

Datum	Seminar	Uhrzeit	Referent/in	Seminarinhalt	Kostenbeitrag (zzgl. MwSt)
08. und 09. März 2010		Mo. 10:00-18:00 Di: 10:00-17:30  Messepark in Trier		<b>12. Mettler Fachmesse</b> Es ist wieder soweit! Die größte regionale Fachmesse für Großverbraucher in der Lebensmittelbranche öffnet am 09. und 10. März zum zweiten Mal ihre Pforten in Trier. Sie finden bei uns die Produktneuheiten 2010, neue Ideen und Innovationen und das zu günstigen Preisen mit fachkompetenter Beratung. Informieren Sie sich bei 120 Ausstellern aus Handel und Industrie. Fernsehkoch Stefan Marquard, der Teppanyaki-Meister Xiao Wang und viele weitere Highlights erwarten Sie!	
30.03.2010	Weißweinseminar	14:00 - 18:00 Uhr	Maja Kirsch 	Langsam wird die Luft wieder seidig, der Himmel so wunderschön blau, wie es nur an einem noch leicht kühlen aber sonnigen Frühlingstag sein kann; Und jetzt kommt sie, die Zeit der frischen, spritzigen Weine, der Prosecci und Rieslinge	25,- €
04.05.2010	Prickelndes zur WM	14:00 - 18:00 Uhr	Maja Kirsch 	"Ich trinke Sterne", rief der französische Benediktinermönch Dom Pérignon aus, als er zum ersten Mal schäumenden Wein trank. Er begriff rasch, wozu die feinen Perlen gut sind: Sie heben den Geschmack des Weines. Wir laden Sie ein, die Welt dieser legendären Schaumweine näher kennen zu lernen, die großen und kleinen Unterschiede zwischen den Sorten, sowie die feinen Nuancen in der Vielfalt der Cuvées.	55,- €
15.06.2010	BBQ-Day	11:00 - 16:00 Uhr	Messe 	Mettler grillt - am 15. Juni. Sonne - Sommer, Grillen - das gehört mittlerweile in Deutschland so zusammen, wie Fleisch, Fisch oder Geflügel auf dem Grill. Barbecuing, das Freizeitvergnügen für alle, hat sich längst etabliert. Live BBQ-Cooking - BBQ-Grooves. Ein Grillhappening der Extraklasse!	kein Eintritt!
29.06.2010	HACCP-Seminar mit anerkanntem Abschluss	10:00-12:00 oder 14:00-16:00	Dr. Becher	Themenbereiche: Personal- und Produkthygiene	25,- €
24.08.2010	Weins - Gans - Wild	10:00 - 14:00 Uhr	Maja Kirsch 	Um den intensiven Fleischaromen des Wildes und Fettgeflügel Stand halten zu können, ist es wichtig, einen schweren und aromatischen Rotwein (z.B. Neue Welt) zu wählen. Wir helfen bei der richtigen Auswahl und Kombination.	49,- €
27./28.09. 2010	Weinreise	wird noch bekannt gegeben	Maja Kirsch 	<b>Weinreise</b>  Im europäischen Vergleich wird in Deutschland nur wenig Wein erzeugt, dieser allerdings auf international hohem Niveau. 13 Anbaugebiete mit jeweils völlig unterschiedlichen Charakteren, reizvoller Landschaft und tollen Weinen.  Begleiten Sie uns in zwei der spannendsten Anbaugebiete Deutschlands:  Die Mosel – Riesling mit langer Tradition Im größten Steillagenanbaugebiet der Welt ist Riesling die unbestrittene Nummer 1. Rund 5300ha sind an Mosel, Saar und Ruwer mit der edelsten Weißweinrebsorte bepflanzt, so viel wie nirgendwo sonst. Die Vielfalt der Gewächse von der Mosel verspricht immer wieder neue Entdeckungen.  Die Ahr – Der Rotweinspezialist Das Rotweinparadies par excellence. An den steilen Felsenterrassen des Ahrtales regieren „Klasse statt Masse“. Die gelungene Verbindung von Tradition und innovativen Ideen zur Weinbereitung lässt hier außergewöhnliche Qualitäten entstehen und zeichnet das kleine aber feine Weinanbaugebiet als eine der besten Rotweinregionen Deutschlands aus.	wird noch bekannt gegeben
12.10.2010	Coffee or Tea?	ca. 10:00 - 17:00 Uhr	Maja Kirsch 	Ob "Afternoon Tea" am Nachmittag oder ein gemütliches Frühstück mit Milchkaffee und Croissants – jeder hat so seine ganz spezielle Vorliebe. Nach und nach schießen die Coffee-Shops wie Pilze aus dem Boden, aber auch der Tee erfreut sich großer Beliebtheit! Tauchen auch Sie in die Welt der genussvollen Heißgetränke ein und lernen Sie mehr über Ihre Geschichte, die verschiedenen Sorten und deren Zubereitung.	29,- €
23.11.2010	Christmas Moments	11:00-16:00	Messe	Erleben Sie festliche Vorspeisen und Desserts zur Vorweihnachtszeit Wir bieten einen breiten Ausschnitt aus unserem aktuellen Programm Lassen Sie sich inspirieren von weihnachtlichen Eisvariationen, Pasteten und Terrinen	kein Eintritt!

**Anmeldung bei:**

Ihrem/Ihrer Mettler-Fachberater/Mettler-Fachberaterin, Ihrer Mettler-Telefonfachberaterin  
oder direkt per Fax 06533 - 93 85 50  
oder per E-mail an: [katharina.krajczyk@mettler-servicebund.com](mailto:katharina.krajczyk@mettler-servicebund.com)