

Zehntscheuer Reusten 4.tes Genuss-Kolleg

Ammertal goes Sicily

7-Gänge-Menü mit abwechslungsreichen Vorträgen über Fisch (Marion Tsogos), Fleisch (Martin Egeler), die sizilianische Küche (Roberto Schiliro) und Gin (Thorsten Jung)

- ◆ Jacobsmuschel auf Fenchel-Orangen-Melonen-Salat
Oude Genever - White Port Cask
- ◆ Carpaccio aus Gin Salami
NcNean Botanical Spirit & Sicillian Bitter Lemon
- ◆ Spaghetti Bottarga
Grace O'Malley - Sizillian Tonic Water
- ◆ Seeteufel auf Kartoffelstampf
TOHI Gin - Clementine Tonic
- ◆ Surf & Turf a la Siciliana - Thunfisch meets Metzgerstück
Surf'n Gin
- ◆ Carne e Panino Sicilano
The Botanist - Islay Cask Rested Gin
- ◆ Pistazien Tiramisu
Pistacchio Gin & More

Samstag 24.05.2025, 17h

Preis inklusive Hol- und Bringservice* 138 € - Teilnehmerzahl begrenzt auf 36 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.

Thorsten Jung - Thorsten ist seit nunmehr 12 Jahren im Auftrag des Genusses unterwegs. Er verbindet die Welt der Spirituosen mit der Kulinarik - auf Tastings, Seminaren, Schulungen und sogar mit seiner eigenen Parfum-Marke. Ja, er ist ein Nerd, verbindet aber Fachwissen, Spaß und Aromatik auf eine Weise, die kein Auge und kein Glas trocken lässt. Sein Motto lautet: Fachwissen ist Trumpf, es muss aber auch Spaß machen !

Roberto Schiliro - Als jüngster von neun Geschwistern ist er früh in die Welt der Gastronomie eingetaucht und hat die Grundlagen der sizilianischen Küche von seiner Mutter gelernt und inhaliert. Als Autodidakt hat er sich in über 20 Jahren bei seinem Bruder in der **Osteria da Gino in Nagold** ein umfangreiches Repertoire angeeignet.

Neben seiner Tätigkeit in der Osteria da Gino ist er auch Betreiber eines Catering-Unternehmens und mit einem Food Trailer auf Veranstaltungen und privaten Feiern unterwegs.

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 unbekanntere Steaks auszuprobieren. Die Tiere kommen dafür aus regionaler und tiergerechter Haltung, Fütterung und Schlachtung.

Marion Tsogos - Geschäftsführerin von Sokratis Gourmet mit Ladengeschäft und Lager in Jettingen. Seit vielen Jahrzehnten steht der Name Sokratis für den Handel mit frischen Fischen und Meeresfrüchten. „Wir legen sehr viel Wert auf nachhaltige Fischerei und der Einhaltung von Schonzeiten zum Schutz der Fischbestände und ihrer Lebensräume. Zu unseren Geschäftspartnern zählen nur nachhaltige Seafood-Unternehmen, die die gesamte Wertschöpfungskette vom Einkauf bis zum Transport aktiv organisieren. Qualität, Frische, Service – dafür stehen wir – Herzblut im Fischgeschäft, Seafood ist unsere Leidenschaft.“