

PROGRAMMHEFT

Inhalt

| Weinbar live Januar Barmen Jerez-Mythos | 2 |
|---|-----|
| Weinbar live Februar Heiligenhaus Big, bigger, USA Barmen Sake-Genuss | 3 |
| Weinbar live März Heiligenhaus Deutsche Weinwelt Barmen Wein & Schokolade | |
| Kalender Übersicht | . 7 |
| Weinbar live April Heiligenhaus Neue Weine Barmen Neue Weine | |
| akzentaexklusiv Barmen Fuego Flamenco Heiligenhaus La dolce Vita Heiligenhaus Wein-Comedy | 12 |
| Schlemmerabend Barmen | 14 |

©akzenta 2022 | www.rundum-akzenta.de Verwendete Bilder: VICUSCHKA - stock.adobe.com akzenta GmbH & Co. KG, Unterdörnen 61 - 63, 42283 Wuppertal

Samstag, 29. Januar



JEREZ-MYTHOS: DIE SPANISCHE PFORTE ZUM WEINPARADIES

Die Stadt in Andalusien ist eine der ältesten Weinfestungen Spaniens. Jerez ist auch die Herkunftsbezeichnung für die Region, die den Sherry hervorbringt. Während Briten und Holländer seit Jahrhunderten ihrer Vorliebe für Sherry in allen Varianten frönen, hat das facettenreiche Elixier in Deutschland einen schweren Stand.

Tapas-Köstlichkeiten. Für Spanienfans eine Pflichtveranstaltung!

Lassen Sie sich treiben im Ozean der Sinnesfreuden und aalen Sie sich in den paradiesischen Angeboten der Gaumenfreuden.

Brand Ambassador Francisco Rodriquez-Lopez aus dem Hause Emilio Lustau und unser Sommelier Otmane Khairat weihen Sie ein in die Geheimnisse des Sherrys, auch in Kombination mit passenden

Termin: Samstag, 29. Januar 2022

Ort akzenta Wuppertal Barmen, Unterdörnen 61 - 63

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: 35 € inkl. Tapas-Variation, Sherrys und Wasser



Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta-wuppertal.de
jessica.eymann@akzenta-wuppertal.de
← Schnell-Anmeldung per QR-Code

HEILIGENHAUS

Freitag, 18. Februar



BIG, BIGGER, USA – KALIFORNIEN! DIE WIEGE DES AMERIKANISCHEN WEINBAUS

Entdecken Sie zusammen mit uns das Land der unbegrenzten Möglichkeiten! Der Staat Kalifornien hat die amerikanische Weinkultur auf alle Weinkarten und zu allen Weinhändlern der Welt katapultiert. Treten Sie ein in die sogenannte "neue Welt" des Weingenusses.

Mit namhaften Rebsorten wie Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Zinfandel wollen wir die Herzen der Weinfreunde höher schlagen lassen. Seien Sie gespannt auf neue köstliche Entdeckungen aus Übersee.

Erfahren Sie spannende Neuigkeiten aus der Tradition des amerikanischen Weinbaus und der innovativen Vielfältigkeit Kaliforniens.

Zusammen mit feinsten Bissen aus unserer Gourmettheke wird Sie unser Sommelier *David Ziegler* durch die aufregenden Gebiete der kalifornischen Weinwelt führen. Wir freuen uns auf Sie.

Termin: Freitag, 18. Februar 2022

Ort akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: 35 € inkl. Weine, Wasser und akzenta Genusshappen



Anmeldungen unter:*
david.ziegler@akzenta-wuppertal.de
← Schnell-Anmeldung per QR-Code

Samstag, 19. Februar



ELIXIER DER JAPANISCHEN SEELE: DER STILECHTE SAKE-GENUSS

Sake ist quasi das japanische Äquivalent zum Wein. Er wird aus reinem Quellwasser und besten Reisernten gebraut und ist ein Ausdruck der japanischen Seele. Das Fermentationsgetränk mit einer 2.000-jährigen Geschichte und modernem Geschmacksprofil war einst ausschließlich auf den japanischen Kaiserhof und die Klöster Japans beschränkt.

