

Weinseminare Oktober – März 2026

Die Seminar und Online Tastings Buchungen können sie online unter <https://shop.weinlade.de/#bookingwidget> unverbindlich vornehmen. Wenn ein Seminartermin nicht mehr online sichtbar ist, so ist das Seminar ausgebucht.

Für alle Seminare können wir schöne Geschenkgutscheine personalisiert mit dem Namen der zu beschenkenden Person und mit oder aber auch ohne Seminartermin ausstellen. Ein Geschenkgutschein kann unabhängig vom Wert für jedes Weinseminar eingelöst werden. Die Geschenkgutscheine können auch Online bestellt werden.

Hausmesse Herbst – Winter 2025

Entdecken Sie bei einer freien Verkostung unsere liebsten Kuschelweine für lange Winterabende, festliche Tropfen für die Feiertage und spannende Neuheiten für kalte Tage. Weihnachten kommt früher oder später – wir haben die passenden Weine jetzt schon da. Das Weingut Sommer aus dem Burgenland, wird ebenfalls persönlich präsent sein.

20 € Eintritt. 10 € Gutschein der mit einem Weinkauf bis 19.11.2025 verrechnet wird.

Die vorgestellten Weine können an diesem Tag mit 10 % Rabatt direkt mitgenommen werden/bestellt werden!

Uhland 21

Freitag 7.11.2025 von 14-20 Uhr

Weinlade Ettlingen

Samstag 8.11.2025 von 14-20 Uhr

Anmeldung unter [Weinlade.de](https://www.weinlade.de)



Basis Weinseminar „riechen-schmecken-genießen“

In spielerischer Weise lernen Sie die Grundlagen der professionellen Weinverkostung kennen. Sommelier Guntram Fahrner vermittelt in lockerer und unterhaltsamer Form die Eigenheiten und Unterschiede verschiedener Weine.

Ihre Sinne werden Sie neu entdecken und aktivieren – die Welt des Weines neu verstehen.

Eine Kleinigkeit für den Magen, aus frischen Produkten zubereitet, rundet das Seminar ab.

Donnerstag 6. November 2025 Uhland 21 19.30 Uhr 39 €

Montag 29. Dezember 2025 Uhland 21 19.30 Uhr 39 €

Freitag 13. Februar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 39 €

Unsere Glühweinaktion für einen guten Zweck!

Letztes Jahr konnten wir dank eurer Unterstützung **1.500 Euro** sammeln und an den **Gemeinnützigen Förderverein für Karlsruher Kinder** spenden – und auch dieses Jahr wollen wir wieder gemeinsam etwas bewegen!

Gegen eine Spende gibt es **ehrlichen Glühwein**, der mit Freude und Liebe gemacht ist.

Ein gut gemachter Glühwein – mit oder ohne Alkohol (für die Kids) – kann ein richtig leckeres Getränk sein. Solange Vorrat reicht!

Michael Zehnbauer von der **Metzgerei Zehnbauer** serviert wieder seine feine Bratwürste in bewährter Zehnbauer-Qualität. Der **gesamte Spendenerlös** bleibt in **Karlsruhe** und kommt dem **Gemeinnützigen Förderverein für Karlsruher Kinder** zugute: www.kibu-ka.de

Samstag 6. Dezember 2025 Weinlade 17-19 Uhr



Prickler, Schäumer und Schaumschläger !

Lernen Sie die Welt der Schaumweine vom Prosecco, Champagner, Cava, Cremant und Winzersekte näher kennen. Schnell werden Sie zwischen den Sorten, Jahrgängen und den Cuvées die feinen Nuancen und die Unterschiede feststellen. Sie erfahren wissenswertes zur Schaumweinherstellung, wie man ihn korrekt serviert und zu welchen Gelegenheiten er passend eingesetzt werden kann. Öffnen Sie Ihre Augen und Sinne und tauchen Sie ein in die Welt der schäumenden Köstlichkeiten.

Dienstag 30. Dezember 2025 Uhland 21 19.30 Uhr 65 €

Griechenland – Einzigartige Rebsorten & vielfältige Terroirs!

