

Getränke **RODTER** Fachmarkt



Das neue Seminarprogramm 2018/19



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 · www.Roedter.de

Das neue Programm Seminare & Kochabende 2018/19

Ölseminare – Kaltgepresste Öle, mit Genuss gesünder leben!

Wir sprechen an diesem Abend ehrlich und direkt an, was die Industrie Ihnen verschweigt und erklären Ihnen alles Wissenswerte über kaltgepresste Öle, die Sie 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 €

- 1 Di. 06.11.2018 19.00 Uhr
- 2 Di. 05.02.2019 19.00 Uhr
- 3 Di. 26.03.2019 19.00 Uhr

4 Törggelen wie in Südtirol

Sa. 13.10.2018 18.30 Uhr

Mit 5 leckeren Südtiroler Weinen aus dem großen Weinsortiment von Getränke Rödter, törggelen wir durch einen geselligen, ungezwungenen Abend. Eine typische Südtiroler Brotzeit mit Speck, Vinschgerl, Rupfkäs, Bergkäse, Maroni, Schlutzkrapfen, schafft die nötige Unterlage.

Referentin: Doris Rödter, Hauswirtschaftsmeisterin (Abkürzung: Hwm), Weinfachberatung
Gebühr: 35,00 € (inkl. Wein und Wasser)

5 Kürbis auf „die feine Art“ Wir kochen live für Sie!

Mi. 17.10.2018 18.30 Uhr

Kübisgerichte gibt es viele. Doris Rödter zeigt Ihnen unter Verwendung von feinsten Essig- und Ölspécialitäten, welche außergewöhnliche Leckerbissen mit Kürbis möglich sind. Zum Empfang gibt es einen Kürbiscocktail.

Das Menü: Kürbis-Kokossuppe mit Bärlauchcroustons, Tafelspitzsülze mit Kürbiskernpesto, Tatar von der Bachforelle mit Kürbis-Gemüsevinagrette, Mousse au Chocolat blanc mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl. Dazu servieren und erklären wir 2 verschiedene Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung
Gebühr: 38,00 € (inkl. Cocktail, Wein/Wasser)

6 Salate und Dressing Wir kochen live für Sie!

Mi. 31.10.2018 18.30 Uhr

An diesem Abend stellen wir Ihnen die heimlichen Stars der Küche vor, feinste Essig- und Ölspécialitäten, die in großer Auswahl in Glasamphoren zum frisch zapfen bereit stehen. Zum genießen gibt es Ciabatta mit Basilikumöl und Meersalz auf dem Tisch. Wir zeigen versch. Salatdressings auf ausgefallenen Salaten. Wildkräutersalat und Ricottafrischkäse im Schinkenkörbchen, Kirschtomaten im Essigsud mit Mozzarellaschma, SalatsöÙe auf Vorrat, Ofenspargel mit mediterraner Weinsauce. Dazu servieren und erklären wir einen Wein und Rhabarberschorle.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung
Gebühr: 25,00 € (inkl. Wein/Wasser/Schorle)

7 Trüffel – Festlicher Abend! Wir kochen live für Sie!

Sa. 10.11.2018 18.30 Uhr

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 Trüffelspezialitäten anzubieten. Erfahren Sie an diesem Abend eine kleine Trüffelkunde und probieren leckere Rezepte,

die wir vor Ihren Augen zubereiten. Ihnen wird das Wasser im Mund zergehen! Wir begrüÙen Sie mit einem leckeren Cafe-Sahntrüffel-Shot.

Das Menü: Trüffel-Gnocchi mit Sahne-Mangold und frisch gehobelftem Trüffel, Kalbsroulade mit flüssiger Trüffelpolenta und Johanniseer-Balsamico, süÙes Schokotrüffel-Obst-Dessert. Dazu erklären und servieren wir 2 zum Menü passende Weine.
Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung
Gebühr: 45,00 € (inkl. Wein/Wasser und Shot).

8 Gin Tasting und Fingerfood

Fr. 16.11.2018 19.00 Uhr

Folgen Sie uns auf eine Reise durch die Welt dieser wunderbaren Spirituose. Geboten werden acht ausgesuchte Gins mit passenden Tonics und Botanicals. Dazu begleitet Sie Doris Rödter mit selbstgemachten korrespondierendem Fingerfood. Sie erhalten Einblick in Geschichte, Herstellung, die verschiedenen Kategorien und alles Wissenswerte zum Thema Gin.