Zurzeit erlebt diese traditionsreiche flüssige Köstlichkeit mit einzigartigem UMAMI-Geschmack weltweit eine Renaissance. Bei diesem Sake-Get-Together erfahren Sie Wissenswertes über die Geschichte, Herstellung, Sensorik sowie Food-Pairing.

Wie wird Sake richtig serviert?
Welche Faktoren beeinflussen den
Geschmack? Was sind die wichtigsten Stile und Typen? Sake-Expertin
Anne Schelbert und unser Sommelier Otmane Khairat werden Ihnen
das Mysterium des Sakes bis ins
Detail enthüllen. Liebevoll und mit
handwerklichem Geschick komponierte Maki- und Nigiri-SushiVariationen von unserem Partner
und Sushi-Manufaktur "Eat Happy"
begleiten die Sake-Genussmomente.

Termin: Samstag, 19. Februar 2022

Ort akzenta Wuppertal Barmen, Unterdörnen 61 - 63

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: 35 € inkl. Sushi-Variationen, aller Sake-Typen und Wasser



Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta-wuppertal.de
jessica.eymann@akzenta-wuppertal.de
← Schnell-Anmeldung per QR-Code

HEILIGENHAUS

Samstag, 5. März



MODERNE DEUTSCHE WEINWELT: DER GENERATIONSWECHSEL

Lernen Sie heute zusammen mit. uns die neue junge Generation deutscher Winzer etwas genauer kennen Während vor vielen Jahren der deutsche Weinbau fast in den Hintergrund getreten ist, hat sich heute eine neue Generation junger Winzer eine spannende Aufgabe als Ziel gesetzt. Das Ziel heißt: Wir bringen Deutschland noch weiter an die Spitze der internationalen Weinwelt! Die neue Generation ist viel gereist, hat viel experimentiert und natürlich auch probiert, um die herausragenden Qualitäten heute so selbstverständlich und sprichwörtlich "in aller Munde zu bringen".

Wir möchten Ihnen alle spannenden Facetten dieser köstlichen Gewächse vorstellen und Sie mit der Kunst und dem Handwerk des deutschen Weinbaus faszinieren.

Unser Sommelier David Ziegler präsentiert an diesem Abend einige außergewöhnliche Gewächse, die Ihnen in Erinnerung bleiben werden. Unsere akzenta Gourmettheke unterstreicht das ganze mit erlesenen Genussmomenten.

Termin: Samstag, 5. März 2022

Ort akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: 35 € inkl. Weine, Wasser und Fingerfood-Variationen



Anmeldungen unter:*
david.ziegler@akzenta-wuppertal.de
← Schnell-Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten. Karten ausschließlich an der Weinbar im akzenta Heiligenhaus erhältlich!

Freitag, 11. März



WEIN & SCHOKOLADE: EINE VINOLOGISCH-KULINARISCHE ALLIANZ

Lange Zeit galt, dass das ausgeprägte Aroma von Schokolade keinen adäquaten Weinpartner an seiner Seite zur Geltung kommen lassen würde. Heute ist dies kein Dogma mehr. Vielmehr zählen nun Wein und Schokolade unter all den Vermählungsmöglichkeiten gewiss zu den faszinierendsten.

Erfahren Sie die überraschenden Gemeinsamkeiten zwischen Schokolade und Wein, von der Herstellung bis zur Degustation. Ganz gleich, ob Sie die Harmonie oder den Kontrast bevorzugen, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Eine spannende und abwechslungsreiche Veranstaltung zu einem heißbegehrten Thema.

Schokoladen-Sommelière und Konditormeisterin Julia Moser vermittelt Ihnen bei diesem Get-Together gemeinsam mit unsererem Sommelier Otmane Khairat neben der nötigen Theorie auch ihre Lieblingskombinationen und vorbildliche Musterehen!

