



SCHMIDT & KO.
die vinophile genusswerkstatt



GENUSSKALENDER

Herbst / Winter
2017



WEINHANDEL

WEINBAR / RESTAURANT

MITTAGSTISCH

GENUSSCHULE

EVENTLOCATION



Carsten Schmidt
Geschäftsführer



Ralf Zacherl
Geschäftsführer



Anja Schmidt
Gesellschafterin



Mario Kotaska
Gesellschafter



Elise Scheller
Eventmanagerin



Marcel Woest
Küchenchef



Maria Hinrichsen
Gastronomische Leitung



Anja Lehmann
Gastgeberin Mittagstisch

DAS **SCHMIDT Z KOLLEGIUM** FREUT SICH AUF SIE!

Ähnlich facettenreich wie das Angebot im Schmidt Z&KO. ist unser Team. Bei allen unterschiedlichen Interessen, Talenten und Aufgaben eint uns die Leidenschaft fürs Genießen und die Wertschätzung von individuellen, handwerklich entstandenen Produkten. Wir freuen uns, diese Passion mit Ihnen teilen zu können, beim Kochen, beim Essen, beim „Weinen“.

WIR HEISSEN SIE WILLKOMMEN IN BERLINS
VINOPHILER GENUSSWERKSTATT!



SCHMIDT Z&KO.
die vinophile genusswerkstatt

WEINHANDEL

Über 500 verschiedene Weine aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal sind im Angebot. Dazu kommen gereifte Grosse Gewächse und andere Raritäten. Sie suchen den passenden Wein? Wir finden gemeinsam den Richtigen für Sie! Sei es für jeden Abend, für ein besonderes Abendessen oder für ein ungezwungenes Treffen mit Freunden. Bitte sprechen Sie uns an – wir kennen unsere Winzer und deren Weine persönlich. Und geben gerne unser Wissen an Sie, unseren Kunden, weiter.

Bei uns finden Sie Erlesenes u.a. von diesen Weingütern:

Künstler (Rheingau), Maximin Grünhaus (Mosel), Philipp Kuhn (Pfalz), Emrich-Schönleber (Nahe), Fred Loimer (Kamptal), Sattlerhof (Südsteiermark), Domaine de l'Horizon (Languedoc-Roussillon), Bruno Paillard (Champagne), Elisabetta Foradori (Trentino), Barone Ricasoli (Toskana), Álvaro Palacios (Priorat), Graham's Port (Douro)



„SUEZ“. SPANNENDE GESCHICHTE. FRISCH SERVIERT.

Große Momente verdienen große Weine! So geschah bei der Eröffnung des Suez-Kanals im Jahre 1869, als ein Forster Riesling aus dem Hause Reichsrat von Buhl serviert wurde. Als Hommage an jenen Wein, der dieses historische Ereignis begleiten durfte, hat Kellermeister Mathieu Kauffmann die Edition „Suez“ kreiert. Die Weine, ein Riesling sowie ein im roten und roséfarbenen Gewand erscheinender Spätburgunder, stellen die Essenz von Rebsorte und Stilistik dar und künden vom großartigen Potential der Einzellagen an der Mittelhardt, die gegen Ende des 19. Jahrhunderts den weltweiten Ruhm des Weinguts begründeten.



Mathieu Kauffmann & Richard Grosche (v.l.)



WEINBAR / RESTAURANT

In unserer Weinbar und im Restaurant ist das Weinregal unsere Weinkarte. Für Weinfreaks somit paradiesische Verhältnisse: Sie wählen Ihren Wein aus – dieser lagert gekühlt bzw. temperiert in den Weinschränken und wird Ihnen dann für den Handelspreis zzgl. 15€ Korkgeld am Tisch zu Ihrem Essen serviert.

Lust, mehrere Weine auszuprobieren und zwar glasweise? Wir bieten Ihnen eine Auswahl von täglich wechselnden offene Weinen. Oder Sie nehmen unsere Weinbegleitung, diese ist abgestimmt auf das Speisenangebot. Sie reicht von

kalten regionalen Köstlichkeiten bis hin zu Gerichten, die auch das Fachjournal **Der Feinschmecker** überzeugten. Unsere Speisekarte finden Sie unter www.schmidt-z-ko.de.

Lassen Sie sich verführen!

