

BOTSCHAFTER FÜR NACHHALTIGEN GENUSS

KIETZMANN & KONSORTEN

Als BOTSCHAFTER FÜR NACHHALTIGEN GENUSS begeistern wir Menschen, bauen Brücken zwischen Gästen, Ländern und Kulturen. Wir sorgen für Erlebnisse und erschaffen Augenblicke. Mit Nachwirkung und Nachhaltigkeit. Denn das, was uns verbindet, ist die Leidenschaft für gute Produkte, und die Freude daran, dies zu teilen. Andere mit dieser Passion zu infizieren. Und das beherrschen wir ziemlich gut.

Ob als Sommelier, Barkeeper, Weinfachberater, Koch oder Marketingfreak – wir bleiben locker, authentisch und immer etwas hemdsärmelig. Immer auf Augenhöhe. Und immer mit Leidenschaft für unsere Mission: Deine Mission.

Unsere Moderatorinnen und Moderatoren:

Mira Beyler, Lea Körner, Matthias Frank, Franziska Semmler, Mareike Meyer, Michael Kietzmann

Und immer im Hintergrund, damit alles läuft:

Moni Berden, Bianca Hain, Katja Voigt, Marlon Sturm



WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

Als Partner von WINE IN MODERATION stehen wir für verantwortungsvollen Genuss. Beispielsweise mit alkoholarmen und -freien Themen. >> wineinmoderation.eu



KIEZ&KO
natürlich trinken

MESSAGE AND A BOTTLE

EVENTS, DIE (NACH)WIRKEN

Wir arbeiten mit handverlesenen und aussagekräftigen Genuss-Produkten, die weit über den sicht- und schmeckbaren Inhalt hinausgehen: Produkte mit Geschichte und Aussagekraft!

Unsere Produkte kommen überwiegend von kleinen Herstellern, handgemacht und aus nachhaltiger und naturnaher Produktion. Hier lebt man die Manufaktur: natürlich, ehrlich, erdverbunden und lecker.

So bilden bei den Wein-Events Bio- und Naturweine aus Deutschland und Österreich einen Schwerpunkt und konkurrieren mit Klassikern aus Italien, Frankreich und Spanien um die Gunst der Teilnehmer.

Jede Auswahl wird von unseren Spezialisten für die Teilnehmergruppe passend und individuell zusammengestellt. Und so verirrt sich gerne auch mal ein Pet-Nat, Orange-Wine, oder naturtrüber Wein in die Blindverkostung. Was erschrecken, irritieren oder begeistern kann - immer verwundert und vor allem nachhaltig berührt. Damit die Verkostung zum kommunikativen Erlebnis wird, über das man Wochen später noch spricht...



Gut zur Natur:
Handgelesen, spontanvergoren, unfiltriert, minimal geschwefelt



Bio? Logisch!
Naturnahe, biologische und biodynamische Landwirtschaft



Hand in Hand:
Manufakturen, in denen Wein von Hand und mit Liebe gemacht wird



100% Natur!
Vegane Produkte ohne unnütze Zugaben



Gut zur Welt:
Schonender Umgang mit wertvollen Ressourcen



Gut für uns alle:
An- und Ausbau mit umfassendem und ganzheitlichem Blick

KIEZ&KO
natürlich trinken

HIER GEHT'S LANG

INHALT, KONTAKT & ABLAUF

Inhalt:

- Blind Tasting
- Gin & Tonic
- Gin & Tonic + Negroni
- Brown Spirits
- Brown Spirits + Dark & Stormy
- Hauch der Karibik
- Men of the Sea
- Craft Beer
- Craft Beer (Alkoholfrei)
- Food & Wine Pairing

KIEZ&KO Botschafter für nachhaltigen Genuss

Inhaber Michael Kietzmann

Wiesbadener Straße 9 / D - 65527 Niedernhausen im Taunus

+49 6127 700 41 58 / events@kiezundko.de / www.kiezundko.de



Finde den passenden Termin und schick uns Deine verbindliche Buchung



Sende uns die Empfänger-Adressen inkl. den E-Mail-Adressen der Teilnehmer



Die Teilnehmer erhalten den Konferenz-Link und wichtige Vorab-Infos per E-Mail



Die Verkostungssets inkl. Anleitung werden für jeden Teilnehmer liebevoll gepackt



Der freundliche Paketbote liefert die Verkostungssets direkt zu jedem Empfänger



Gläser auf den Tisch, Laptop an, Pulle auf und los geht's...

