

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

Neues erfahren und genießen im Getränke-Kompetenz-Zentrum Rödter

Das neue Programm Seminare & Kochabende 2019/20

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 kaltaepresste-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: 10 00 €.

Di. 26.11.2019 19.00 Uhr Di. 21.01.2020 19.00 Uhr Oi. 24.03.2020 19.00 Uhr

Feinste Wiesen-Schmankerl 11.10.2019 18.30 Uhr Fr.

An diesem Abend lassen wir nochmal das Oktoberfest aufleben: Mit frischen Brezen, Obatzter und Hacker Oktoberfestbier geht's los. Es folgen feine Wiesen-Schmankerl wie: Backhendl-Salat mit Kürbiskerndressing, Gefüllte Kalbsbrust, Serviettenknödel, Pfifferlings-Soße und Bay. Creme-Malheur. Begleitend: Hacker Oktoberfest-Märzen, Trollinger, sowie zum Dessert: Bay. Whisky-Likör.

Referentin: Doris Rödter, Hauswirtschaftsmeisterin Gebühr: 40 00 €.

5 Törggelen wie in Südtirol Sa. 19.10.2019 19.00 Uhr

An diesem Abend stelle ich Ihnen die größte Kelle

rei Südtirols vor, die Kellerei Kaltern. Von meinem letzten Besuch mitgebracht habe ich 5 leckere Weine, die ich an diesem Abend gerne mit Ihnen verkoste. Wir törggelen uns durch einen lockeren, ungezwungen Abend. Eine typische Südtiroler Brotzeit, mit Speck, Vinschgerl, Bergkäs, Rupf-Käse und Maroni, schafft die nötige Unterlage. Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung Gebühr: 35,00 € (inkl. Wein und Wasser)

Spanisch-Mexikanischer-Paella-Abend, Olé!

Fr. 25.10.2019 18.30 Uhr

Cooler Drink, Aromen Küche, Paella, leckerer Wein und die Fiesta ist perfekt! Doris Rödter und an der Paella-Pfanne Richard Schauer von Richi's Bay. Barbecue, entführen Sie an diesem Abend in die Spanische-Mexikanische Landesküche

Das Menü: Margarita-Drink, Tacos mit Huhn, Mango Salsa und Guacamole, Paella aus der Riesen-Grill-Pfanne, Kokos-Flan mit Kiwi und Kiwi-Balsamico.Dazu erklären und servieren wir 2 Weine aus dem großen Weinsortiment von Getränke Rödter

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung Gebühr: 40.00 €

Bierexperten-Ausflug

zur meistprämierten Brauerei Deutschlands zu Schwarzbräu nach Zusmarshausen

Sa. 09.11.2019 17.30 Uhr

Wir treffen uns um 17.30 Uhr auf ein Begrüßungsbier im Getränkemarkt und fahren von dort aus m. d. Bus zu Schwarzbräu-Zusmarshausen. Ein tolles Programm erwartet uns: Brauereiführung (ca.1,5 Std.) mit anschließender Bierprobe und Brotzeit im Bräustüble. Erleben Sie zusätzlich eine der letzten,

Mälzereien in Deutschland. Rückfahrt: 22.30 Uhr, Ankunft in Bäumenheim 23.15 Uhr. Treffpunkt im Getränkemarkt Rödter. Bäumenheim.

Gebühr: 38,00 € mit Busfahrt, Begrüßungshalbe, Führung, Brotzeit und Bierprobe (5 x 0,1 ltr.). Weitere Getränke auf eigene Kosten!

Bemerkung: Die Führung verläuft über mehrere Etagen (228 Stufen) und Temperaturen von -2 bis + 30 Grad.

Trüffel – Festlicher Abend! Wir kochen Sa. 16.11.2019

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 begrüßen Sie mit einem leckeren Cafe-Sahnetrüffel-Shot.

Das Menü: Wildkräutersalat mit hausgemachtem Wildschweinschinken vom Jäger Stark mit Trüffeldressing und gehobelter Trüffelperle, Strozziapretinudeln in Sahnelauchsoße mit Orangenfilets und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel, Getrüffelte-Schoko-Tüte auf Prosseccoschaum. Dazu erklären und servieren wir 2 zum Menü passende Weine. Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung Gebühr: 48,00 € (inkl. Wein/Wasser und Shot).