Kein Weinland auf dem Planet Erde ist so reich an Geschichte und Tradition wie Griechenland. Was vielen ebenfalls nicht bewusst ist, Griechenland spielte eine bedeutende Rolle bei der Entstehung der globalen Weinkultur. Dank Udo Jürgens wissen wir in DE von der Existenz von griechischem Wein, neben dem schon in der Bibel erwähnten Retsina. Das Land besitzt einen wahren Schatz an lokalen Rebsorten und viele ehrgeizige Winzer zaubern daraus völlig eigenständige Tropfen. In diesem Seminar gibt es nicht nur Infos zu der langen Weingeschichte, sondern auch viele spannende Weiß und Rotweine zu entdecken.

Lassen Sie sich einmal überraschen!

Freitag 6. März 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 59 €



U 30 Weinseminar – for beginners – keine Angst vor Wein!

Sie haben keine Kenntnisse vom Wein, sind unter 30 Jahren und wollten aber schon immer mehr über dieses spannende Getränk erfahren?

Dann heißen wir Sie herzlich zum Seminar „for beginners“ im kleinen Rahmen willkommen. Jede Menge Wissenswertes und Notwendiges für den Weineinstieg und für das bewusste Genießen wird fundiert erklärt und nachvollziehbar aufgezeigt.

Donnerstag 4. Dezember 2025 Uhland 21 19.30 Uhr 29 €

Donnerstag 29. Januar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 29 €

Ab einer Gruppengröße von mind. 12 Personen führen wir das U 30 Seminar auch als eigene Veranstaltung durch. Termin nach Absprache!

Junggesellinnen Abschied – Verführung der Sinne!

Sie planen einen JGA
Beglücken Sie doch
Sinnes Spaß? Getreu
Passende Getränke,
Räumlichkeiten.



und haben keine Lust auf die üblichen Spielchen?
die zukünftige mit lockerem, fröhlichen und genussvollem
dem Motto: Verführung der Sinne will gelernt sein!
eine Kleinigkeit zum Essen und das alles in stilvollen
Bingo!

Ab 10 Personen, 2-2,5 Stunden, Termin nach Absprache. Pro Person 29 €

Bella Italia – Italiens Weinspezialitäten!

Italien ist eines der komplexesten und vielfältigsten Weinländer der Erde. Ausgestattet mit einer großen Tradition, extrem unterschiedlichen klimatischen und geologischen Eigenschaften, eigenständigen Rebsorten und einer wechselhaften Weingeschichte. An diesem Abend werden wir uns intensiv mit bekannten Weinnamen wie aber auch mit den unbekannten und aufstrebenden authentischen Weinen Italiens befassen. Eine Anti Pasti Auswahl mit Panne Pugliese Brot begleitet die Weine.

Freitag 24. Oktober 2025 Uhland 21 19.30 Uhr 55 €

Samstag 3. Januar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 55 €

Freitag 13. März 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 55 €

Der perfekte Wein zum Fisch?

Fisch & Wein gehört in Europa untrennbar zusammen. Auch in der Neuen Weinwelt ist diese Kombinationen weit verbreitet - oftmals mutig zusammengestellt - da deren Zubereitung und Produkte vielfältigere Kreationen erlauben. Auch der Zeitgeist einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung führt zu einem größeren Interesse. In der Regel ist der Weißwein als Fischbegleiter die 1. Wahl, doch gibt es auch Ausnahmen, bei denen Rosé oder Rotweine hervorragend dazu passen. An diesem Abend gibt es anspruchsvolle Weine abseits des Mainstreams, die sich den Fischgerichten aus der mediterranen, skandinavischen und Cross Over Küche stellen. Welchen Wein Sie dann zu den fünf Fischgerichten als Favoriten erküren, das müssen Sie sich selbst und hoffentlich mit viel Genuss erarbeiten ;-)



Samstag 7. Februar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 99,00 €

Käse & Wein – lernen Sie richtig zu kombinieren!

An diesem Abend werden wir der Wahrheit auf den Grund gehen: Welcher Wein passt am besten zu welcher Käsesorte? Ausgesuchte, überwiegend französische Käsesorten, von einem Maitre Affineur verfeinert, werden wir im direkten Vergleich mit unterschiedlichen Weintypen erleben. Wir gehen der Sache geschmacklich nach und testen wie auf den Punkt gereifter Käse mit welchen Weinen am besten schmeckt.