Unsere Weinbar/Restaurant ist von Dienstags bis Samstags ab 18 Uhr geöffnet. Küchenschluss für warme Speisen ist um 21.30 Uhr. Wir bitten um eine Reservierung im Restaurant.



MITTAGSTISCH

Einfach mal eine Pause machen – bei Omas Eintopf oder bei Mai Lings Frühlingsrollen. Kommen Sie bei vorbei und schauen Sie uns bei der Zubereitung zu. Unser Team verwendet täglich frische Zutaten und sorgt für Abwechslung. Gerne beantworten unser Koch Marcel Woest und seine Crew Ihre Fragen und geben Tipps für das Kochen am eigenen Herd.

Appetit bekommen? Dann direkt an der Kasse den Lunch bestellen. Von Dienstag bis Samstag zwischen 12 und 15 Uhr.

GENUSSCHULE

Kochen lernen oder die Kochkunst verfeinern? In unserer Genussschule bieten wir regelmäßig Kochkurse an. Ob Einsteiger oder Hobbyköche – jeder findet seine kulinarische Herausforderung. Auch Weiterbildung ist bei unseren Themenabenden garantiert. Und wer es ganz genau wissen will, der geht auf Tuchfühlung mit den TV-Stars Ralf Zacherl und Mario Kotaska bei den Exklusiv-Kochkursen.

Doch was wäre ein perfekt zubereitetes Essen ohne den entsprechenden Wein? In unseren Weinseminaren geben wir eine Einführung in die wunderbare Weinwelt.



DIE „RENTABLE“ EVENT-LOCATION

Werden Sie in den Räumen vom Schmidt Z&KO. zum Gastgeber! Sie möchten unsere atmosphärischen Räume und die moderne, leistungsfähige Küche mal ganz für sich haben? Kein Problem! Sie können das Schmidt Z&KO. für eigene Veranstaltungen buchen und von der Kompetenz des Hauses profitieren. Ob Geburtstags- oder Weihnachtsfeier, privat oder geschäftlich. Wir sorgen gerne dafür, dass Sie ganz stressfrei als Gastgeber glänzen können und gestalten Veranstaltungen nach Ihren individuellen Wünschen.

Anfragen richten Sie bitte an:
elise.scheller@schmidt-z-ko.de oder
Tel. +49 30 2000 395 70.

DAS KLEINGEDRUCKTE

Bei Events, bei denen das Schmidt Z&KO. selbst als Veranstalter auftritt, ist eine Kunden-Stornierung bis spätestens 72 Stunden vor der Veranstaltung kostenlos. Bei einer Stornierung bis spätestens 24 Stunden vor der Veranstaltung werden 50% der Kursgebühr als Ausfallkosten berechnet. Bei einer späteren Stornierung werden 100% der Kursgebühr als Ausfallkosten berechnet. Stornierungen müssen in schriftlicher Form eingereicht werden. Eine Barauszahlung bei Kulanzstornierung ist nicht möglich; gerne können Sie den Kursbetrag, abzüglich eventueller Ausfallkosten, für eine andere Veranstaltung einlösen.

Die Schmidt Z&KO. GmbH behält sich vor, sofern die Mindestteilnehmerzahl für unsere Veranstaltungen, wie z.B. Kochkurse, Weinseminare usw. nicht erreicht wird, die entsprechende Veranstaltung spätestens 6 Werktage vor dem avisierten Termin abzusagen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass kein Anspruch auf Schadensersatz besteht. Die eventuell zu diesem Zeitpunkt bereits bezahlten Kursgebühren werden ohne weiteren Anspruch erstattet oder wahlweise durch einen Gutschein in gleicher Höhe ersetzt.



UNSER GENUSSPROGRAMM

Wir im Schmidt Z&KO, der vinophilen Genusswerkstatt, bieten Ihnen vielfältige Events und gemeinsame Erlebnisse rund um den Genuss.

Alle hier im Programm präsentierten Termine können wir Ihnen auch als individuelle Gruppenveranstaltungen anbieten oder komplett neue, ganz auf Sie zugeschnittene Events planen. Bitte fragen Sie uns, wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie!

Essen und Trinken bedeutet für uns Lebensfreude. Das gemeinsame Kochen wird im Schmidt Z&KO zum kommunikativen Event, das (fast) keine Altersgrenze kennt.

