

# Getränke **RODTER** Fachmarkt



**Das neue Seminarprogramm 2017/18**



Montag – Freitag von 9.00 – 12.30 Uhr und von 14.00 – 18.00 Uhr,  
Samstag von 8.30 – 12.30 Uhr, Mittwoch geschlossen.

Getränke Rödter Fachmarkt · Bahnhofstraße 20 · 86663 Asbach-Bäumenheim  
Tel. 0906 9611 · [info@roedter.de](mailto:info@roedter.de) · [www.Roedter.de](http://www.Roedter.de)

## Das neue Programm Seminare & Kochabende 2017/18

### Ölseminare – Kaltgepresste Öle, mit Genuss gesünder leben!

Wir sprechen an diesem Abend ehrlich und direkt an, was die Industrie Ihnen verschweigt. Wir erklären Ihnen alles Wissenswerte über kaltgepresste Öle, die Sie auch gleich probieren können. Sie erhalten Kostproben und leckere Rezeptideen. Investieren sie 2 Std. in Ihre Gesundheit, vom Geschmack werden Sie begeistert sein.

Referent: Ölmühle Hartmann, Biburg

Gebühr: 8,00 €

**Mi. 22.11.2017 19.00 Uhr**

**Mo. 15.01.2018 19.00 Uhr**

**Di. 06.02.2018 19.00 Uhr**

**Do. 15.03.2018 19.00 Uhr**

### Südtiroler Abend

**Fr. 20.10.2017 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Zu leckerem Südtiroler Wein aus dem großen Südtiroler Wein-Sortiment von Getränke Rödter, kochen wir original Südtiroler Gerichte.

**Das Menü:** Maronenschaumsuppe, Knödel Trilogie – Käspresse, Spinat, und Speckknödel, süße Schlutzkrapfen. Dazu servieren und erklären wir drei Südtiroler Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung

Gebühr: 28,00 € (inkl. Wein und Wasser)

### Es ist angegrillt!

**Fr. 27.10.2017 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Doris Rödter kocht für Sie und Grillmeister Richard Schauer von Richi's Bayrisch Barbecue ist der Mann am Grill! Gemeinsam verwöhnen Sie die beiden mit Apfel-Rucula-Carpaccio, Roastbeef vom Kugelgrill dazu ein leckerer Dip, mediterranes Gemüse aus dem Grill-Wok, gefüllte Süßkartoffel, gegrillte Ananas mit Vanilleeis und Minz-Pesto. Dazu servieren und erklären wir die zum Menü passenden Weine und Getränke.

Referenten: Doris Rödter, Hauswirtschaftsmeisterin (Abkürzung: Hwm), Weinfachberatung und Richard Schauer Grillmeister

Gebühr: 38,00 € (inkl. Wein und Wasser)

### „Märchenhafte Weinprobe“

**Fr. 03.11.2017 19.30 Uhr**

Nach dem großen Erfolg des letzten Jahres, laden wir Sie wieder zu einem Abend für alles Sinne ein. Unser Seminarabend wird nur mit Kerzenlicht beleuchtet – eine ganz besondere Stimmung, wenn Märchenerzähler Matthias Fischer vom Abraxas in Augsburg in die Wein-Märchenwelt entführt. Er erzählt nach alter Tradition, frei und ohne Buch. Dazu kommen Sie in den Genuss der verschiedensten Weine, präsentiert von Doris Rödter. Ein kleiner Imbiss rundet den Abend ab.

Referenten: Matthias Fischer, Augsburger Märchenzelt u. Doris Rödter, Weinfachberatung

Gebühr: 28,00 €

### Besondere Brauspezialität: CRAFTBIERE

**Do. 09.11.2017 18.30 Uhr** (Dauer: ca. 2 Std.)

Biere nach handwerklicher Brauart mit besonderen Aromen; Muster und Beispiele, Braumethoden, Geschichte und Herkunft, Aromenkunde und -schulung; der Weg zum Biersommelier. Was passt zu was – ideales food-pairing – mit finger-foods begleitende Verkostung.

Referent: Thomas Rimpl Dipl. Braumeister,

Bier Akademie Gebühr: 18,00 €

**Buchungen sind erst nach Bezahlung im Getränkemarkt verbindlich und werden nicht zurückerstattet!**

**Jetzt anmelden: Tel. 0906 9611**

Getränke Rödter Fachmarkt, Bahnhofstraße 20, 86663 Asbach-Bäumenheim oder per eMail: [info@roedter.de](mailto:info@roedter.de) · Besuchen Sie uns auch auf 

### Wild und Wein

**Mi. 15.11.17 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Wild und Wein ergänzt sich hervorragend und somit kommen Sie an diesem Abend in den Genuss von beiden. Weinfachfrau Doris Rödter erklärt und serviert verschiedene Weine, die speziell zu Wildfleisch passen. Der Bäumenheimer Jäger Günter Stark erzählt über die Jagd und präsentiert seine selbstgemachten Wildfleischspezialitäten, die sogleich von Doris Rödter in ein leckeres Menü verwandelt werden. Es gibt Wildererantipasti mit Wacholder-Wildschweinschinken, Wildterriner und Wildkräutersalat mit mariniertem Rehfilet.

