

## Was den Gaumen kitzelt – Geschmacksseminar

11.04.2016, 12:10 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Bremer Bio-Manufaktur*

Presseagentur: *lb medien*

---



Gabriel Bergmann - Koch und Philosoph

Auch der kulinarische Genuss lebt vom Zusammenspiel widerstreitender Geschmacksextreme. Das zu belegen und erlebbar zu machen ist das Ziel der „Geschmacksseminare“ bei Bio Leutner in Bremen Habenhausen. Die erste Veranstaltung dieser Reihe - die „Geschmackskollisionen“ - findet am 23. April 2016, 19:30 bis ca. 21 Uhr, bei Bio Leutner in der Ernst-Buchholz-Strasse 3-7, 28279 Bremen, statt.

Was passiert wenn Aromen und Geschmacksrichtungen, Texturen und Temperaturen kollidieren? Welche Effekte werden erzeugt? Wie kann man diese für die Küche nutzen?

Ein gleichermaßen sinnlicher wie geistiger Genuss erwartet die Teilnehmer des Seminars mit einer Einführung in die Sensorik, mit der Präsentation überraschender Geschmackseffekte und ihrem Einsatz in der kreativen, modernen Küche.

Die Leitung des Seminars liegt in den Händen von Gabriel Bergmann, Koch und Philosoph, der hier seinen kulinarisch-ästhetischen Ansatz der „kommunizierenden Geschmacksräume“ in Theorie und vor allem in immer wieder überraschenden Präsentationen vorstellt und mit den Teilnehmern übt.

Mehr zu den „kommunizierenden Geschmacksräumen“ hier:  
<https://bremerbiomanufaktur.wordpress.com/2015/06/04/der-flavor-des-comte/>

Das Seminar besteht aus einer Kombination von Vortrags- und Tastingelementen.

Zunächst werden die Grundlagen der Sensorik vermittelt, dann können die Teilnehmer anhand von Probierhäppchen erleben und verstehen, wie Aromen und Geschmacksrichtungen kollidieren und mit welchen Mitteln sie versöhnt werden können. Kreatives Kochen wird so verständlich und erlebbar gemacht.

Im Anschluss an das Seminar wird ein lockeres Beisammensein bei Käse und Wein geboten, bei dem das Erlebte diskutiert und vertieft wird und der Abend genussvoll ausklingen kann.

Bio-Leutner bietet den Seminarteilnehmern die Möglichkeit zu einem Nightshopping bis 23:00 Uhr.

Nähere Informationen und Anmeldung zum Seminar:  
<http://bio-leutner.de/2016/03/geschmacks-seminare/>

## **Portrait**

Gutes im Glas - Die Bremer Bio-Manufaktur liefert feinste Bio-Zubereitungen im traditionellen Weckglas.

Guter Geschmack - Überraschende Geschmackserlebnisse in Geschmacksseminaren und Symposien für alle, die kulinarische Überraschungen lieben. Mit dem Koch und Philosophen Gabriel Bergmann.

Die Bremer Bio-Manufaktur verbindet Tradition und Moderne zu einer unvergleichlichen Kombination aus Produkten vom zertifizierten Bio-Bauern um die Ecke, moderner Gourmet-Zubereitung mit Gewürzen aus aller Welt und einem perfektionierten Einkochverfahren. Jedes Glas vom Küchenchef eigenhändig (manu facto) zubereitet und eingeweckt.

Gabriel Bergmann, Jahrgang 1974, erlernte das Kochen in Köln, u.a. im Hotel Excelsior Ernst.

Im Anschluss studierte er Philosophie und Soziologie in Hamburg, hörte aber – schon aus finanziellen Gründen – nie auf, auch als Koch zu arbeiten. Auf Grundlage seiner jahrelangen Erfahrung als Koch und Philosoph entwickelte Gabriel Bergmann das Konzept der kommunizierenden Geschmacksräume, das auch dem gastronomischen Laien einen leichten und praxisnahen Zugang zum kreativen Kochen bietet.

---

News-ID: 898822 • Views: 610 (Stand: 04.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/898822/Was-den-Gaumen-kitzelt-Geschmacksseminar.html>