## Zehntscheuer Reusten 3.tes Genuss-Kolleg

## Das ist doch alles Käse... - oder doch Secco?

8-Gänge-Menü mit abwechslungsreichen Vorträgen über Käse (Birgit Böhme, Käsesommelière), Secco (Walter Maier) und Fleisch (Martin Egeler, Fleischsommelier)

- ¡Fiesta de Cacao! Cacao-Secco
- Pyrenäen-Schafskäse mit Leberpastete & Birnen-Secco alkoholfrei
- Lammbratwurst mit Roquefort AOP & Kirsch-Secco
- Mediterran eingelegter BBQ-Käse & Apfel-Kisch-Secco
- ◆ Flat-Iron überbacken mit Allgäuer Bauernkäse [affiniert mit pikantem Chilli] und Paprika & Birnen-Secco Jahrgang 22
- Spanischer Trufado mit mediterraner Salami & Birnen-Secco Jahrgang 23
- ♦ 3 Hartkäse & Balsamico
  Borgaiolo Straveccio aus dem Veneto / Berg Parmigiano Reggiano / Alter Gouda Leonardo
- Schokoeis / Cassissorbet & Johannisbeer-Secco
- Willi mit Birnensorbet

## Samstag 04.05.2024, 17h

Preis inklusive Hol- und Bringservice\* 115 € - Teilnehmerzahl begrenzt auf 33 Personen.

Anmeldung unter genuss-kolleg@zehntscheuer-reusten.de, dabei bitte Abholadresse angeben.

\*Hol- und Bringservice gilt für den Kreis Ammerbuch (inkl. Oberndorf, Hailfingen, Tailfingen und Kayh). Nicht-Ammerbucher können vom Bahnhof Altingen, Entringen oder Pfäffingen abgeholt werden.

Birgit Böhme - Seit über 30 Jahren ist Käsesommelière Birgit Böhme von der Fromagerie Holzapfel im Auftrag des guten Geschmacks unterwegs und liebt es, ihre Kunden rund ums Thema Käse und Feinkost zu beraten. Ihr besonderes Interesse gilt dem Food Pairing- das heißt die perfekte Kombination von Käse und in diesem Fall Secco!

Martin Egeler - Metzgermeister der Ammertäler Metzgerei Egeler, 1. Fleisch-, Wurst- & Schinkensommelier im Landkreis Tübingen. Durch die Weiterbildung zum Sommelier lernte er internationale Cuts zum Thema Grillen und BBQ kennen und schätzen. Es ist ihm besonders wichtig das komplette Tier zu verarbeiten und dabei auch neue und unbekannte Steaks auszuprobieren. Die Tiere kommen dafür aus regionaler und tiergerechter Haltung, Fütterung und Schlachtung.

**Walter Maier** - bewirtschaftet zusammen mit seiner Familie im Nebenerwerb Streuobstwiesen in Kayh und Reusten. Seit Generationen kümmert sich seine Familie am Schönbuchrand und im Ammertal um die Erhaltung der Streuobstwiesen mit den unterschiedlichsten Obstbaumsorten. Von Kindesbeinen an ist er mit der Ernte von Äpfeln, Birnen, Kirschen und Zwetschgen vertraut. Für eine naturschonende Pflege der Streuobstwiesen setzt er an den Steillagen des Schönbuchhanges seine kleine Schafherde ein. Als regionale Alternative zu herkömmlichen Produkten wird ein Teil des Obstes zu Apfel-Balsam-Essig, Most, Secco und zu diversen Bränden veredelt.