KIEZ&KO
natürlich trinken

BLIND TASTING

WEIN BLINDVERKOSTUNG

Viel mehr als eine Weinprobe: Über das Mittel der „Blindverkostung“ lenken wir den Fokus auf die Wein-Sensorik und beziehen alle Teilnehmer (unabhängig vom Wissensstand) aktiv ein. Die Verkostung wird zum Workshop.

Alle Teilnehmer erhalten die Weine verhüllt in schwarzem Seidenpapier und versehen mit kleinen Anweisungen (z.B. „vorher kühlen“). Unvoreingenommen geht es in die Verkostung, gemeinsam wird der Wein erforscht und entdeckt. Dabei gibt es für die Teilnehmer viel zu entdecken und es entsteht jede Menge Gesprächsstoff. Dies halten wir beim Online-Format für einen der elementaren Punkte!

Natürlich wird pro Runde aufgelöst und wir berichten ausführlich über Herkunft, Herstellung usw.

Inhalt:

3-5 Weine a 750ml

Verkostungsbogen mit Darstellung „Aromarad“

Frisch gemahlener Kaffee zum Neutralisieren der Nase



natürlich trinken

GIN & TONIC

GIN WORKSHOP

Verkostet werden alle Spirituosen erst pur – danach dann jeweils als Gin & Tonic. Üblicherweise "umschiffen" wir dabei die Gin-Klassiker (die viele ohnehin bereits kennen) und sorgen für eine vielfältige Auswahl unbekannter und origineller Produkte. In Kombination mit unterschiedlichen Zutaten, damit es eine abwechslungsreiche Mischung und viel Gesprächsstoff gibt. Dabei gehen wir natürlich auf alle Fragen ein, sprechen über Herstellung und Geschichte, den aktuellen Trend und die persönlichen Erfahrungen der Teilnehmer.

Inhalt:

- 3 Spirituosen a 4-5cl
- 3 Premium Tonic Water a ca. 20cl
- Gewürze, getrocknete Früchte... (nach Auswahl)
- Kleine Einkaufsliste für Eis und ggf. frische Zutaten
- Verkostungsbogen

Wir bieten immer auch eine alkoholfreie Variante an, damit auch wirklich alle teilnehmen können. In diesem Fall beinhaltet das Verkostungsset die gleichen Filler und Zutaten, jedoch statt den Spirituosen einen alkoholfreien Ersatz. Inhalt also fast und Ablauf komplett identisch - damit bleiben alle Teilnehmer im Thema und niemand wird "abgehängt".



natürlich trinken

GIN & TONIC + NEGRONI

GIN WORKSHOP MIT ABSCHLIESSENDEM KULT-DRINK

Nach der Verkostung drei sehr unterschiedlicher Gin & Tonics, widmen wir uns einem ganz klassischen Gin-Drink: Der „Negroni“ gehört zu einem der berühmtesten Drinks der Cocktail-Welt und für viele zu einem der beliebtesten Gin-Getränke überhaupt.

Die Spirituosen hierfür sind bereits im Verkostungsset enthalten, ebenso getrocknete Orangenscheiben und zwei hochwertige Tumbler. Der mitgelieferte „THE BUTCHER Handcrafted German Gin“ bringt mit seiner maritimen Aromatik norddeutsches Flair und eine ganz besondere Note in den Drink. Die Menge ist ausreichend für zwei Drinks, weshalb auch bereits zwei Tumbler im Set enthalten sind.

Inhalt:

- 2 Spirituosen a 5cl (Wermut und Campari)
- 1 THE BUTCHER Handcrafted German Gin
- 2 Nachtmann Tumbler
- Frische oder getrocknete Orangen (je nach Saison und Logistik)



natürlich trinken

BROWN SPIRITS

WELTREISE ZU UNBEKANNTEN SPIRITUOSEN

Eine Blindverkostung, bei der alle Produkte etwas gemeinsam haben: Alle kommen aus dem Holzfass.

Und dennoch – oder gerade deshalb? – wissen die Produkte zu überraschen. Vielleicht sogar zu irritieren. Denn wer bei dieser Verkostung nur an Rum und Whisky denkt, der hat nur an der Oberfläche gekratzt. Weltweit gibt es unzählige Produkte, die in Holzfässern gelagert werden. Ganz praktisch zu Aufbewahrung und zum Transport. Oder als Aromageber und Stilpräger.