Samstag	25. Oktober	2025 Uhland 21	19.30 Uhr	59 €
Freitag	12. Dezember	2025 Uhland 21	19.30 Uhr	59 €
Freitag	16. Januar	2026 Uhland 21	19.30 Uhr	59 €
Freitag	28. Februar	2026 Uhland 21	19.30 Uhr	59 €

Schmeck den Süden - Stiefelweine & Essen aus Süditalien!

Kaum ein Bereich aus Italien ist so trendig wie Süditalien. Allen voran Apulien mit der Rebe Primitivo und Sizilien mit den unterschiedlichsten autochthonen Weiß- und Rotweinen. Die Kulinarik ist dabei analog dem Wein, recht unterschiedlich und höchst spannend! Gehen Sie mit auf eine einmalige Entdeckungsreise für die Sinne und erleben Sie die herzhaft mediterranen Speisen und bestes Olivenöl aus Süditalien. 3 Gerichte fordern die Weine dazu heraus!

Freitag	21. November	2025 Uhland 21	19.30 Uhr	75 €
Samstag	22. November	2025 Uhland 21	19.30 Uhr	75 €
Samstag	31. Januar	2026 Uhland 21	19.30 Uhr	75 €

Schokolade & Wein – BEAN TO BAR!

Schokolade ist in aller Munde und als leidenschaftliche Schoko-holics, ist dies für uns ein großes Thema. Von den Bohnen bis hin zur Verarbeitung und der Verfeinerung in der Conche, gibt es jede Menge wissenswertes. Wir verkosten unterschiedliche Tafeln von der Konsum bis hin (hauptsächlich) der BEAN TO BAR Schokolade aus den besten Anbaugebieten der Welt. Mit unterschiedlichen Weinen besonderer Machart werden wir dann die Schokolade kombinieren. Sie werden überrascht sein, welche Parallelen es zum Wein gibt.

Ein Abend mit viel wissenswertes für alle Schokofreunde!

Samstag	29. November	2025 Uhland 21	19.30 Uhr	59 €
Freitag	30. Januar	2026 Uhland 21	19.30 Uhr	59 €

Whisky-Tasting „Einmal um die Welt“!

Whisky ist die erfolgreichste Spirituose überhaupt und wird nicht nur in über 200 Ländern verkauft, sondern inzwischen auch fast überall produziert. Begeben Sie sich auf eine hochprozentige Weltreise und lernen Sie verschiedene Whisk(e)y-Stile kennen. Neben Proben aus den traditionellen Kernländern gibt es auch einige Exoten zu verkosten und zu entdecken.

Freitag 14. November 2025 Uhland 21 19.30 Uhr 55 €

Blindprobe – Die unbestechliche Verkostung!

In völliger Dunkelheit in einem Gewölbekeller und frei von störenden Geräuschen können Sie sich auf ihren eigenen Geruchs und Geschmackssinn voll konzentrieren. Dies führt nach einigen Minuten zu einer Fokussierung und Verschärfung der Sinne, weshalb Ihnen die Aromen in der Nase und auf der Zunge viel klarer, präziser und verständlicher erscheinen werden.

In einer extrem visualisierten Zeit stellt die Blindprobe einen echten unverfälschten Test eines jeglichen Weines dar. Im positiven wie negativen Sinn!

Wir zeigen Ihnen mit unserer Expertise und langjährigen Verkostungserfahrung, wie Sie die DNA des jeweiligen Weines entschlüsseln und für Ihre Geschmackliche Vorlieben verwenden können.

Dieses exklusive Veranstaltung mit maximal 7 Teilnehmer richtet sich an geübte Weinfreunde.