Referenten: Doris Rödter, Hwm und

Günter Stark, Jäger

Gebühr: 35,00 €

### Trüffel – Festlicher Abend!

**Sa. 25.11.2017 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Lieben Sie Trüffel? Dann ist dieser Kochabend genau das richtige für Sie. Durch die eigene Vorliebe zu Trüffel inspiriert, entschloss sich Doris Rödter bereits vor einigen Jahren im Getränke Rödter Fachmarkt zusätzlich Trüffel-spezialitäten anzubieten. Erfahren Sie an diesem Abend eine kleine Trüffelkunde und probieren leckere Rezepte, die wir vor Ihren Augen zubereiten. Wir sind sicher, Ihnen wird das Wasser im Mund zergehen!

**Das Menü:** Gefrühlte Käsesuppe und Selleriestroh, Maultaschen von gefrühltem Sellerie mit Rote Bete auf Salat, Gefrühltes Nudelgängerl, Dessert mit Schokotrüffel. Dazu servieren und erklären wir die zum Menü passenden Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung

Gebühr: 38,00 € (inkl. Wein und Wasser).

### Leckere Aufstriche u. Dips

**Mi. 29.11.2017 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Wir kochen heute mal kein Menü sondern leckere Kleinigkeiten unter Verwendung unserer tollen Essig-, Öl- und Gewürzspezialitäten. Kürbiskern-Aufstrich, Avocado-Dip, Rote-Bete-Dip, Zaziki wie vom Griechen, mediterraner-Aufstrich, Lachscreme, süßer Dip. Dazu gibt es Brot-Häppchen und Gemüsestauer. Ein lockerer Abend mit reger Unterhaltung, so stellen wir uns diesen Abend vor und natürlich gibt es auch die passenden Getränke dazu.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung

Gebühr: 18,00 €

### Weingenußabend –

„Unsere besten Weine!“

**Sa. 03.12.2017 19.00 Uhr**

Die besten Tropfen aus unserem Sortiment kommen zur Verkostung! Diesen Termin sollten sich Weingourmets rot im Kalender anstreichen, denn dazu konnten wir Herrn Alain Ammann, Dipl. Önologe aus dem Bordeaux gewinnen. Er verfügt über Weinwissen der Extraklasse. Bei der Verkostung von acht verschiedenen Weinen wird besonders in Sachen Sensorik geschult. Ein abendfüllendes Programm mit Käse, Baguette und Kaminfeuer.

Referent: Alain Ammann, Dipl. Önologe

Gebühr: 28,00 € (inkl. 8 x Weinprobe, Wasser, Käse, Baguette)

### Salate und Dressing

**Do. 07.12.2017 18.30 Uhr**

An diesem Abend stellen wir Ihnen die heimlichen Stars der Küche vor: feinste Essige und Öle. Zum genießen gibt es Ciabatta mit Basilikumöl und Meersalz auf den Tisch. Wir zeigen verschiedene Salatdressings auf ausgefallenen Salaten. Wildreis-Granatapfel-Salat, knuspriger Brotsalat, Friséesalat in Karotten-Orangen-Senf-Vinaigrette mit geräuchertem Lachs. Probierundgang zu unseren Essig- und Ölampfhoren. Dazu servieren und erklären wir zwei verschiedene Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung

Gebühr: 25,00 € (inkl. 2 Weine, Wasser und Schorle)

### Slyrs, Bavarian Malt Whisky

**Sa. 13.01.2018 19.00 Uhr**

„Sehen-Hören-Riechen-Schmecken“ Sie den Whisky aus den bayer. Bergen. Seit einigen Jahren führen wir exklusiv diese bayer. Whisky-Spezialität. Wir freuen uns auf Malt Ambassador Thomas Diewock aus der berühmten Slyrs-Lantzenhammer Brennerei vom Schliersee. Erfahren Sie aus erster Hand alles Wissenswerte über diese besondere Spezialität. Mit Käse und Baguette schaffen wir die nötige Unterlage zur Verkostung.

Referent: Malt Ambassador Thomas Diewock

Gebühr: 30,00 € (inkl. Whisky Verkostung, Käse, Baguette, Wasser)

### Genuss mit Nuss

**Mi. 17.01.2018 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Unter Verwendung von unserem leckeren Nussessig und -Öl, kochen wir für Sie Walnusscrostini mit karamellisierter Birne, Steinpilz-Walnuss-Suppe, Steinbeifilet mit Nusskruste auf Sahnewirsing, Schoko-Nuss-Tiramisu. Dazu erklären und servieren wir Ihnen 2 verschiedene Weine, Birnenschorle und wir machen einen Rundgang zu unseren Spirituosen-Amphoren und verkosten einen Alten Haselnusschnaps.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung

Gebühr: 30,00 € (inkl. Wein und Wasser)

### Französische Küche

**Mi. 24.01.2018 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Ouiche gibt es in Frankreich in allen Variationen, ein tolles Rezept davon, backen wir für Sie. Dazu gibt es einen Salat mit typisch-französischem Dressing. Als Nachtisch MUSS es Crème brûlée geben – wie könnte es anders sein! Wir servieren und erklären Cidre und zwei französische Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung

Gebühr: 25,00 € (inkl. Wein u. Getränke)

### Fischessen am Aschermittwoch

**Mi. 14.02.2018 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Am Aschermittwoch kochen wir ein leckeres Fischmenü! Salat mit Forellenfilet & Himbeer-dressing, Kürbiscremesuppe mit Garnelenspieß, Kabeljau in Biereteig mit Tomaten-Gurken-Dill-Salat. Dazwischen können Sie unsere Balsamicos aus den Amphoren probieren. Wir erklären und servieren dazu drei zu Fisch passende Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung

Gebühr 30,00 € (inkl. Wein, Wasser)

### Bayerischer Abend

**Mi. 21.02.2018 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

An diesem Abend kochen wir zünftig bayerisch. Weißwurstsalat, Sauerbraten mit Serviettenknödel und Blaukrautmus. Als Nachspeise gibt es Scheiterhauen. Wir servieren kühles Weißbier und erklären und verkosten zwei Weine die zu deftigem Essen passen.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung

Gebühr: 30,00 €

### Wasser ist nicht gleich Wasser!

**Mo. 26.02.2018 19.00 Uhr** (Dauer: ca. 2 Std.)

**Die gesundheitlichen Aspekte von Mineral- und Heilwasser**

Kopfwahl, Schwindel, Wadenkrämpfe, Sodbrennen, Verdauungsprobleme? Dann ist dieser Vortrag für Sie hochinteressant! Meist kann mit dem richtigen Wasser sehr schnell eine Besserung erzielt werden! Mit inbegriffen ist ein kleiner Imbiss! Für Gruppen vereinbaren wir gerne einen Wunschtermin!

Referentin: Doris Rödter, Getränkereichberaterin

Gebühr: 10,00 € (inkl. Wasserproben und kleiner Imbiss)

### Traum-Duo Käse & Wein

**Sa. 03.03.2018 19.00 Uhr**

Die Käse- & Wein-Reiher aus Nordendorf u. die Winzer-genossenschaft Heilbronn vereinen sich an diesem Abend und stellen ihre Lieblinge vor. Erfahren Sie Wissenswerte über Käse & Würtemberg-er Wein und probieren Sie von beiden kräftig!

Referenten: Kellermeister und Weinhumorist Willi Keicher WZG Heilbronn und die Reißler Käse- & Wein-Reiher aus Nordendorf

Gebühr 28,00 € (inkl. 8 x Weinprobe, 8 x Käseprobe mit Käsespäzle, Baguette, Wasser)

### Italienischer Abend/Nacht Sie genießen!

**Fr. 09.03.2018 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Begrüßungsaperitivo-Limoncello-Spritz, Ciabatta mit Basilikumöl und Meersalz. Rote Bete Focaccia mit Mozzarella und Beeren, Lachs-Nudel-Pfanne mit Limonennudeln, Mango-Tiramisu mit Orangen-Essig-Crema Dazu servieren und erklären wir die zum Menü passenden Italienischen Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung

Gebühr: 38,00 € (inkl. Wein, Wasser, Espresso)

### Fast-Food Küche

**Fr. 16.03.2018 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Unkompliziert wie die Fast-Food Küche soll dieser Abend sein. Doris Rödter zeigt Ihnen einen Burger und zwei leckere Soßen dazu. Das Fleisch wird von Richi's Bayrisch Barbecue in der Zwischenzeit draußen auf dem Grill gebrutzelt. Ein Blattsalat mit Orangendressing rundet das Ganze ab. Wir stellen Ihnen den neuen Cocktail Ginger 43 vor. Zum Burger gibt es ein Simco-Craftbeer.

Referenten: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung und Richard Schauer Grillmeister

Gebühr: 20,00 € (inkl. 1 Fl. Craftbeer 0,66 Ltr., Wasser und Cocktail)

### Männer-Kochabend

**Fr. 23.03.2018 18.30 Uhr**

**Wir kochen live für Sie!**

Keine Angst liebe Männer, Sie müssen nicht selbst kochen, werden aber mit einem Probierlöffel ausgestattet. Seien Sie gespannt, was Doris Rödter vor Ihren Augen so alles zubereitet. Über unsere „Topf-Guck“-Kamera, sehen Sie in alle Schüsseln und Töpfe. Es gibt: Handkäs mit Musik, Wikingerbraten mit Biersoße und Knusperkruste, Kürbis-Kartoffel-Püree, Birnencrumble mit Haselnussstreusel. Probier-Schnaps-Runde zu unseren Amphoren. Als ausgefallenes Geschmackserlebnis servieren und erklären wir zu den einzelnen Gängen Craftbeer-Spezialitäten aus der Riegele-Manufaktur. Kommen Sie ruhig hungrig und durstig, es gibt genug!

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung

Gebühr: 35,00 € (inkl. Bierprobe, Wasser, Schnapsrunde)

▲**Tipp:** Liebe Frauen, diesen Abend können Sie auch als Weihnachts-Geschenk-Gutschein, für Ihre Männer erwerben!