Wir unterscheiden im Programm der Genussschule:

- Exklusivkochkurse mit Ralf Zacherl und Mario Kotaska (ca. 10 Std.)
- Themenkochkurse (ca. 4 Std.)
- Kinderkochkurse (ca. 4 Std. Altersgrenze ab 5 Jahren)
- „Beefakademie“ - Kochkurs by Otto Gourmet (4 Std.)
- Pop-up Restaurant-Veranstaltungen
- Spezialevents (wie Lesungen, Konzerte, Themen- oder Küchenpartys) Fragen Sie bitte nach.
- Weinseminare (6 bis maximal 12 Personen) und Work Shops / Weintastings



VERANSTALTUNGSKALENDER

BOSCH ERLEBEN - MIT ALLEN SINNEN

Entdecken Sie die Hausgeräte von Bosch mit allen Sinnen: Lernen Sie unsere Geräte und deren Vorteile in entspannter Atmosphäre unter sachkundiger Anleitung hier im Schmidt Z&KO, der vinophilen Genusswerkstatt in Berlin-Friedenau kennen.

So zum Beispiel bei einem exklusiven Kochkurs mit Ralf Zacherl und Mario Kotaska oder unter Anlei-

tung unseres Küchenchefs Marcel Woest bei den vielfältigen Angeboten an Themenkochkursen. Sie werden sehen, unsere Haushaltsgeräte von Bosch vereinen höchste Qualität, erstklassige Funktion und edles Design.

SPITZENTECHNIK FÜR SPITZENKÖCHE.



BOSCH
Technik fürs Leben



JULI

22. Juli 2017 | 18.30 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

PerfectMeat Academy von Otto Gourmet

Wir zeigen Ihnen, was gutes Fleisch können muss, woran man es erkennt und woher es kommen muss, um als GUTES FLEISCH zu bestehen. Außerdem lernen Sie verschiedene Cuts von verschiedenen Rassen kennen. Ein perfekter Abend für perfektes Fleisch und guten Wein im Schmidt Z&KO. unter Leitung von Otto Gourmet.

p. P. 150 € | max. 20 Pers.

inkl. Essen und Trinken



AUGUST

23. August 2017 | 19.30 Uhr

Chardonnay & Co.

Erkunden Sie mit uns die Vielfaltigkeit von Chardonnay, Weissburgunder und Grauem Burgunder. Wir nehmen Sie mit auf eine Weinreise quer durch Europa um Ihnen den faszinierenden Facettenreichtum dieser Weine näher zu bringen.

p. P. 39€ | max. 14 Pers.



24. August 2017 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Aus dem Urlaub mitgebracht

Wir haben für Sie unsere Lieblings-Klassiker aus dem Urlaub mitgebracht. Von den Piementos de Padron bis zum Sylter Scampipfännchen (was ja gar keines ist) wird der Urlaub, garantiert ohne Diashow, ein kulinarisch-rückblickender Leckerbissen.

p. P. 99€ | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe und Postkarte

SEPTEMBER

14. September 2017 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Ein Hummer in 4-Gängen

Jeder Teilnehmer verarbeitet seinen eigenen Hummer. Vom Anfang bis zum Ende, vom Gelenk bis zum Schwanz. Ein edles Grundprodukt und viele Möglichkeiten.

p. P. 119€ | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „Hummer“

16. September 2017 | 13.00 Uhr

Exklusivkochkurs mit Mario Kotaska

Infotainment am Herd mit hohem Spaß- und Genussfaktor! Für dieses unvergessliche Genuss-Erlebnis reist Mario Kotaska extra für Sie aus seiner Residenzstadt Köln an. In einer kleinen Gruppe erhalten Sie Tipps & Tricks. Im Anschluss wird ein 4-Gänge-Menü gemeinsam genossen. Zum Menü können Sie gern noch eine Begleitperson mitbringen.

p. P. 375€ | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe | Begleitperson zum Menü 145 €



FRISCHEPARADIES - DAS BESTE VON ALLEM

Höchste Qualität ist keine Massenware – das gilt auch für Lebensmittel. Deshalb suchen die Experten des FrischeParadieses auf der ganzen Welt nach frischen Spitzenprodukten und tragen sie für Sie zusammen: In Charlottenburg und Prenzlauer Berg erwartet Sie eine paradiesische Einkaufsatmosphäre mit einer Auswahl von über 12.000 feinsten Lebensmitteln und allerlei Überraschungen.