Donnerstag 20. November 2025 Uhland 21 19.30 Uhr 55 €

Donnerstag 27. November 2025 Uhland 21 19.30 Uhr 55 €

Donnerstag 15. Januar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 55 €

Donnerstag 26. Februar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 55 €

BLINDPROBE

die unbestechliche
Verkostung

Tapas & Wein

Buchen Sie für einen Abend Kurzurlaub und tauchen Sie ein, in die Welt spanischer Weine und dazu passend – Tapas, die kleinen Köstlichkeiten die ursprünglich dazu dienen sollten die Gläser abzudecken! Innerhalb Spaniens hat jede Region ihre eigenen Kreationen, abgestimmt auf die Weine und Produkte die dort angebaut und hergestellt werden. Entdecken sie die Vielfalt an Kombinationen und die Harmonie zwischen Tapas und authentischen spanischem Wein.

Samstag 24. Januar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 75 €

Samstag 14. März 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 75 €

Nur Rotwein – Großer Rotwein Abend!

An diesem Abend gibt es nicht nur roten Wein, sondern richtigen „Rotwein“. Angefangen von der Fruchtbombe, über das Tannin Monster bis hin zum Gaumenschmeichler. Lernen und erleben Sie, was einen richtigen „Rotwein“ auszeichnet und welche Besonderheiten seitens der Natur und des Winzers dafür von Bedeutung sind. Logischerweise gibt es an diesem Abend eine Speise in Rotwein geschmort!

Samstag 6. Dezember 2025 Uhland 21 19.30 Uhr 59 €

Samstag 17. Januar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 59 €

Freitag 6. Februar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 59 €



Das Burgund – Einzigartige Weine!



Die Bourgogne liegt geografisch in einem außergewöhnlichen Bereich. Die Region ist der Treffpunkt vom kontinentalem und mediterranem Klima mit ozeanischen Einflüssen. In Verbindung mit der langen Weintradition, den vielfältigen Bodenformationen und den kleinteiligen



Weinbergspartellen, den sogenannten „Climats“ entsteht dadurch eine Vielfalt an Weinen mit wohlklingenden Namen wie Gevrey-Chambertin, Meursault, Nuits-St.-Georges, Beaune etc. Lassen Sie sich von einem Profi verführen in die stilistische Faszination von weißen und roten Burgunder, denn keine Weinregion der Welt ist so schwer verständlich und besitzt ein so großes Renommee wie das Burgund.

Freitag

23. Januar

2026 Uhland 21 19.30 Uhr 79 €

Rum Tasting – Eine Reise in die Geschichte und die Welt des Rums

Seien Sie bei einer genussvollen Rum Entdeckungsreise mit dabei. Rum ist nicht nur trendig und herzerwärmend, sondern auch ein geschichtlich einmaliges Erlebnis für die Sinne! Es gibt Rums aus unterschiedlichen Ländern, besonderen Stilistiken und ein Kenner der Szene klärt Sie darüber fundiert auf.

Vergessen sie irgendwelche Piraten oder Marketing Geschichten aus der Werbung und folgen sie einfach ihrem Geschmack.

Dozent: Karsten Kuske, IHK Barmeister

Freitag

28. November

2025 Uhland 21 19.30 Uhr 49 €

Single Malts aus Schottland – Islay Whisky Tasting!

Vor der schottischen Westküste liegt die idyllische Insel Islay, die für ihre weltbekannten Whisky-Produzenten wie Ardbeg, Bowmore, Bruichladdich Lagavulin, Laphroaig u. a. bekannt ist. In Mitten der dramatischen Naturlandschaften dieser Insel, werden auch weniger bekannte Whiskys hergestellt. Wir stellen Ihnen in diesem unterhaltsamen Seminar die Bandbreite der charaktervollen, rauchigen und zumeist torfigen Whiskys vor, bei dem es auch eine passende Kleinigkeit zu Essen gibt.



Freitag

5. Dezember

2025 Uhland 21 19.30 Uhr 55 €

Naturwein und Küche – Charakter Weine im kulinarischen Einklang

Es wird viel über sogenannte Naturweine gesprochen, weshalb wir Ihnen das Thema und die Weine informativ und sensorisch einmal nachvollziehbar näherbringen wollen.