Salate und Dressing 1 20.11.2019 18.30 Uhr live für Sie Mi. 20.11.2019

An diesem Abend stellen wir Ihnen die heimlichen Stars der Küche vor, feinste Essig- und Ölspezialitäten die in großer Auswahl in Glasamphoren zum frisch zapfen bereit stehen. Wir zeigen versch. Salatdressings auf ausgefallenen Salaten. Gebackene Avocado, warmer Karotten-Kürbiskernsalat, Fr. 31.01.2020 Gurken-Salsa, Kartoffel-Fenchelsalat, Kräutersalat mit Putenröllchen Dazu servieren und erklären wir einen leichten Rosé Wein und Gugvensaft.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung Gebühr: 28,00 € (inkl. Wein/Wasser/Saft)

Gourmet-Menü

Fr. 29.11.2019 18.30 Uhr live für Sie!

etwas besonderem überraschen. Heute dürfen Sie food-Begleitung. Dazu genießen Sie verschiedensan unserem festlich-gedeckten Tisch platz nehmen und sich fein bekochen lassen. Wir begrüßen Referenten: Matthias Fischer, Augsburger Sie mit einem Aperitif.

Das Menü: Glasnudel-Kräutersalat mit Entenbrust, Schweinefilet mit Brösel-Kräuterkruste, Senf-Estragon-Spätzle mit Walnuss Sahnesoße und karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen. Frischkäse-Dattel auf Orangencarpacchio mit Marillen Balsamico und Traubenkernöl Dazu servieren und erklären wir Ihnen 2 besondere

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung Gebühr: 48,00 € (inkl. Wein/Wasser, Aperitif)

Nikolaus-Rum-Tasting

Fr. 06.12.2019 19.00 Uhr

Rumspezialist Tom Diewock entführt Sie in die geschmackliche Rum-Tiefe. Rum ist in aller Munde und zur Zeit eine sehr gefragte Spirituose. Vielen sich noch in Betrieb befindlichen, brauereieigenen jedoch ist Rum nur als Backzutat oder Basis für

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

Cocktails bekannt. Das Motto des Abends lautet deswegen: Sehen, Riechen und Schmecken! In entspannter Atmosphäre probieren wir 8 Rums und gehen auf Herstellung, Geschichte und Sorten ein. Doris Rödter begleitet mit leckerem Fingerfood. Referent: Tom Diewock, Ingolstadt. Gebühr: 48.00 €

Slyrs, Bayarian Malt Whisky Fr. 17.01.2020 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-Lantenhammer Brennerei vom Schliersee. Erfahren Sie aus erster Hand alles Wissenswerte über diese besondere Spezialität. Zur Vekostung kommt auch der 12 Jahre alte Slyrs. Mit Käse und Baguette schaffen wir die nötige Unterlage zur Verkostung. Referent: Malt Ambassador Thomas Diewock Gebühr: 38,00 € (inkl. Whisky Verkostung, Käse, Baguette, Wasser)

Basta-Pasta! 18.30 Uhr Fr. 24.01.2020

Seit vielen Jahren führt Getränke Rödter, die feinen Nudelspezialitäten von Familie Mühlbacher aus dem Ries. Unter Verwendung feinster Essig und Ölspezialitäten zeiat Doris Rödter leckere Rezepte. Nudelnester Carbonara auf Blattsalat mit Italienischem Dressing. Spaghetti mit selbstgemachtem Pesto, Penne in Pilz-Gemüse-Sauce, die Beste Bolognese-Soße mit Cranberry Balsamico. Dazu gibts leckeren, mediterranen Wein.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung Gebühr: 28,00 € (inkl. Wein/Wasser)

"Märchenhafte Weinprobe" 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 aanz besondere Stimmung, wenn Märchenerzähler Matthias Fischer vom Abraxas in Augsburg in die Wein-Märchenwelt entführt. Er erzählt nach alter Tradition, frei und ohne Buch "Der kleine Prinz" v. Antoine de Saint-Exupéry mit Zu den Festtagen, will man seine Lieben gerne mit passend zum Märchen, schmackhafter Fingerte Weine, präsentiert von Doris Rödter.

> Märchenzelt u. Doris Rödter, Weinfachberatung Gebühr: 38.00 €

Wilder Weinabend mit Willi! Fr. 07.02.2020 19.00 Uhr

Unser Freund und Weinhumorist Willi Keicher stellt auf Justiae und humorvolle Art. 6 verschiedene Weine aus der Winzergenossenschaft Heilbronn vor. Dazu gibt es einen Antipasti Teller von Doris Rödter unter anderem mit leckeren, selbstgemachten Wildspezialitäten vom Jäger Günter Stark aus Bäumenheim, Möchten Sie lachen und genießen? Dann ist dieser Abend genau richtig!

