

Neues erfahren und genießen  
im Getränke-Kompetenz-Zentrum Rödter

# Getränke RODTER Fachmarkt

## Programm Seminare & Kochabende 2020/21

Wir freuen uns, dass es endlich wieder losgehen kann!

Ihre Sicherheit ist uns das Wichtigste und so präsentieren wir unsere neuen Corona konformen Seminare. Da unser Seminarraum leider zu klein und schlecht zu belüften ist, haben wir neue Ideen ausgearbeitet, die einzigartig in der Region sind. So bieten wir unsere Kochabende in „online-genuss-to go“ an. Ebenso findet unsere beliebte „Märchenhafte-Weinreise“, und ein Rum-Tasting in einem Tipi-Indianerzelt mit offener Feuerstelle auf unserem Firmen-Gelände statt. Den Käse/Craftbeer Abend veranstalten wir direkt in unserem großräumigen Getränkemarkt und bei unserem legendären Paella Kochabend brutzeln wir im Freien. Um für Sie und unsere Mitarbeiter den gesundheitlichen Schutz zu gewähren, erhalten Sie bei Buchung unser ausgearbeitetes Hygiene- und Schutzkonzept. Sollten durch behördliche Regelungen die Seminare abgesagt werden müssen, erhalten Sie einen Wertgutschein in voller Höhe.

### 1 Kaltgepresste Öle – mit Genuss gesünder leben!

Durch unsere langjährigen Ölseminare, sind alle Mitarbeiter bestens geschult. Wir kennen uns aus mit kaltgepressten Ölen und beraten Sie gerne persönlich. Erfahren Sie alles Wissenswerte über die gesundheitlichen Vorteile, die Anwendung in der Küche und den Geschmack unseres großen Öl-Sortiments.

Vereinbaren Sie Ihre persönliche VIP-Beratung mit Doris Rödter (Dauer 1 Std., 5 Wunschöle zur Verkostung, Gebühr: 10,- €), oder kommen spontan, während der Öffnungszeiten vorbei. Wir beraten Sie gerne!

### 2 Paella-Abend, Ole!

Fr. 20.11.2020 18.30 Uhr

Wir kochen live für Sie!

„Margarita-Drink, Aromen-Küche, diese tolle Paella, ein Glas Wein und das in Bäumenheim, was für ein besonderer Genuss“ schwärmten im letzten Jahr unsere Gäste und verlangten nach einer Wiederholung. Gesagt, getan! Wir laden wieder Richi's Bay. Barbecue mit seinen Riesen-Paella-Pfannen ein. Doris Rödter und Richard Schauer kochen für Sie Paella mit den feinsten Zutaten, die man sich nur wünschen kann.

Referent: Doris Rödter, Hauswirtschaftsmeisterin. Gebühr: 35,- € (inkl. Margarita-Drink, Paella, Weißbrot, 0,5 ltr. Wein, Rezept)

Der Abend findet im Freien mit Überdachung statt, bitte denken Sie an entsprechende Kleidung. Zum Essen, stehen einzelne, kleine Gruppentische im Innenraum bereit.

### 3 Käse und Bierverkostung

Fr. 04.12.2020 19.00 Uhr

Nein, ein schönes Craft Beer, das kippt man nicht einfach runter – die mit Liebe und Leidenschaft hergestellten Biere wollen genossen und gründlich verkostet werden. Schließlich handelt es sich hier nicht um industriell gefertigte Massen-

produkte: Jedes Craft Beer hat seinen ganz eigenen, besonderen Geschmack. Von fruchtig bis schokoladig, haben sie facettenreiche Aromen zu bieten, die man nicht nur mit allen Sinnen verkosten, sondern besonders mit feinem, handgemachtem Käse wunderbar kombinieren kann. Probieren Sie acht verschiedene Biere und den dazu passenden Käse aus der Dorf-Käserei Reißler/Nordendorf. Vorführung: Bierstacheln. Referent: Yayson Abani vom Brauhaus Riegele. Gebühr: 38,- € (inkl. 8 x 0,33 ltr. Craft Beer, 8 x Käse, Weißbrot)