Termin: Freitag, 11. März 2022

Ort akzenta Wuppertal Barmen, Unterdörnen 61 - 63

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: 35 € inkl. feinster Schokolade, Weine und Wasser



Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta-wuppertal.de
jessica.eymann@akzenta-wuppertal.de
← Schnell-Anmeldung per QR-Code

VERANSTALTUNGEN

| ı | JANUAR | FEBRUAR | | N | ⁄/ÄRZ |
|---|----------------------|-----------------------|-------------------------------|------------------|--------------------------------|
| | | | | | Weinbar live Heiligenhaus* |
| | | | | 05 | Thema: Deutsche Weinwelt |
| , | | | Weinbar live Heiligenhaus* | | Weinbar live Barmen* |
| | | H | Thema: USA | | Thema: Wein & Schokolade |
| | | \perp | S. 3 | | S. 6 |
| | | \bigcap \bigwedge | Weinbar live Barmen* | | |
| | | 5A 1 Q | Thema: Sake- Genuss | | |
| | | エリ | S. 4 | | |
| | Weinbar live Barmen* | | | a | kzentaexklusiv Barmen* |
| | Thema: Jerez- Mythos | | | つ つ フ フ | Thema: Fuego Flamenco |
| | S. 2 | | | | S. 11 |

^{*}Karten an der Weinbar des jeweiligen akzenta-Markts erhältlich. Vorreservierung per Mail, siehe

2022

| APRIL | | MAI | JUNI |
|------------|--|--------------------------------|--|
| S 0 0 3 | zentaexklusiv Heiligenhaus* Thema: La dolce Vita S. 12 | Schlemmerabend Barmen** S. 14 | |
| | | | akzentaexklusiv Heiligenhaus* Thema: Wein- Comedy S. 13 |
| FR 22 | Weinbar live Barmen & Heiligenhaus* Thema: Neue Weine S. 9/10 | | |

Kontakt / Veranstaltungsseite | **Karten an den Infotheken in allen akzenta Märkten erhältlich.

HEILIGENHAUS

Freitag, 22. April



AKZENTAS NEUE WEINKOLLEKTION: INDIVIDUELL – STILLVOLL – VERLÄSSLICH!

"Erfüllte Wünsche bedeuten Stillstand. Solange wir leben, müssen wir unterwegs bleiben."

Wir nehmen diesen Spruch zum Anlass und lassen die Sau raus, um den inneren Schweinehund zu überwinden ... akzenta im Weinrausch: Wir haben Winzer besucht, neue Handelsbeziehungen geknüpft, an den Fässern geschnuppert und an den Gläsern genippt. Als Quintessenz unserer Arbeit und Bemühungen, ist auch für das Jahr 2022 unsere neue Lieblingswein-Kollektion entstanden.

Nun Weinfreunde, sind Sie mit der angenehmen Qual der Weinauswahl genüsslich gefordert, Ihre Favoriten zu küren

Unser Sommelier David Ziegler präsentiert und kommentiert an diesem Abend eine ganze Palette erstklassiger Tropfen aus besten Provenienzen! Liebevoll komponierte Käse- und Schinken-Variationen aus unseren hochwertigen Bedienungstheken und kulinarischen Produktrepertoire begleiten die Genussmomente.

Termin: Freitag, 22. April 2022

Ort akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: 35 € inkl. Gourmet-Bissen, Weine und Wasser



Anmeldungen unter:*
david.ziegler@akzenta-wuppertal.de
← Schnell-Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten. Karten ausschließlich an der Weinbar im akzenta Heiligenhaus erhältlich!

Freitag, 22. April



AKZENTAS NEUE WEINKOLLEKTION: INDIVIDUELL – STILLVOLL – VERLÄSSLICH!