Es gibt an diesem Abend charaktervolle Naturweine unterschiedlicher Ausprägung und Stilistik. Selbstverständlich geprägt von der Eigenheit der Natur, der Philosophie und der Vorstellung des Winzers. Die Weine sind in der Regel naturbelassen, mit traditionellem Handwerk, modernem Wissen und einer Prise Intuition hergestellt. Sozusagen, authentisch, lebendig und mit viel Charakter.

Dazu servieren wir kleine saisonale Speisen – reduziert aufs Wesentliche, geschmacklich im Einklang mit den Weinen. Ob Weinneuling oder erfahrener Weinfreund: wir laden ein, Naturweine mit allen Sinnen neu zu erleben.

Samstag 21. März 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 69 €

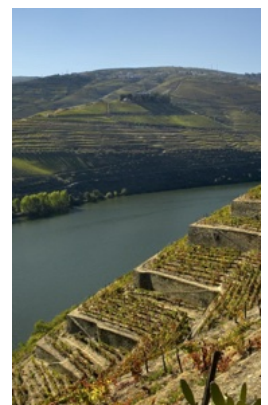
Durch den Abend führt Cara Georgi, Mitarbeiterin des Weinlade und leidenschaftliche Naturwein Liebhaberin.



Entdecker Land entdecken. Portugal, vom Vinho Verde bis hin zum Port!

Im Schatten vom Weinriesen Spanien hat sich Portugal in den letzten Jahren bei Weinfreunden einen exklusiven Ruf erworben. Dort gibt es keinen „Mainstream“ Weinstil, sondern aufgrund der außergewöhnlichen Rebsortenvielfalt eine Vielzahl unbekannter, charaktervolle Weine. Diese bestechen und überzeugen mit Charme und Authentizität. An diesem Abend verkosten wir Weine von den berühmtesten Weinregionen Portugals und wir sind uns sicher das das Weinland Portugal in positiver Erinnerung bleiben wird.

Samstag 13. Dezember 2025 Uhland 21 19.30 Uhr 55 €



Spitzenweine aus Europa und der neuen Weinwelt!

Es gehört schon zu den Highlights eines Weintrinkers die Faszination eines reifen Weines auf dem Höhepunkt der Genussphase mit den Sinnen erleben. Man kommt automatisch ins Schwärmen aufgrund der einprägsamen Aromatik! Wir erleben an diesem Abend reife und aufkommende Spitzenweine und versuchen einen Blick in deren Leben zu werfen. Zur Verkostung stehen ausschließlich erlesene und rare Qualitäten aus renommierten Weinbergsanlagen aus der Hand von Top-Produzenten aus Europa und neuen Weinwelt.

Samstag 10. Januar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 99 €

Sushi & Wein - eine wahrhaft geniale Verbindung!

Erleben Sie den japanischen Sushi von einem Meister zubereitet in Kombination mit europäischen und asiatischen Weinen. Die Geschmacksrichtungen der Weine reichen von rassig-trocken bis hin zu exotisch-fruchtig. Die unterschiedlichen Aromaträger beim Sushi, wie auch beim Wein sorgen dafür, dass jede Kombination garantiert einmalig sein wird und Ihnen lange in Erinnerung bleibt.

Freitag 27. Februar 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 65 €



Sizilien – Küche aus 1001-Nacht

Dort, wo die Natur großzügig ist - wo Zitruspflanzen, Mandelbäume, Feigenkakteen blühen und wo Gemüse, Getreide und Früchte aller Art von außergewöhnlicher Qualität sind, liegt die Wiege der italienischen Küche. Kaum eine Gegend bietet ein derart fantasiereiches und üppiges Repertoire an charakteristischen Speisen und Erzeugnissen wie Sizilien. Beispielhaft dafür sind der Farbenreichtum und die strukturelle Vielschichtigkeit der *cassata*, dieser so verführerischen



Speise, die in vergangenen Jahrhunderten sogar Nonnen zur Vernachlässigung ihrer frommen Pflichten verleitete. Äußerst verschiedenartige Völker und Kulturen prägten die Kochkunst dieses Landes: Griechen, Römer, Araber, Normannen, Franzosen und Spanier... Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Sizilienreise und erfahren Sie Interessantes über die Geschichte und der Kochkunst der Magna Graecia, Goethe und die Inselküche...