Referent: Durch den Abend führt Sie Tom Diewock. Als Gast stellt Susanne Straubinger-Meiller unter anderem ihren Gold Medallien-Winner-ORO Ibiza-Gin vor. Doris Rödter: Fingerfood
Gebühr: 48,00 € (inkl. Tonic Water, Schweppes, Fingerfood, Wasser)

9 Bierexperten-Ausflug ins Brauhaus Riegele nach Augsburg

Sa. 24.11.2018 16.30 Uhr

Wir treffen uns um 16.30 Uhr auf ein BegrüÙungsbier im Getränkemarkt und fahren von dort aus mit dem Zug direkt in die Riegele Brauwerk nach Augsburg. Ein tolles Programm erwartet uns: Brauereiführung (ca. 1 Std.) mit Zwickelprobe im Lagerkeller, Brotzeit mit Bierwürstle, Kartoffelsalat, Treberbrot, Brezen und Biersenf. Verkostung von vier Brauspezialitäten mit Einführung in die Braukunst. Gläserkunde, Aromenkunde und Speiseempfehlungen, traditionelles Bierstacheln. Dauer ca. 4 Std. Anschließend Rückreise mit dem Zug. Ankomst in Bäumenheim um 23.30 Uhr. Treffpunkt im Getränkemarkt Rödter, Bäumenheim.
Gebühr: 38,00 € (komplett mit Zugfahrt)

10 Orientalischer Abend Wir kochen live für Sie!

Mi. 28.11.2018 18.30 Uhr

Wir begrüÙen Sie mit einem Kirsch-Mandel-Shake. Lassen Sie sich entführen in die Welt der Düfte und Genüsse. Speisenzubereitung einmal anders wie gewohnt, in Verwendung mit unseren feinsten Essig- und Ölspécialitäten wie Kokos-, Ingwer- und Safranbalsamicos.

Das Menü: Fruchtiger Reis-Kräuter-Salat mit Zitronen-Senf-Honig-Lavendel-Dressing, Rouladen orientalische Art mit Granatapfelsauce, Sesam-Möhren, Couscous, süÙe Mangosuppe mit frittierten Reiskügelchen. Dazu erklären und servieren wir 2 verschiedene Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung
Gebühr: 38,00 € (inkl. Wein/Wasser, Shake)

11 Weingenußabend – „Unsere besten Weine und leckerer Zwiebelkuchen!“

Sa. 15.12.2018 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 Zwiebelkuchen, Baguette und Kaminfeuer.

Referent: Alain Ammann, Dipl. Önologe
Gebühr: 28,00 € (inkl. 8 x Weinprobe, Wasser, Zwiebelkuchen, Baguette)

12 Genuss mit Nuss Wir kochen live für Sie!

Mi. 09.01.2019 18.30 Uhr

Wir empfangen Sie mit einem leckeren Haselnuss-Shot! Unter Verwendung von unserem leckeren Nussbalsamico und -Öl, kochen wir für Sie Apfel-Ruccola-Salat mit Nuss-Dressing, Zander-Saltimbocca mit Haselnuss-Balsamico-SoÙe und Nuss-Risotto, Eis-Parfait mit Nüssen und Feigenbalsamico-Crema. Dazu erklären und servieren wir 2 verschiedene Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung
Gebühr: 38,00 € (inkl. Wein/Wasser, Shot)

13 Slyrs, Bavarian Malt Whisky

Fr. 18.01.2019 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-Lantenschammer Brennerei vom Schliersee. Erfahren Sie aus erster Hand alles Wissenswerte über diese besondere Spezialität. Zur Verkostung kommt auch der 12 Jahre alte Slyrs. Mit KäÙe und Baguette schaffen wir die nötige Unterlage zur Verkostung.

Referent: Malt Ambassador Thomas Diewock
Gebühr: 38,00 € (inkl. Whisky Verkostung, KäÙe, Baguette, Wasser)

14 „Märchenhafte Weinprobe“

Fr. 25.01.2019 19.30 Uhr

„Nach dem großen Erfolg des letzten Jahres, laden wir Sie wieder zu einem Abend für alle Sinne ein. Unser Seminarraum 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 „Die Schneekönigin“ v. H.C. Andersen mit passend zum Märchen, schmackhafter Fingerfood-Begleitung (Rosencanopées, Blätterteig-Spinatstaschen, Räuberbrote, Fischbriefe á la Matches, Riesenschneeflocken). Dazu genießen Sie verschiedenste Weine, präsentiert von Doris Rödter.