Vor allem Fisch und Seafood bestimmen das Feinschmeckerangebot. An zweiter Stelle stehen Fleisch und Geflügel, gefolgt von Obst und Gemüse, ausgewählten Käsesorten, Essigen, Ölen sowie Pasta, Saucen, Brot und Wein. Orientalische Delikatessen probieren Sie direkt in den Bistros. So wird Ihr Einkauf garantiert zum unvergesslichen Genussausflug.



20. September 2017 | 19.30 Uhr

Viva España

Spanien steht nicht nur für Rioja und Cava. Spanien bietet eine spannende Diversität von Anbaugebieten, autochthonen Rebsorten und Weinstilen. Begleiten Sie uns auf eine vinophile Exkursion durch Spaniens Weinwelt, die wir Ihnen mit den neusten Weinen und leckeren Tapas vorstellen werden.

p. P. 49€ | max. 14 Pers.

30. September 2017 | 11.00 Uhr (Dauer ca. 5 Std.)

Kochen ab der 5. Klasse

Ihr Spross ist plötzlich auf der weiterführenden Schule, kommt vielleicht sogar allein nach Hause und soll trotzdem in der Lage sein, selbstständig und gesund zu kochen? Wir zeigen Ihrem Nachwuchs, wie schnell und einfach echte Kindheitsklassiker zu „zaubern“ sind. Kleines Küchen-1x1, Hygiene und eine Einweisung in die Küchengeräte inklusive.

p. P. 89€ | max. 14 Pers. | inkl. Getränke, Essen, Info-Mappe



OKTOBER

12. Oktober 2017 | 17.00 Uhr (Dauer ca. 5 Std.)
Kulinarische Exkursion ins Frischeparadies

Besuch im Frischeparadies Lindenberg
Der Blick hinter die Kulissen, Sie entscheiden vor Ort, was wir kochen (demokratisch, Genuss first).
Von der Auster auf die Hand bis zum... Das können nur Sie entscheiden.
p. P. 119 € | max. 14 Pers. | inkl. BVG-Ticket, Wasser, Wein und Essen



13. Oktober 2017 | 18.30 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)
PerfectMeat Academy von Otto Gourmet

Wir zeigen Ihnen, was gutes Fleisch können muss, woran man es erkennt und woher es kommen muss, um als GUTES FLEISCH zu bestehen. Außerdem lernen Sie verschiedene Cuts von verschiedenen Rassen kennen. Ein perfekter Abend für perfektes Fleisch und guten Wein im Schmidt Z&KO. unter Leitung von Otto Gourmet.
p. P. 150 € | max. 20 Pers.
inkl. Essen und Trinken



17. Oktober 2017 | 19.30 Uhr
Käse und Wein mit Fritz Lloyd Blomeyer

Rotwein zum Käse war gestern. Erleben Sie einen Aromen intensiven Abend mit Berlins beliebtestem Käse-Affineur und Weinkombinationen die Ihren Käse-Genuss und die Auswahl passender Weine auf ein neues Niveau heben werden.
p. P. 55 € | max. 21 Pers.

21. Oktober 2017 | 14.00 Uhr (Dauer ca. 6 Std.)
Schmoren mit Rotwein

Jeder liebt sie – aber wie gehen sie denn, diese doofen geschmorten Ochsenbäckchen oder am Knochen geschmorte Schulter?
Heute nehmen wir uns mal die Zeit und zeigen Ihnen, wie man die Hochkunst der Küche mit der richtigen Auswahl des Weines charmant verbindet.
Rotwein-Degustation inklusive
p. P. 149 € | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „Schmoren“

NOVEMBER

09. November 2017 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Die Gans

Ja, es ist wieder die Gans, aber wer hat sie nicht vermisst? Duftend, knusprig, gülden...