Im Rahmen der Verkostung bereisen wir die ganze Welt und lernen Klassiker und unbekannte Exoten kennen. Die sensorische Seite erkunden wir gemeinsam, bevor wir dann über Herkunft und Herstellung sprechen.

Inhalt:

4-6 Spirituosen a 5cl
Verkostungsbogen



natürlich trinken

BROWN SPIRITS + DARK & STORMY

BLINDVERKOSTUNG MIT ABSCHLIESSENDEM DRINK

Nach der sensorischen Verkostung geht es weiter: Die letzte Verkostungsrunde enthält neben der Spirituose „Rum“ einen Filler und eine Anleitung. Für einen klassischen Cocktail, der dann genussvoll für alle Teilnehmer den Abend abrundet.

Inhalt:

- 1 Spirituose a 5cl (Rum oder Spiced Rum)
 - 1 Spicy Ginger Lemonade
 - 2 Limetten (Saison- und transportabhängig)
- Kleine Vorbereitungs- und Einkaufsliste z.B. für Eis

Optional:

- 1 Hochwertiger Nachtmann-Tumbler
- 1 Edelstahl-Limettenpresse

Alternativen zu diesem Drink:

- „Gin & Tonic“ mit gereiftem Gin, Tonic Water, Orange, Kakaonibs
- „Irish Ginger“ mit Irish Whiskey, Ginger Ale, Ingwer, Limette
- „Vaca Nera“ mit Bourbon, Ginger Ale, Balsamico, Basilikum



natürlich trinken

HAUCH DER KARIBIK

BLINDVERKOSTUNG RUM

Ob Rum, Rhum oder Ron – ob ganz klassisch oder „spiced“: Die Spirituose hat viel zu bieten und überrascht immer wieder durch ihre Vielfältigkeit und unerwarteten Nuancen. Dabei erzählt Rum spannende Geschichten von Piraten und Sklavenhandel aber auch von Sehnsuchtsorten und Urlaubsparadiesen.

Wir testen Produkte verschiedener Karibik-Inseln sowie unterschiedliche Rum-Stile. Dabei spielen immer auch die Herstellung und Geschichte sowie die ganz persönlichen Erfahrungen der Teilnehmer eine große Rolle.

Verkostet werden alle Spirituosen pur als Blindverkostung. Das letzte Getränk wird als saisonaler Cocktail oder Longdrink zubereitet, mit dem die Teilnehmer den Genussabend stilvoll ausklingen lassen.

Inhalt:

4-6 Spirituosen a 4-5cl

1 Premium Filler

Gewürze, getrocknete Früchte... (nach Auswahl)

Kleine Einkaufsliste für Eis und ggf. frische Zutaten

Verkostungsbogen



natürlich trinken

MEN OF THE SEA

WORKSHOP & VERKOSTUNG DER KIEZ&KO-RUMKOLLEKTION

Unsere eigene Rum-Kollektion umfasst drei Produkte:

- THE DOCKER Jamaican Spiced Rum
- THE SAILOR Dominican Rum 8 Years Solera
- THE SKIPPER Barbados Rum Aged 8 Years

Gemeinsam werden die Spirituosen pur verkostet und besprochen. Dabei erfahren wir Einiges über Aroma und Geschmack, über Machart und Herkunft.

Aus jeder Spirituose wird pro Flight ein Rum-Cocktail erstellt: Es entstehen drei sehr unterschiedliche Drinks, die einerseits die Bandbreite der Rums präsentieren und andererseits die vielfältigen und überraschenden Einsatzmöglichkeiten zeigen. Und dabei wird sicherlich vielen Teilnehmern klar: Es muss nicht immer Gin & Tonic sein...

Inhalt:

- 3 Spirituosen a 4-5cl
- 3 Premium Filler
- Gewürze, getrocknete Früchte... (nach Auswahl)
- Kleine Einkaufsliste für Eis und ggf. frische Zutaten
- Verkostungsbogen

Die Rumkollektion „Men of the Sea“ gibt es derzeit exklusiv bei KIEZ&KO. Alle Original-Produkte (500ml) können als Kunden- oder Mitarbeitergeschenk mit Firmenname, Logo, Beschreibung etc. individualisiert werden. Als kleine Aufmerksamkeit, hochwertiges Dankeschön oder zum gemeinsamen Follow-Up für noch mehr Rum-Genuss...



natürlich trinken

CRAFT BEER

BIER-VERKOSTUNG

Kleine Manufakturen, Aromahopfen und Braukunst außerhalb des berühmten *Deutschen Reinheitsgebot* – in dieser Verkostung schauen wir über den Kronkorken-Rand und wagen uns an die Vielfalt der modernen deutschen und internationalen Bierszene heran.

