufzeigen. Lassen sie sich faszinieren!

Donnerstag, 04.11.2021 **Spaß am Wein Sensorik**  
Donnerstag, 02.12.2021 **Spaß am Wein 2**  
Donnerstag, 03.02.2022 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 03.03.2022 **Spaß am Wein 3 „Klassiker Toskana/Bordeaux/Rioja“**

Wenn es um kraftvolle Rotwein Cuvées geht, ist die historische Be-

## Charlottenburg, Pestalozzi-Straße, Maria Hinrichsen

Donnerstag, 16.09.2021 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 28.10.2021 **Spaß am Wein 2**  
Donnerstag, 11.11.2021 **Spaß am Wein 3 „Wine Battle Deutschland/Österreich“**

Zwischen Österreich und Deutschland gibt es beim Wein jede Menge Parallelen und genauso viele Unterschiede. Das trifft auf die Weinbauliche Geschichte zu und auch auf die angebauten Rebsorten. In den 80iger Jahren steckten beide Weinbauländer in einer Krise und beide sind gestärkt daraus hervorgegangen, die Österreicher etwas schneller, bei uns hat etwas länger gedauert. Gerade deshalb ist es immer wieder interessant, die Weine dieser beiden Länder miteinander zu vergleichen. Freuen sie sich auf ein spannendes Battle, der Ausgang ist völlig offen.

Rohmilchkäsesorten, erklärt die Herstellung, die einzelnen Familien, Kombinationen von Wein & Käse, gibt Tipps für die Handhabung, Service & Aufbewahrung zu Hause und beantwortet Fragen wie z. B. die Löcher in den Käse kommen! Sie degustieren dazu Weiß- Rot-& Süßweine. Dazu gibt es leckeren Senf, Chutneys, Obst und Brotsorten.

Donnerstag, 10.03.2022 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 21.04.2022 **Spaß am Wein 3 „Riesling Rules“**

Riesling gehört zu den schillerndsten Persönlichkeiten unter den Rebsorten, für manche ist er sogar die Beste. In jeden Fall gibt es kaum eine andere Rebsorte, die in der Lage ist, derartig viele Stile zu bedienen. Von spritzige Trinkweinen über monumentale Lagenweine, bis hin zu edelsüßen und schäumenden Weinen: Riesling kann einfach alles! Verkosten sie sich mit uns quer durch das gesamte Riesling-Spektrum.

Donnerstag, 26.05.2022 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 09.06.2022 **Spaß am Wein 2**

deutung dieser 3 Regionen immens. Sie haben nicht nur in ihren eigenen Ländern für einen qualitativen Schub gesorgt. Auch international dienten die Weine aus diesen Regionen als Vorbilder für Premium Weine auf höchstem Niveau. Probieren sie sich mit uns durch die spannende Welt dieser Stilikon.

Donnerstag, 28.04.2022 **Spaß am Wein 2**  
Donnerstag, 05.05.2022 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 19.05.2022 **Spaß am Wein 3 „Wine Battle Deutschland/Österreich“**

Zwischen Österreich und Deutschland gibt es beim Wein jede Menge Parallelen und genauso viele Unterschiede. Das trifft auf die Weinbauliche Geschichte zu und auch auf die angebauten Rebsorten. In den 80iger Jahren steckten beide Weinbauländer in einer Krise und beide sind gestärkt daraus hervorgegangen, die Österreicher etwas schneller, bei uns hat etwas länger gedauert. Gerade deshalb ist es immer wieder interessant, die Weine dieser beiden Länder miteinander zu vergleichen. Freuen sie sich auf ein spannendes Battle, der Ausgang ist völlig offen.

Donnerstag, 16.06.2022 **Spaß am Wein 1**

Donnerstag, 24.02.2022 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 10.03.2022 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 21.04.2022 **Spaß am Wein 3 „Riesling Rules“**

Riesling gehört zu den schillerndsten Persönlichkeiten unter den Rebsorten, für manche ist er sogar die Beste. In jeden Fall gibt es kaum eine andere Rebsorte, die in der Lage ist, derartig viele Stile zu bedienen. Von spritzige Trinkweinen über monumentale Lagenweine, bis hin zu edelsüßen und schäumenden Weinen: Riesling kann einfach alles! Verkosten sie sich mit uns quer durch das gesamte Riesling-Spektrum.

