

# Cocktailseminar & Gin Tonic Tasting **für Gruppen ab 8 Personen**



## Sommerzeit ist Cocktailzeit – von klassisch bis „fancy-tropisch“- mit und ohne Promille

Deshalb möchten wir uns in diesem Seminar mit der Kunst der Cocktailzubereitung näher beschäftigen. Nach einer Einführung in die Geschichte des Cocktails und die richtige Technik wird in praktischen Übungen jede Menge gerührt und geschüttelt.

Die Herkunft der Cocktails ist nicht ganz geklärt. Die erste Geschichte stammt aus dem 18. Jahrhundert, sie besagt, dass ein Gastwirt aus Washington, ein bekannter Kampfhahnzüchter war. Eines Tages entließ er einen seiner besten Kampfhähne. Das ganze Dorf suchte nach ihm, doch sie fanden ihn nicht. Bis nach einigen Wochen ein junger Soldat mit dem Hahn unter dem Arm die Wirtschaft betrat. Daraufhin belohnte ihn die Tochter des Wirtes mit einem farbigen Mixgetränk. Dieses war genauso farbenprächtig, wie der Schwanz des zurückgebrachten Hahnes, deshalb nannten sie das Getränk „Cocktail“ = Hahnenschwanz!

*Gin boomt, der eine oder andere Gin ist aufgrund seiner TOP Qualität auch für den puren Genuss geeignet. Beliebter bleibt die süß-herbe Kombination aus Gin und Tonic. Die Auswahl an Gin und Tonic Water wird langsam unübersichtlich und gerade Einsteiger\*innen tun sich schwer. Wir probieren verschiedene Stilrichtungen, am Ende entdecken dann hoffentlich alle ihre Favoriten.*

### Freitag

- Anreise bis 17:00 Uhr
- Kaffeetrinken auf unserer Terrasse
- Begrüßungscocktail
- Walsroder Abendbuffet oder Barbecue
- Gemütliches Beisammensein im ver.di Treff
- Übernachtung im ver.di Bildungs- und Tagungszentrum

### Samstag

- reichhaltiges Frühstücksbuffet:
- Lebendiger Unterricht: Die Welt der Cocktails und kleine Barkunde
- Leichtes Mittagessen
- Lebendiger Unterricht: Wir mixen Cocktails
- Walsroder Abendbuffet oder Barbecue
- Gin & Tonic Tasting
- Abendausklang im ver.di Treff und am Buchenholzfeuer
- Übernachtung im ver.di Bildungs- und Tagungszentrum

### Sonntag

- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Individuelle Abreise

**€uro 293,50 pro Person im EZ / €uro 275,50 im DZ**

Foto H.C.H.  
(Pina Colada)