Samstag 7. März 2026 Uhland 21 19.30 Uhr 89 €

Moderiert wird der Abend von Robert Lukenda, Mitarbeiter im Weinlade, Dr. der italienischen Kulturwissenschaften und langjähriger Reiseleiter für Kultur- und Genussreisen in Italien und Frankreich.

Raritätenprobe

Es wird viel über große Weine und deren Faszination geschrieben. Für die einen ist es die sinnliche Austrahlung aufgrund der besonderen Aromatik, für die anderen ist es die Ehrfurcht vor dem Alter und den damit verbundenen Erinnerungen.

Wie dem auch sei, um bei diesem Thema mitsprechen zu können, muss man solche Weine auch einmal im Leben getrunken haben !

Nachfolgend die Verkostungsliste. Begrenzte Teilnehmeranzahl. Bezahlung im Voraus.

Samstag 15. November 2025 19.30 Uhr 350 €

Verkostungsliste :

Schäumer zur Einstimmung

Weißweine

1999er Bâtard-Montrachet Grand Cru
Domaine Fontaine-Gagnard - Burgund

1989er Château Laville Haut-Brion Blanc
Cru Classé de Graves - Bordeaux

Bordeaux Rotweine

1982er Château Cos d'Estournel
2^{ème} Cru Classé – St. Estephe

1989er Château Lynch-Bages
5^{ème} Cru Classé – Pauillac

1989er Château L'Eglise-Clinet
Pomerol

Highlights aus Nord & Südamerika

2011er Cabernet Franc Limited Edition Gran
Bodegas Renacer – Mendoza, Argentinien

2014er Grand Ciel Cabernet Sauvignon
De Lille Cellar – Washington, USA

Koloniale Süsswein Legenden

Portwein - 1834er Romariz No. 1 Especial
Malaga - 1857 Solera Larios S.A.
Madeira - 1960 Vintage Boal Barbeito

Reparaturweine

1976er Rauenthaler Baiken-Versteigerungswein
Riesling Auslese
Staatsweingüter Kloster Eberbach-Rheingau

Goldkapsel

2015 Brauneberger Juffer Riesling Auslese
Weingut Schloß Lieser – Mosel

Hier lagern Ihre Weinschätze richtig – Klimaneutral!

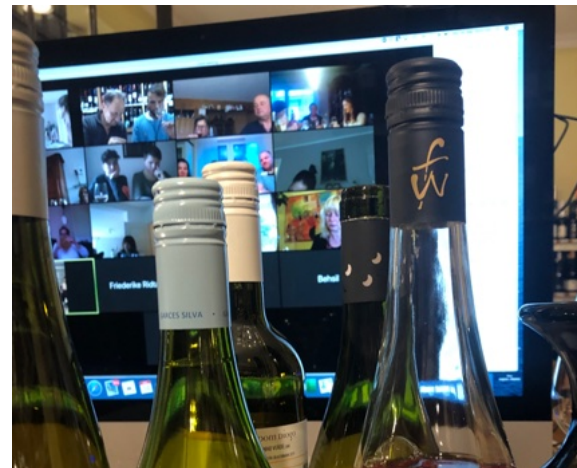
Ab sofort bieten wir unseren Kunden klimaneutrale Weinfächer zur perfekten Lagerung von Weinen an. Ein alter trockener Brauereikeller im 2. Untergeschoss mit konstanten Temperaturen.

Die Fächer sind alle abschließbar. Ca. 42-60 Flaschen können pro Fach eingelagert werden. Größere Mengen können ebenfalls in einem separaten Raum gelagert werden. Infos und Konditionen einfach im Weinlade am Gutenbergplatz Info@weinlade.de anfragen.



Business-to-Business (B2B)

Warum nicht für ein Meeting mit Geschäftspartnern ein niveauvolles Wein Tasting als Abschluss aus der Ferne anbieten? Wein verbindet, schafft Freunde und sorgt für eine freudig genussvolle Verbindung. Unsere 1. Online Weinprobe war übrigens schon im Jahr 2013 (Citrix) und wir haben zwischenzeitlich sehr viel Erfahrung darin gesammelt. Diese lassen wir gerne in Ihr B2B Meeting einfließen und bringen es zum Erfolg, denn es hat noch nie geschadet neben dem geschäftlichen auch noch kulturelles Wissen und Niveau zu zeigen. Gutes tun! Sprechen Sie uns einfach an!