Donnerstag, 12.05.2022 **Spaß am Wein 2**  
Donnerstag, 23.06.2022 **Spaß am Wein 1**

**Westend, Reichsstraße, Andreas Bergel**

Donnerstag, 23.09.2021 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 21.10.2021 **Spaß am Wein 2**  
Donnerstag, 18.11.2021 **Spaß am Wein 3**  
**„Großer Italienabend“**

Italien gehört zu den faszinierendsten Weinländern der Welt. Zum einen durch Regionen wie Piemont und Toskana, deren Ruf schon seit Jahrhunderten für internationale Anerkennung sorgt. Zum anderen durch Anbaugelände, vor allem aus dem Süden, die erst vor ca. 20 Jahren schrittweise zu voller Größe aufgeblüht sind. Die Vielfalt der Stile und Rebsorten ist nahezu unüberschaubar, aber eben auch Teil dieser Faszination. Kosten sie sich mit uns durch die Weinwelt Italiens, entdecken sie Klassiker neu und lernen sie großartige Newcomer kennen.

Donnerstag, 17.02.2022 **Spaß am Wein 1**  
Donnerstag, 03.03.2022 **Spaß am Wein 2**  
Donnerstag, 14.04.2022 **Spaß am Wein 3**  
**„Autochthone Rebsorten“**

Vielen Weinfreunden ist der Begriff „autochthon“ wahrscheinlich gar nicht geläufig. Er beschreibt Rebsorten, die entweder ursprünglich aus einem bestimmten Gebiet stammen, oder dort zumindest eine sehr lange Tradition haben. Noch in den 80er Jahren konnte man den Eindruck gewinnen, die Weinwelt bestünde aus 20 Rebsorten. Inzwischen sind unglaublich viele Sorten wieder aufgetaucht, die in Vergessenheit waren und die uns völlig neue Facetten der Weinbauregionen aufzeigen. Lassen sie sich faszinieren!

Donnerstag, 05.05.2022 **Spaß am Wein 1**

**Lichterfelde, Curtius Straße, Jürgen Hammer**

Freitag, 17.09.2021 **Spaß am Wein 1**  
Freitag, 22.10.2021 **Spaß am Wein 2**  
Freitag, 19.11.2021 **Spaß am Wein 3**  
**„Klassiker Toskana/Bordeaux/Rioja“**

Wenn es um kraftvolle Rotwein Cuvées geht, ist die historische Bedeutung dieser 3 Regionen immens. Sie haben nicht nur in ihren eigenen Ländern für einen qualitativen Schub gesorgt. Auch international dienen die Weine aus diesen Regionen als Vorbilder für Premium Weine auf höchstem Niveau. Probieren sie sich mit uns durch die spannende Welt dieser Stilikonen.

Freitag, 22.04.2022 **Spaß am Wein 3 „Großer Italienabend“**

Italien gehört zu den faszinierendsten Weinländern der Welt. Zum einen durch Regionen wie Piemont und Toskana, deren Ruf schon seit Jahrhunderten für internationale Anerkennung sorgt. Zum anderen durch Anbaugelände, vor allem aus dem Süden, die erst vor ca. 20 Jahren schrittweise zu voller Größe aufgeblüht sind. Die Vielfalt der Stile und Rebsorten ist nahezu unüberschaubar, aber eben auch Teil dieser Faszination. Kosten sie sich mit uns durch die Weinwelt Italiens, entdecken sie Klassiker neu und lernen sie großartige Newcomer kennen.

Freitag, 17.06.2022 **Spaß am Wein 1**

Freitag, 25.02.2022 **Spaß am Wein 1**  
Freitag, 25.03.2022 **Spaß am Wein 2**

**Hermsdorf, Heinsestraße, Karsten Paul**

Freitag, 24.09.2021 **Aroma, ti amore! (Bukettsorten)**  
Freitag, 29.10.2021 **Gott erhalt's - Die Pfalz**  
Freitag, 26.11.2021 **Portwein & seine Partner**  
Freitag, 28.01.2022 **Italienischer Abend - Tafelfreu(n)de!**  
Freitag, 25.02.2022 **Wein und Käse**

Freitag, 25.03.2022 **Frühlingserwachen**  
Freitag, 29.04.2022 **Grauburgunder und so**  
Freitag, 20.05.2022 **Rosé total**  
Freitag, 24.06.2022 **Sommerfrisches**