### Erklärung: Was ist „Online-genuss-to go“?

Unbeschwert können Sie sich zu ihrem Wunschtermin am PC Zuhause ansehen, wie HWM Doris Rödter die Gerichte zubereitet. Auf Ihrem persönlichen Stick, befinden sich zudem alle Rezepte zum Ausdrucken. Ein zum Rezept passendes Genießerpaket mit Essig-, Öl- und Gewürzspezialität sowie einer kl. Flasche Wein 0,25 ltr., stehen am Abholtag für Sie bereit. Und wenn Sie Zuhause nicht alleine all die guten Sachen essen möchten, können Sie gerne auch ein Partnermenü mitbestellen (Preis auf Anfrage!) Gerne können Sie uns auch Ihre Einkaufsliste im Voraus durchgeben, wir füllen dann Essige und Öle schon im Vorfeld ab und stellen Getränke oder Wein auf dem Einkaufswagen bereit. Durch gestaffelte Abholzeiten im Abstand von 30 Min., können Sie aber auch in Ruhe, ohne große Menschenansammlungen ihren Einkauf tätigen und ihr to go Menü entgegennehmen.

### 4 „Online-genuss-to go“ Schnell mal was Gutes „Asia-Style“

Fr. 08.01.2021 Abholzeiten:  
18.30/19.00/19.30 Uhr

Unter Verwendung von feinsten Essigen und Ölen, sowie besten Gewürzen kocht Doris Rödter für Sie Garnelenravioli in Wan-Tan-Blätter mit Curry-Mango-Butter, als Dip: schnelle Majonaise ohne Ei und frittierte Kapern als Knusperle oben drauf (einfach genial). Gebackene Hähnchenfilets mit Honig-Marinade und sweet-Chilli-Chinakohl, Obstsalat mit Balsamico-Vinaigrette, Krokant und Joghurt.

Referent: Doris Rödter, Hwm  
Gebühr: 38,- € (Menü to go + Genusspaket)

### 5 Wasser ist nicht gleich Wasser! Kostenlose Beratung

Kopfweg, Schwindel, Wadenkrämpfe, Sodbrennen, Verdauungsprobleme? Dann vereinbaren Sie ihre persönliche Wasserberatung. Meist kann mit dem richtigen Wasser, sehr schnell eine Besserung erzielt werden. Getränkefachberaterin Doris Rödter gibt seit Jahren ihr Wissen über die gesundheitlichen Aspekte von Mineral- u. Heilwasser in zahlreichen Seminaren an ein interessiertes Publikum weiter. Ihre kostenlose Wasserberatung vereinbaren Sie gerne unter Tel. 0906/9611 oder direkt im Markt.

### Märchenhafte Weinprobe im Tipi-Indianer-Zelt (Doppeltermin)

6 Do. 21.01.2021 18.30 Uhr  
7 Sa. 23.01.2021 18.30 Uhr

Nach dem Erfolg der letzten Jahre und stets langen Wartelisten, haben wir uns gleich für zwei Termine entschieden. Ein gut durchlüftetes, ziemlich großes Tipizelt mit offener Feuerstelle in der Mitte, macht es möglich, dass wir nach jetzigen Bestimmungen unseren Märchen- und Weinabend dort abhalten können. Ein Abend für alle Sinne, wenn Märchenerzähler Matthias Fischer vom Abraxas in Augsburg, in die Weimärchenwelt entführt. Er erzählt nach alter Tradition, frei und ohne Buch drei verschiedene Märchen für Erwachsene. Zu jeder Geschichte präsentiert Ihnen Doris Rödter ein Gläschen Rebensaft aus dem großen Weinsortiment von Getränke Rödter. Eine Tasse Glühwein aus dem Feuerpfopf und ein kleiner Imbiss runden den Abend ab. Aufgrund des gebotenen Sicherheitsabstands können Kleingruppen 2-4 Personen, Familie, Paare, aber leider keine Einzelpersonen teilnehmen! Coronabedingt dürfen wir keine Decken zur Verfügung stellen, bringen Sie gerne Ihre eigene mit.