Referent: Willi Keicher WZG Heilbronn Gebühr: 38,00 € (inkl. Wein/Wasser)

Fischessen am Aschermittwoch

Mi. 26.02.2020 18.30 Uhr

Am Aschermittwoch koche ich für Sie ein leckeres Eischmenül Räucherlachs-Parmesan-Roulade auf Blattsalat mit Zitronen-Lavendel-Dressing, Gebratener Saibling mit Gurken-Orangensalat, Maronen Parfait mit Amarena-Kirschen. Wir erklären und servieren dazu zwei zu Fisch passende Weine.

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

Köstliche Blitzküche

Mi. 04.03.20 18.30-22.00 Uhr

Gerade unter der Woche muss es in der Küche schnell gehen. Wie wär 's mit folgenden raffinierten Gerichten: Ofen-Seelachs mit Blattspinat, Smoked-Lachs-Burger, Pasta Minestrone, Leberkäs-Pfanne (voll lecker). Dazu erklären und servieren wir 2 unkomplizierte Weine für ieden Taa Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatung Gebühr: 32 00 €.

Mediterrane Küche Mi. 11.03.2020 18.30 Uhr

Frische Kräuter, knackiges Gemüse und Obst, feines Olivenöl, ein gutes Glas Wein, ein schönes Plätzchen und leckeres Essen mit Freunden gibt 's bei uns. Wir holen den Sommer nach Bäumenheim und kochen für Sie: Rucolasalat mit gegrillten Pfirsichen sowie Feta auf Orangen-Senfdressing, Gratin Provencale, Hähnchen-Roulade in Paprika-Balsamico-Soße, Dessert: Mango-Erdbeersalat mit Marillen Balsamico/Basilikum Öl/Dressing. Dazu servieren und erklären wir 2 mediterrane Weine. Referentin: Doris Rödter, Hwm. Weinfachberatung Gebühr: 39,00 € (inkl. Wein, Wasser)

Salate und Dressing 2 Wir kochen 19 02 2020 18.30 Uhr live für Sie

An diesem Abend stellen wir Ihnen die heimlichen Stars der Küche vor, feinste Essig- und Ölspezialitäten, die in großer Auswahl in Glasamphoren zum frisch zapfen bereit stehen. Wir zeigen versch. Salatdressinas auf ausaefallenen Salaten. Cobb-Salat mit Bacon und Huhn (der Klassiker aus USA), Kartoffelsalat mit Putenbrust, Artischocken und Avocado mit Basilikum-Senf-Nussvinaiarette. Sprossensalat mit Camembert und Blaubeerdressing, Gelbe-Beete-Salat mit Belugalinsen und Lauch. Dazu servieren und erklären wir einen Säurearmen Weißwein.

Referentin: Doris Rödter, Hwm, Weinfachberatuna Gebühr: 28,00 € (inkl. Wein/Wasser)

Weinausflug Heilbronn Sa. 28.03.2020 10.00 Uhr

Wir besuchen unseren Weinreferenten und Freund Willi Keicher in seiner Kellerei und haben mit ihm ein interessantes Programm erstellt. Besuch im Herzen des Weinlandes Württemberg im Weinschatzkeller Heilbronn. Mit Begrüßungssekt, kleine Führung durch den Weinlehrpfad mit Verkostung im Weinhäuschen. Betriebsbesichtigung der Winzergenossenschaft Heilbronn mit Verkostung im Schatzkeller. Eine Rarität aus vergangenen Jahren wartet auf Sie. Im Probierraum schwäbisch-humorvolle 6er Weinprobe mit rustikalem Vesperteller und Mineralwasser. Gebühr p. Person: 55,-€ inkl. Busfahrt, Sektempfang, Kaffee und Kuchen, kleine Probe im Weinhäuschen, Probe in der Schatzkammer, 6er Weinprobe mit Mineralwasser, Vesperteller. Abfahrt 10 Uhr m. d. Bus: Getränkemarkt Rödter Bäumenheim, Rückfahrt nach Bäumenheim; ca. 19.30 Uhr. Ankunft in Bäumenheim: ca. 22 Uhr.

Wasser ist nicht gleich Wasser! Di. 31.03.2020 18.30 Uhr (Dauer: ca. 2 Std.)

Die gesundheitlichen Aspekte von Mineralund Heilwasser

Kopfweh, Schwindel, Wadenkrämpfe, Sodbrennen, Verdauungsprobleme? Dann ist dieser Vortrag für Sie hochinterresant! 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, Getränkefachberaterin Gebühr: 10,00 € (inkl. Wasserpr. + kl. Imbiss)

▲Tipp: Alle Seminare sind auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!