"Erfüllte Wünsche bedeuten Stillstand. Solange wir leben, müssen wir unterwegs bleiben."

Wir nehmen diesen Spruch zum Anlass und lassen die Sau raus, um den inneren Schweinehund zu überwinden ... akzenta im Weinrausch: Wir haben Winzer besucht, neue Handelsbeziehungen geknüpft, an den Fässern geschnuppert und an den Gläsern genippt. Als Quintessenz unserer Arbeit und Bemühungen, ist auch für das Jahr 2022 unsere neue Lieblingswein-Kollektion entstanden.

Nun Weinfreunde, sind Sie mit der angenehmen Qual der Weinauswahl genüsslich gefordert, Ihre Favoriten zu küren

Unser Sommelier Otmane Khairat präsentiert und kommentiert an diesem Abend eine ganze Palette erstklassiger Tropfen aus besten Provenienzen! Liebevoll komponierte Käse- und Schinken-Variationen aus unseren hochwertigen Bedienungstheken und kulinarischen Produktrepertoire begleiten die Genussmomente.

Termin: Freitag, 22. April 2022

Ort akzenta Wuppertal Barmen, Unterdörnen 61 - 63

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: 35 € inkl. Gourmet-Bissen, Weine und Wasser



Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta-wuppertal.de
jessica.eymann@akzenta-wuppertal.de
← Schnell-Anmeldung per QR-Code

FUEGO FLAMENCO: FLAMMEN DER LEIDENSCHAFT

Flamenco ist, wenn der Körper denkt, er sei das Herz! Mit La Cati & José Manuel Sánchez Moreno ist. es uns gelungen, ein angesehenes, etabliertes Ensemble mit jahrzehntelanger Erfahrung für eine Flamenco-Live-Begegnung im akzenta zu gewinnen. Das verzaubernde Flamencopaar aus Málaga/ Andalusien entführt das Publikum durch seine glänzende Virtuosität und mitreißende Leidenschaft, die sich auf der Bühne in einem Feuerwerk der Gefühle entlädt! Mit ihrem spanischen Temperament schaffen sie es, ihr Publikum in den Bann zu ziehen und in ihm

eine Passion für diesen fesselnden Tanz zu entfachen. Sie werden einen Rausch in Farbe und Bewegung erleben! Die kulinarische Gestaltung des Abends übernimmt das hauseigene akzenta Restaurant Fuchswinkel unter der Leitung vom Küchenchef Mark Schröder.

Passend zum Anlass entführt Sie unser Sommelier Otmane Khairat auf eine Weinreise durch Spanien und kredenzt Ihnen Weine von Alejandro Fernández, schon zu Lebzeiten eine Legende, die Geist und Gaumen kontrastreich verzaubern.

Termin: Sonntag, 27. März 2022

Ort akzenta Wuppertal Barmen, Unterdörnen 61 - 63

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden

Preis: 75 € inkl. Programm, kulinarischer Begleitung, Weine und Wasser



Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta-wuppertal.de
jessica.eymann@akzenta-wuppertal.de
← Schnell-Anmeldung per QR-Code

LA DOLCE VITA, BELLA ITALIA!

Getreu diesem Motto freuen wir uns, Sie diesmal auf eine Italienreise in unserem akzenta Markt in Heiligenhaus begrüßen zu dürfen. Wie aus einem ganz normalem Tag ein genussvolles und geselliges Erlebnis wird, weiß kaum jemand so gut wie Italiener. Deshalb wollen wir der Sehnsucht nach dem nächsten Urlaub entgegenwirken und Sie mit italienischer Lebensfreude verzaubern.

Lassen Sie sich entführen auf einen Kurztrip, begleitet durch unsere köstliche, authentische Küche der Cucina Consiglio. Das akzenta Weinbar Team schenkt Ihnen dazu erlesenen und spannenden Weingenuss ins Glas. Wir möchten zusammen mit Ihnen das Schönste teilen was es gibt: Gemeinsame Zeit! Die schönste Zeit beginnt meist mit exquisitem Essen, feinen Weinen und unterhaltsamer Musik: Kommen Sie mit uns auf diese kulinarische Reise nach Little Italy! Wir freuen uns schon jetzt auf Sie.

