

Neues erfahren und genießen

DAS NEUE PROGRAMM SEMINARE & KOCHABENDE FRÜHJAHR 2023

1 MÄRCHENHAFTE WEINPROBE IM MÄRCHENZELT MIT LAGERFEUER

Freitag, 10. März um 19 Uhr

Ein gut durchlüftetes und ziemlich großes Jurte-Zelt mit offener Feuerstelle in der Mitte, versetzt die Besucherinnen und Besucher in eine ganz besondere Stimmung. Ein Abend für alle Sinne, wenn Weinfachfrau Doris Rödter und Märchenerzähler Matthias Fischer vom Abraxas in Augsburg in die Wein-Märchenwelt entführen.

Wunderschöne Märchen, erzählt nach alter Tradition frei und ohne Buch, vier verschiedene Weine aus dem großen Weinsortiment von Getränke Rödter, ein kleiner Imbiss und die Klänge alter Instrumente werden uns einen wunderbar entspannten Abend beschern.

Referenten: Matthias Fischer und Doris Rödter Gebühr: 39 €

Für Schulen und Kindergärten steht das Märchenzelt am Montag 13.3.23 & Dienstag 14.3.23 mit Frühlingsmärchen bei Getränke Rödter bereit. Vorstellungen und Sonderthemen nach Absprache. Buchung der Kindermärchen direkt via schreibstube@maerchenzelt.de

2 SPIRITUOSEN TASTING HIGHLIGHT!

Donnerstag, 02. März um 19 Uhr

Spirituosenlegende Helmut Knöpfle kommt nach Asbach-Bäumenheim. Mit der Verpflichtung des international anerkannten Whisky- und Spirituosenexperten geht ein Wunsch in Erfüllung. Als Dozent, Buchautor, Jurymitglied uvm., blickt er auf über 4000 Veranstaltungen zurück. Seine Vorträge sind eine Mischung aus Information, Geschichte und Geschichten, gepaart mit einem Schuss Humor – so das Genießen eben Spaß macht.

Wir sind überglücklich, dass wir Helmut Knöpfle gewinnen konnten und freuen uns auf einen interessanten, lustigen und feuchtfröhlichen Abend.

Wir präsentieren Ihnen acht verschiedene, Brände, Liköre und Whiskys aus dem Hause Lantenhammer.

Referent: Helmut Knöpfle, Lantenhammer-Schliersee Gebühr: 39 €

3 MÄNNERABEND DIE GESCHENKIDEE

Freitag, 24. März um 19 Uhr

Etwas Trinkfest sollten Sie schon sein, denn Yason Abani vom Brauhaus Riegele bringt acht Craft Beere mit, die genossen und gründlich verkostet werden wollen. Doris Rödter serviert original Schweizerhof-Obatzder, Schwarzgeräuchertes und handgemachten Käse aus der Dorf-Käserei Reißler/Nordendorf.

Ganz neu aus der Feinkost Manufaktur, gibt es Herr Baaders-Bierlee zum Probieren. Nebenbei, darf sich jeder noch in der alten Tradition des „Bierstachelns“ versuchen.

Referenten: Yason Abani (Brauhaus Riegele), Doris Rödter (Speisen), Herr Baader (Bieriger Aufstrich)

Gebühr: 39 € (inkl. 8 x 0,33 ltr. Craft Bier, Bierstacheln, Brotzeit, Biergelee, Weißbrot, Wasser)



Jetzt anmelden!

Kontaktlos, telefonisch via 0906/9611 oder direkt.



5

4 KALTGEPRESSTE ÖLE, MIT GENUSS GESÜNDER LEBEN!

Donnerstag, 09. März um 19 Uhr

Markus Hartmann aus der ältesten Ölmühle Bayerns, wird uns durch diesen Abend führen. Er spricht ehrlich und direkt an, was die Industrie verschweigt. Erfahren Sie alles Wissenswerte über kalt gepresste Öle, die Sie auch gleich probieren können. Genießen sie selbst gemachten Zitronenkuchen, den gesunden Leinöl-Power-Drink und einen mediterranen Brotaufstrich. Investieren Sie 2 Std. in ihre Gesundheit, vom Geschmack werden Sie begeistert sein.

Referent: Markus Hartmann Ölmühle Hartmann, Biburg/Augsburg **Gebühr:** 15 € (inkl. Ölproben, Weißbrot, Wasser, Apfelsaft, Kostproben)

5 „SCHNELL MAL WAS GUTES“ **LIVE COOKING**

Dienstag, 07. Februar um 18.30 Uhr

Unter Verwendung von feinsten Essigen und Ölen, sowie besten Gewürzen und Zutaten kocht Doris Rödter für Sie ein komplettes 3 Gänge-Menü.

Vorspeise: Garnelenravioli in Wan-Tan-Blätter mit Curry-Mango-Butter

Als Dip: schnelle Mayonnaise ohne Ei, frittierte Kapern als Knusperle oben drauf (einfach genial).

Hauptgang: Gebackene Hähnchenfilets mit Honig-Marinade, Reis und Sweet-Chili-Chinakohl,

Dessert: Obstsalat mit Balsamico-Vinaigrette, in Nuss-Balsamico karamellisierten Pekannüssen auf Joghurt.

Zu jedem Gang erklären und servieren wir das passende Getränk.

Referentin: Doris Rödter, Hauswirtschaftsmeisterin

Gebühr: 38 € (inkl. Menü, 2 versch. Weine, 1 x Wellness-Saft, Wasser, Rezepte)

6 „PRALINE MAL ANDERS“ **LIVE COOKING**

Donnerstag, 16. März um 18.30 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 so richtig überraschen. Vortrefflich dazu passt unser gerösteter Gurkensalat mit Meerrettich. Dazu zeigen wir Gurke „sous vide“. Wer dieses Gurkendeko 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 & gebrannten Macadamianüssen.

Referentin: Doris Rödter, Hauswirtschaftsmeisterin

Gebühr: 38 € (inkl. Speisen, 2 versch. Weine, Wasser, Rezepte)

7 WASSER IST NICHT GLEICH WASSER!

Termine je nach Wunsch - Dauer ca. 2 Std.

Die gesundheitlichen Aspekte von Mineral- und Heilwasser. Kopfweg, Schwindel, Wadenkrämpfe, Sodbrennen, Verdauungsprobleme? Dann ist dieser Vortrag für Sie hochinteressant! Meist kann mit dem richtigen Wasser sehr schnell eine Besserung erzielt werden.

Diese Info-Veranstaltung richtet sich speziell an Gruppen oder Vereine, die Ihren Wunschtermin direkt abstimmen können.

Referentin: Doris Rödter, Getränkefachberaterin

Gebühr: 5 € (inkl. Wasserproben und Infobroschüre)

Kaffee und Kuchen, bzw. ein kleiner Imbiss, kann gerne mit vereinbart werden.