In zwei Verkostungs-Durchgängen testen und besprechen wir unterschiedliche Produkte. Neben IPAs begegnen uns Porter und Stout, vielleicht aber auch „Infused Beer“, Export oder Helles. Die Auswahl wird dabei u.a. der jeweiligen Saison angepasst.

Gemeinsam in der Gruppe erkunden wir die Sensorik, lernen Herstellmethoden und die Idee und die Hersteller dahinter kennen. Einem aromareichen, überraschenden und meist polarisierendem Workshop steht nichts im Wege...

Inhalt:

- 3-5 Biere a 250 bis 330ml
- 1 Craft Beer Tasting-Glas
- 1 Pikante Snacks (Grissini, Cracker, Chips o.ä.)
- 1 Verkostungsbogen



natürlich trinken

CRAFT BEER: ALKOHOLFREI

BIER-VERKOSTUNG

Kaum bekannt und dabei so spannend: Viele Craft-Beer-Manufakturen bieten alkoholfreie Varianten ihrer modernen Produkte an. Dank moderner Braukunst, Kreativität und der geschickten Auswahl der Zutaten, entstehen interessante und überraschende Biere jenseits des Mainstreams - ohne Alkohol*

Wir machen den Test und verkosten mehrere Produkte. In ein oder zwei Verkostungs-Durchgängen konzentrieren wir uns auf die Sensorik und diskutieren über Geschmack, Optik, Stil ...und vielleicht sogar über die Daseinsberechtigung des Produktes.

Denn die Produkte wissen nicht nur zu überraschen, sondern können irritieren und verblüffen.

Inhalt:

- 3-5 Alkoholfreie Biere a 250 bis 330ml
- 1 Craft Beer Tasting-Glas
- 1 Pikante Snacks (Grissini, Cracker, Chips o.ä.)
- 1 Verkostungsbogen

* Trotz der Angabe „Alkoholfrei“ können einzelne Biere bis 0,5% Alkohol enthalten



natürlich trinken

FOOD & WINE PAIRING

WORKSHOP MIT WEIN UND SPEISEN

Jetzt wird`s heiß! Und die Teilnehmer dürfen richtig aktiv werden. Denn gemeinsam mit Koch und Sommelier werden Kleinigkeiten gemischt, angerührt und gekocht.

Im Versandpaket sind neben den Getränken bereits die wichtigsten Zutaten enthalten. Hieraus entstehen live und in kommunikativer Runde köstliche Dips, Aufstriche, Salate und Tapas. Damit die gelieferten Weine nicht nur solo, sondern auch in Kombination mit aromatischen Speisen verkostet und bewertet werden können.

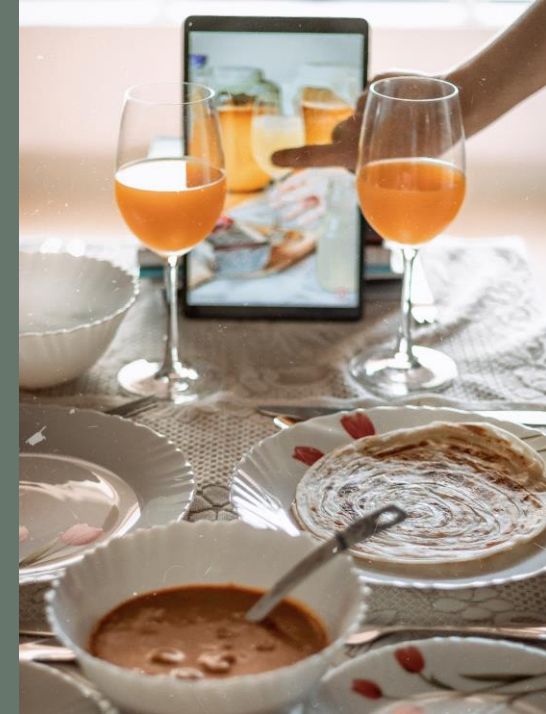
Dabei wird besonderer Wert auf das sensorische Food-Pairing gelegt – AHA- und WOW-Effekte inklusive...

Inhalt:

3-4 Hochwertige Weine

Diverse Zutaten und Gewürze fürs gemeinsame Zubereiten der Snacks

Ggf. eine kleine Einkaufsliste



natürlich trinken

KIEZ&KO
natürlich trinken