Seminarbedingungen: Verbindliche Anmeldung per

<https://shop.weinlade.de/#bookingwidget>, Bezahlung am Seminartag vor Ort in bar oder mit einem Gutschein. Eine kostenlose Absage ist bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Eine Absage danach oder bei Nichterscheinen werden 100 % der Seminargebühr automatisch in Rechnung gestellt.

Je nach Seminar werden ca. 8 Weine verkostet. Eine Kleinigkeit, aus frischen Produkten für den Magen rundet das Seminar ab. Dauer ca. 2-2,5 Stunden.

Sollten Sie an einem Weinseminar mit einer Gruppe, z.B. mit Kollegen oder für Geschäftskunden, interessiert sein, so unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Personalisierte Geschenkgutscheine für die Weinseminare sind ebenfalls mit oder ohne Veranstaltungstermin erhältlich.

Ausstattung für Veranstaltungen?

Falls Sie eine Veranstaltung planen, auf Location suche sind, Weine auf Kommission, Weingläser, Champagner Bowlen oder andere Dinge benötigen, sprechen Sie uns einfach an.



**Weinlade am Gutenbergplatz, Nelkenstr. 33,
76135 Karlsruhe,
Telefon 07 21 / 8 30 77 70 oder per Email Info@Weinlade.de**

Veranstaltungsort Uhland 21: Uhlandstraße 21

Unsere klimatisierten Räumlichkeiten für die Weinseminare wie aber auch für Business-Veranstaltungen, Firmenevents und Schulungen befinden sich in unmittelbarer Nachbarschaft zur Weinlade am Gutenbergplatz in der Uhlandstraße 21 / Ecke Goethestraße in der Weststadt. Kostenlose Parkmöglichkeit auf dem Gutenbergplatz.

**Uhlandstraße 21
76135 Karlsruhe**



Besuchen Sie uns für Neuigkeiten auf
Facebook.com und Instagram



Restaurant Empfehlung

Es ist grundsätzlich empfehlenswert, vor einem Weinseminar etwas gegessen zu haben. Aus diesem Grund empfehlen wir um die Ecke am Gutenbergplatz - Das Gasthaus Gutenberg ist für die authentische Badisch-Bayrische Wirtshausküche bekannt. Erwähnen Sie bei der Reservierung, daß Sie um 19.30 Uhr zum Weinseminar gehen. Falls es ausgebucht ist, bekommen Sie dann dennoch einen Tisch !

Gasthaus Gutenberg

Nelkenstraße 27
Tel. 0721/ 985 15 16 denise@gasthaus-gutenberg.de

Über den Dozenten

Guntram Fahrner begann seinen beruflichen Werdegang mit einer Ausbildung als Koch. Nach über sechs erfolgreichen Jahren in der Küche, unter anderem in der Talmühle in Sasbachwalden (mit einem Michelin Stern ausgezeichnet) und ausgezeichnet mit dem Titel "Bester Jungkoch Deutschlands" der Châine des Rotisseurs 1989, wechselte er zum Schlosshotel Bühlerhöhe. Dort absolvierte er eine F&B Trainee Ausbildung, bei der er den ganzen "Background" des Weines kennenlernte.

Nach einigen Wanderjahren in Deutschland und dem erfolgreichen Abschluss der Sommelier Ausbildung in Frankfurt, führten ihn die Wege nach Belgien und in die Schweiz. Im Hotel Haus Paradies in Ftan/ Unterengadin, das heute zu den besten Häusern der Schweiz gehört und mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet ist, entwickelte er ein völlig neues Weinregalsystem für die optimale Weinlagerung.

In Deutschland machte er auf sich aufmerksam bei zahlreichen Wettbewerben. So wurde er Sieger beim Badischen Weinwettbewerb in Freiburg 1994 und 1995 bester Deutscher Sommelier beim Wettbewerb des Deutschen Weininstituts in Leipzig. Sein bisher bedeutendster Wettbewerb ist jedoch der Gewinn der Trophée Ruinart 2001 im Oktober 2001 in Berlin verbunden mit dem Titel »Bester Sommelier Deutschlands«.