Termin: Sonntag, 3. April 2022

Ort akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden

Preis: 75 € inkl. ital. Köstlichkeiten, Weine, Wasser und la dolce Vita!



Anmeldungen unter:*
david.ziegler@akzenta-wuppertal.de
← Schnell-Anmeldung per QR-Code

BEST OF WEIN-COMEDY: EIN ABEND VOLLER HUMOR UND WEIN-ENTERTAINMENT!

Dass Wein auf der Zunge Spaß machen kann, ist eine Binsenweisheit. Dass er aber auch Ohren und Lachmuskeln erfreuen kann. beweist seit über zehn Jahren Weinkabarettist Ingo Konrads in ganz Deutschland mit seinen Bühnenprogrammen. Er ist seit 2011 mit Leib und Seele Weinkabarettist, Mit. Weinwitz Wortwitz und mit feiner Nostalgie und überraschenden Erkenntnissen über sein liebstes Getränk hat er ein begeistertes Publikum auf hohen Bühnen und in tiefen Kellern erreicht. Freuen Sie sich auf eine wohldosierte Weinunterhaltung

und auf ein Feier- und Feuerwerk der besten Nummern aus allen Bühnenprogrammen der letzten Jahre. Eines sei im Voraus versprochen: Jede:r im Publikum wird dabei vollmundig seinen Körper spüren. Weingenuss und Spaß garantiert!

Die kulinarische Gestaltung des Abends übernimmt das hauseigene akzenta Restaurant Fuchswinkel unter der Leitung von Küchenchef *Mark Schröder*. Die korrespondierende Weinbegleitung zum Degustationsmenü kredenzt Ihnen unser Sommelier *David Ziegler*.

Termin: Sonntag, 12. Juni 2022

Ort akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden

Preis: 75 € inkl. aller Weine, Wasser und Fingerfood-Variationen



Anmeldungen unter:*
david.ziegler@akzenta-wuppertal.de
← Schnell-Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten. Karten ausschließlich an der Weinbar im akzenta Heiligenhaus erhältlich!

SCHLEMMERABEND IN BARMEN

Alles neu macht, der Mai - Viel Mühe und Zeit hat's gebraucht. aber es hat sich gelohnt: Die Einweihung unserer neuen Räumlichkeiten möchten wir gerne mit Ihnen gemeinsam feiern! Ein Leuchtturm unter den Supermärkten ist entstanden, in dem unsere Produkte bedarfsgerecht sortiert sind und den angemessenen Gestaltungsrahmen finden. In modernen Regalen präsentieren wir Ihnen allerlei Raffinessen mit. viel Herzblut und Liebe zum Detail Der Frischebereich bietet eine enorme Warenvielfalt und vermittelt. das emotionale Finkaufserlebnis

der Wochenmärkte Die Waren an den Gourmettheken sprechen förmlich zu den Kund:innen. Hier werden Lebens- und Genussmittel regelrecht zelebriert! Die Weinabteilung mit Weinbar lädt zum Verweilen ein. Das hält unseren Markt spannend und die Kund:innenen neugierig. In dieser Atmosphäre kredenzen wir Ihnen auf unserer Genussmeile Speisen mit einer Vielfalt von süß bis deftig, international bis regional und traditionell bis modern. Hier können Sie sich entspannt auf das Wesentliche konzentrieren: Schlemmen, genießen und entdecken!

Termin: Sonntag, 1. Mai 2022

Ort akzenta Wuppertal Barmen, Unterdörnen 61 - 63

Beginn: 17 - 21 Uhr

Preis: 30 €

Karten ausschließlich an den Infotheken in den akzenta Filialen erhältlich!