Referenten: Matthias Fischer, Augsburger Märchenzelt und Doris Rödter, Weinfachberatung. Gebühr: 40,- € (inkl. 3x Wein, Glühwein, Imbiss).

### 8 Rum-Tasting

Fr. 22.01.2021 18.30 Uhr  
Ersatztermin von 2020

Rum-Verkostung Im Tipi-Indianerzelt, das hat schon was oder? Ein gut durchlüftetes, ziemlich großes Tipizelt mit offener Feuerstelle in der Mitte, macht es möglich das wir nach jetzigen Bestimmungen unseren Rum-Abend dort abhalten können. Rumspezialist Tom Diewock entführt Sie in die geschmackliche Rum-Tiefe. Rum ist in aller Munde und zur Zeit eine sehr gefragte Spirituose. Vielen jedoch ist Rum nur als Backzutat oder Basis für Cocktails bekannt. Das Motto des Abends lautet deswegen: Sehen, Riechen und Schmecken! In entspannter Atmosphäre probieren wir acht Rumsorten und gehen auf Herstellung, Geschichte und Sorten ein. Ein kleiner Imbiss rundet den Abend ab.

Referent: Tom Diewock, Ingolstadt  
Gebühr: 48,- €

### 9 „online-genuss-to go“ Praline mal anders

Fr. 05.02.2021  
Abholzeiten: 18.30/19.00/19.30 Uhr

Unter Verwendung von feinsten Essigen und Ölen sowie besten Gewürzen kocht Doris Rödter für Sie Gebackene Riesen-Praline. Lachs in einer Art wie Sie ihn bestimmt noch nicht gegessen haben. Hiermit können Sie ihre Gäste mal so richtig überraschen. Vortrefflich dazu passt unser gerösteter Gurkensalat mit Meerrettich. Dazu zeige ich Gurke „sous vide“. Wer diese Gurkendenko in solcher Farbe präsentieren kann, ist der Zauberer in der Küche, denn jeder will wissen wie Sie das gemacht haben. Als Dessert gibt es Schokoladenpraline im Glas mit Vanilleorangen und gebrannten Macadamianüssen.

Referent: Doris Rödter, Hwm  
Gebühr: 38,- € (Menü to go + Genusspaket)

### 10 „online-genuss-to go“ Das perfekte Steak

(mit Ihrer Hilfe)  
Fr. 12.03.2021  
Abholzeiten: 18.30/19.00/19.30 Uhr

Unter Verwendung von feinsten Essigen und Ölen, sowie besten Gewürzen kocht Doris Rödter für Sie das Perfekte Rinder-Steak (geht ganz anders wie man so meint). Von Doris Rödter auf den Garpunkt gegart, dürfen Sie es zuhause mit beigelegten Zutaten aromatisieren und nochmal in der Pfanne erwärmen (ja, funktioniert wirklich). Als Beilage gibt es gerösteten Brokkoli mit Zitronen-Vinaigrette, Heidelbeeren und Amarant und als Dessert, gegrillte Ananas mit Avocado-creme, süßer Vinaigrette und in Nussbalsamico karamellisierten Pekannüssen.

Referent: Doris Rödter, Hwm  
Gebühr: 45,- € (Menü to go + Genusspaket)

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

Zu allen Buchungen erhalten Sie ein Informationsblatt über Corona Schutz- und Hygieneregeln bei den einzelnen Seminaren. Bitte halten Sie sich strikt an die Anweisungen. Danke für Ihr Verständnis!

Jetzt anmelden: Tel. 0906 9611

oder direkt in unserem Seminar-Online-Shop  
[www.roedter.de](http://www.roedter.de) buchen und kontaktlos über PayPal bezahlen bzw. direkt im Getränkemarkt.

Getränke Rödter Fachmarkt, Bahnhofstraße 20,  
86663 Asbach-Bäumenheim

Besuchen Sie uns auch auf  

