

demeter

# Wein & Speisen

*Geschmacksvielfalt entdecken*

## Halle 6.1 C01-1

Internationale Verkostungszone  
Exklusive Demeter-Gastronomie  
Zahlreiche Veranstaltungen

demeter – biodynamisch seit 1924



# Veranstaltungen

Jubiläums-Party  
Sonntag 23.3.2014  
ab 17:00

23.03. Sonntag	11:00 - 11:30	Biodynamic Viniculture – understanding its principles	Demeter-Stand Halle 6.1 / C01-1
	13:00 - 13:30	Spitzen-Koch Klaus Velten und Sommelier Romana Echensperger definieren Luxus neu!	Deutsches Weininstitut Halle 6 / 6 / F100
	14:30 - 15:00	Terroir 3.0 – Individualität biodynamischer Weine – die Demeter Kellerrichtlinie	Demeter-Stand Halle 6.1 / C01-1
	16:00 - 16:30	Biodynamic Viniculture and Terroir – a global movement	Meininger Halle 6 / 1 / B05
	17:00	Demeter feiert: 90 Jahre biodynamisch – Der Kurs in die Zukunft	Demeter-Stand Halle 6.1 / C01-1
24.03. Montag	11:00 - 11:30	Biodynamischer Weinbau – Die Prinzipien verständlich erklärt	Meininger Halle 6 / 1 / B05
	13:00 - 13:30	Demeter-Koch Joachim Latsch und Sommelier Romana Echensperger definieren Luxus neu!	Demeter-Stand Halle 6.1 / C01-1
	14:30 - 15:00	Terroir 3.0 – the inividuality of biodynamic wines – Demeter guidelines for the wine cellar	Demeter-Stand Halle 6.1 / C01-1
	15:00 - 16:30	Biodynamischer Weinbau und Terroir – eine globale Bewegung	Demeter-Stand Halle 6.1 / C01-1
	16:30 - 17:00	PIWI-Weine – ein neuer internationaler Trend Eine gemeinsame Veranstaltung mit Sensorik-Experte Martin Darting	Demeter-Stand Halle 6.1 / C01-1
25.03. Dienstag	11:00 - 11:30	Biodynamic Viniculture – understanding its principles	Demeter-Stand Halle 6.1 / C01-1
	13:00 - 13:30	Spitzen-Koch Simon Tress und Sommelier Romana Echensperger definieren Luxus neu!	Demeter-Stand Halle 6.1 / C01-1
	14:30 - 15:00	Terroir 3.0 – Individualität biodynamischer Weine – die Demeter Kellerrichtlinie	Meininger Halle 6 / 1 / B05
	15:00 - 16:30	Biodynamic Viniculture and Terroir – a global movement	Demeter-Stand Halle 6.1 / C01-1

# 3 Tage – 3 Köche

Sonntag  
Klaus Velten



Handwerk trifft Mundwerk. Rheinländer Klaus Velten kocht sich in die Herzen seiner Zuschauer. Erzählen, gestikulieren, mitreißen, aus der Reserve locken, inspirieren – im Kontakt mit Menschen ist der Bonner TV-Koch Klaus Velten ein Champion. Ganz genau wie am Herd.

Montag  
Joachim Latsch



Joachim Latsch ist Landschaftsplaner, Unternehmensberater und Koch aus Leidenschaft. Demeter begleitet ihn seit vielen Jahren und steht für Qualität und Genuss auf höchstem Niveau. Mit dem Restaurant Lässig in Stuttgart lebt er mit den Aspekten von Regionalität, Saisonalität und fairem Handel das Motto „Leicht Lecker Lässig“.

Dienstag  
Simon Tress



Bodenständige Gerichte, zubereitet auf eine neue, moderne und kreative Art, das ist die Küche des 1983 in Riedlingen an der Donau geborenen Simon Tress. Er verbindet Tradition und Innovation und verwendet dabei ausschließlich Bio-Produkte, vorzugsweise aus der Region, und immer frisch – eben „was die Natur gerade liefert“.



## Unsere Referentin

Romana Echensperger hat mehr als 12 Jahre als Sommelière in deutschen und spanischen Spitzenrestaurants gearbeitet. Von 2007 bis 2010 war sie Chef Sommelière im Restaurant Vendôme bei Köln, das mit 3 Sternen im Guide Michelin bewertet ist und zum „Besten Restaurant Deutschlands“ gewählt wurde. Echensperger ist ein Kenner der biologisch-dynamischen Weinszene.

Ihr Ansprechpartner: Friedemann Wecker, Demeter e.V., Brandschneise 1, 64295 Darmstadt

Telefon +49 (0) 6155 8469-39, [friedemann.wecker@demeter.de](mailto:friedemann.wecker@demeter.de), [www.demeter.de](http://www.demeter.de)

# Biodynamische Weinkompetenz

*Halle 6.1 / C01-1*

## Deutschland

Weingut Christ  
Das Hirschhorner Weinkontor  
Weingut Gustavshof  
Ökologisches Weingut Schmitt  
Weingut Trautwein  
Weingut Pix  
Weingut im Zwölberich

## Österreich

Weingut Michlits  
Gut Oberstockstall  
Schmelzer's Weingut

## Frankreich

Domaine Léon Boesch  
Domaine Vincent Fleith  
Pierre Frick  
Château Gasqui  
Earl Loberger Joseph & Fils  
Domaine de Malavielle  
Peybonhomme  
Scea Rominger Eric  
Domaine Etienne Simonis  
Domaine Vacheron

## Italien

Duemani  
Foradori  
Lageder

## Argentinien

Finca von Wigstein S.A.

Über 80 internationale  
biodynamische Weine  
zur Verkostung