Referenten: Matthias Fischer, Augsburger Märchenzelt u. Doris Rödter, Weinfachberatung
Gebühr: 35,00 €

15 Fast-Food Küche Wir kochen live für Sie!

Mi. 30.01.2019 18.30 Uhr

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

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung
Gebühr: 20,00 € (inkl. 1 Fl. Craftbeer 0,66 Ltr., Wasser und Cocktail)

16 Traum-Duo KäÙe & Wein

Sa. 09.02.2019 19.00 Uhr

Die KäÙerei Reißler aus Nordendorf u. die Winzer-genossenschaft Heilbronn vereinen sich an diesem Abend und stellen ihre Lieblinge vor. Erfahren Sie Wissenswertes über KäÙe & Württemberg

Wein und probieren Sie von beiden kräftig!
Referenten: Kellermeister und Weinhumorist Willi Keicher WZG Heilbronn und die Reißler KäÙerei aus Nordendorf
Gebühr 35,00 € (inkl. 8 x Weinprobe, 8 x KäÙe-probe mit KäÙespätzle, Baguette, Wasser)

17 Schnelle Vegetarische Küche Wir kochen live für Sie!

Mi. 27.02.19 18.30 Uhr

Vegetarische Gerichte werden immer beliebter und unter Verwendung unserer feinsten Essig-, Öl- und Gewürzspécialitäten sind sie eine schmackhafte Abwechslung auch für Nicht-Vegetarier.

Wir begrüÙen Sie mit einer Apfel-WeiÙwein-Bowlle.
Das Menü: SüÙkartoffel mit Guacamole, Mehrreifechäden, Bärlauch Croustons, mit Ruccola-fächer und Blaubeerbalsamico mit Pesto. Spinat Risotto mit Röstpilzen. Leinöl-Power-Drink.
Wir servieren und erklären einen zum Menü passenden Wein.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung
Gebühr: 25,00 €

18 Fischessen am Aschermittwoch

Mi. 06.03.2019 18.30 Uhr

Am Aschermittwoch kochen wir ein leckeres Fischmenü! Gegrillte Garnelen mit Erbsen-Minzcreme, Saibling mit Kräuter-Meerrettich-Haube und KressesöÙe, gezupfter Lachs mit Avocado-Remoulade und Wildkräuter-Blumen-Salat. Wir erklären und servieren dazu zwei zu Fisch passende Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung
Gebühr 35,00 € (inkl. Wein/Wasser)

19 Italienischer Abend/Nacht Wir kochen live für Sie!

Sa. 16.03.2019 18.30 Uhr

BegrüÙungsaperitivo „Veneziano Drink“, Ciabatta mit Olivenöl und Meersalz.
Das Menü: Schicht-Caprese mit Garnelen, Tortelloni mit Rote Beete und karamelsierten Walnüssen, gebratene Erdbeeren mit Basilikumpesto. Dazu servieren und erklären wir zwei zum Menü passende Italienische Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung
Gebühr: 40,00 € (inkl. Wein, Wasser)

20 Griechischer Abend Wir kochen live für Sie!

Fr. 22.03.2019 18.30 Uhr

Wir Deutschen gehen gerne zum Griechen und lieben deren Küche. Heute zeigen wir, wie Sie unter Verwendung unserer tollen Gewürze und leckeren Essig- und Ölspécialitäten typische Gerichte nachkochen können. Wir begrüÙen Sie mit einem Pfirsich-Anis-Margarita-Drink.

Das Menü: Griechischer Bauernsalat mit Feigendressing, Zaziki, Gyros-Gratin mit Spitzkohl, Paprika und Feta, dazu griechischer Tomaten-Reis. Griechischer Joghurt mit Balsamico und Früchten. Ouzo und 2 verschiedene Weine.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung
Gebühr: 40,00 € (inkl. Drink, Wasser/Wein, Ouzo)

21 Wasser ist nicht gleich Wasser! Mi. 03.04.2019 18.30 Uhr (Dauer: ca. 2 Std.)

Die gesundheitlichen Aspekte von Mineral- und Heilwasser

Kopfweh, 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 Wunschtermine!

Referentin: Doris Rödter, Getränkedarbeiterin
Gebühr: 10,00 € (inkl. Wasserproben und kleiner Imbiss)

▲**Tipp:** Alle Seminare können Sie auch als Geschenk-Gutschein erwerben!

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 · Besuchen Sie uns auch auf 