Im Jahr 2004 gewann er gegen 1500 Mitbewerber den Titel „Deutscher Meister im Weindegustieren“

Ausgerichtet durch die Wochenzeitung DIE ZEIT und dem europäischen Weinmagazin VINUM.

Seine Fachkompetenz als Sommelier konnten die Weinliebhaber im Hotel Haus Paradies in Ftan/ Schweiz, im Fährhaus in Munkmarsch auf Sylt, sowie in den Weyberhöfen in Sailauf erleben. Seit 2000 ist er zudem noch stolzer Besitzer eines Weinbergs in einer Spitzenlage an der Mosel. Er möchte sich mit der Rebe und der Weinherstellung noch intensiver auseinandersetzen. Im Sommer 2001 erarbeitete er sich während seiner Auslandstätigkeit als Sommelier in London die erste Hürde (Advanced Certification) der international renommierten Master Sommelier Vereinigung. Zwei Bücher hat er schon veröffentlicht: das Buch "Bacchus Kellerbuch & Wein Grundkenntnisse" sowie im Oktober 2004 das Buch „Trinkst Du nur oder genießt Du schon“. Anfang 2006 bis Anfang 2009 führte er die Alte Seilerei in Karlsruhe als Weinrestaurant. Im Frühjahr 2018 wurde das 2. Weinfachgeschäft, der Weinlade Ettlingen in der Hertzstraße 10 eröffnet.

Weinlade Philosophie

Als Sommelier möchte ich Ihnen in meinem »Weinlade am Gutenbergplatz« die komplexe wie gleichsam genussorientierte Welt der Weine näher bringen. Wir, ich und meine Lebenspartnerin Sabine Oltmanns, sind ein „Familienunternehmen“ und möchten uns von großen Weinkonzernen nicht nur durch Unabhängigkeit unterscheiden. Wir begegnen den Herausforderungen aus dem wirtschaftlichen Trend zur Globalisierung in der Weinbranche eben nicht mit Angleichung, sondern mit Individualität und schmeckbarer Authentizität.

Alle Weine die ich Ihnen im Weinlade anbiete, sind sorgfältig und nach strengen Qualitätskriterien ausgesucht. Auf wichtigen Verkostungen und Messen im In- und Ausland halte ich mich über aktuelle Trends auf dem Laufenden und selektiere Weine für Sie, die nicht nur unseren strikten Qualitätsmaßstäben kompromisslos entsprechen, sondern auch mit Ihrer Stilistik unser Angebot an fitnessreichen und eleganten Weinspezialitäten bereichern. Ökologisch verantwortliches Handeln, Ressourcenschonung und ein Arbeiten mit der Natur ist uns bei der Auswahl der Winzer mit denen wir zusammenarbeiten möchten, mindestens genauso wichtig wie sensorisch nachvollziehbare Qualität.

Guter Wein muss nicht teuer sein - er muss nur entdeckt werden!

Getreu diesem Motto bin ich bemüht immer einen Schritt schneller zu sein und begeben mich jedes Mal mit viel Vorfreude und Spannung auf zahllose Weinreisen und Verkostungen. So bin ich in der Lage eine fundierte Auswahl von hochwertigen Weinen anzubieten, die alle ein interessantes Preis-Genuss Verhältnis liefern und darüber hinaus aus handwerklicher Produktion stammen. Profitieren Sie von meinen internationalen Erfahrungen als Sommelier, meiner Kompetenz und meinem Insider-Wissen rund um den Wein. Wenn Sie mit mir und meinen ausgesuchten Produkten die Liebe zum Besonderen gemeinsam haben, immer wieder den Mut finden zum eigenen Urteil zu stehen, die Geduld haben den eigenen Geschmack und die eigene Wahrnehmung kontinuierlich zu verfeinern, so sind Sie ein echter Kunde vom »Weinlade am Gutenbergplatz« und ich freue mich darauf, Sie vielleicht einmal persönlich im Weinlade kennenzulernen.