Tipps und Tricks, pfiffige Beilagen und auch eine passende Weinempfehlung erwarten Sie an diesem Abend.

p. P. 129€ | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „Die Gans“

16. November 2017 | 19.30 Uhr

Seminar Brot & Wein mit Udo Lachmann

Trocken Brot macht Wangen rot! So sagt man zumindest, aber das ein handgemachtes Brot auch viel mehr kann beweist die Brotmanufaktur Gebrüder Hack. Für Überraschungen sorgt das passende Glas Wein in der Begleitung! Seien Sie dabei und werden Sie bekehrt.

p. P. 49 € | max. 21 Pers.





18. November 2017 | 13.00 Uhr
Exklusivkochkurs mit Ralf Zacherl

Ralf Zacherl kocht: liebenswert, bodenständig und immer ein bisschen chaotisch. Infotainment auf hohem Niveau mit aller Leidenschaft für die Zubereitung guten Essens. Im Anschluss wird das 4-Gänge-Menü gemeinsam genossen. Zum Menü können Sie gern noch eine Begleitperson mitbringen.
p. P. 375€ | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe | Begleitperson zum Menü 145€

23. November 2017 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)
Bach & Stelze

Klingt für Sie wie Wein und Stein?
„Hühnerfrikassée classique“ mit Flusskrebsen, mit Garnelen gefüllte Entenbrust oder das klassische „surf and turf“ sind für Sie böhmische Dörfer? Wir klären Sie auf! Die perfekte Verbindung von Fleisch und Fisch!
p. P. 119 € | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „Bach und Stelze“

Feiern Sie mit Ihren Freunden oder Kollegen mal ganz anders. Weihnachtsfeier, Firmenjubiläum, runder Geburtstag – Sie werden schon einen guten Grund finden, in den Räumen des Schmidt Z&KO. als Gastgeber glänzen zu können. Wir bieten Ihnen auch ganz individuelle Kochevents an, ganz nach Ihren Wünschen gestaltet. Was gibt es Kommunikativeres als gemeinsam zu kochen oder zu essen? Das Schmidt Z&KO. freut sich auf Sie und Ihre Gäste!



ALBRECHT + NEISS

PROFESSIONELLE KÜCHEN BRAUCHEN PROFESSIONELLE PARTNER

Albrecht+Neiss beliefert als in der 3. Generation inhabergeführtes Familienunternehmen Profis im Lebensmittelgewerbe in Berlin, Brandenburg und den angrenzenden Bundesländern. Unser Sortiment reicht von frischen regionalen Artikeln bis zu Spezialitäten aus der ganzen Welt.

TRANSPARENZ BIS AUF DEN TELLER

Unsere Eigenmarken werden bevorzugt von ebenfalls inhabergeführten Betrieben wie Züchtern, Zerlegern und Bauern hergestellt. Die Herkunft und der Warenweg sind stets bekannt.

Das Produkt und deren frische und produktgerechte Lieferung stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit, genauso wie bei unserem Kunden Schmidt Z&KO.

Lebensmittel
für Profis.de



BACK:kult

Knuspriger! Uriger! Kultiger!

Rustikale Brote nach
traditionsreichen Rezepturen.



UNSER GESCHENKTIPP:

Gönnen Sie anderen mit einem Genuss-Gutschein ein besonderes Erlebnis. Genuss ist Leben! Wir haben Genuss-Gutscheine aller Couleur vom separaten Exklusiv-Gutschein mit Autogramm von Ralf Zacherl oder Mario Kotaska für einen exklusiven Tageskochkurs über Themenkochkurse von 4 Stunden, über ein Weinseminar, einen Genuss-Abend zu zweit, ein Mittagessen oder einer schönen Flasche Wein.

Für was Sie sich auch immer entscheiden – wir freuen uns.

Folgt uns auf Facebook:

<https://www.facebook.com/schmidtzundko>

Bilder in diesem Booklet von © Ricarda Spiegel,
Jacqueline Schulze und Fotolia





Schmidt Z&KO. GmbH

Weinhandel | Restaurant / Weinbar | Mittagstisch | Genussschule

Weinhandel: Dienstag bis Samstag 10.00 - 22.00 Uhr, So. und Mo. Ruhetag

Mittagstisch: Dienstag bis Samstag 12.00 Uhr - 15.00 Uhr

Weinbar / Restaurant: Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr

Rheinstraße 45-46 · 12161 Berlin

Telefon +49 30 2000 395 70 · info@schmidt-z-ko.de · www.schmidt-z-ko.de



SCHMIDT Z&KO.

die vinophile genusswerkstatt