

Zehntscheuer Reusten

5.tes Genuss-Kolleg

Pilze, Wild & Georgischer Wein

**6-Gänge-Menü mit abwechslungsreichen Vorträgen über Pilze (Norbert Walter),
Fleisch (Martin Egeler), und Georgischen Wein (Paata Bolotashvili)**

- ◆ Rosenseitling auf Rührei
MARANI Sekt - Weiß
- ◆ Carpaccio von der Wildschwein-Trüffelsalami
QVEVRISEULI Elenia - Cuvee aus Rkatisteli (weiss) und Saperavi (rot)
- ◆ Krause Glucke an Fasan im feinen Honigglanz
ASADELI Chinuri Qvevri - Amber-Wein
- ◆ Feldhase in Burgunderjus mit Maronenröhrling
TBILVINO Saperavi – Rotwein
- ◆ Hirsch-Saltimbocca mit Rotkappen
ATENI Shavkapito - Rotwein
- ◆ Dampfnudel vom Wolkenpilz
DANIELI Khikhvi Qvevri - Amber-Wein

Samstag 10.10.2026, 18h

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.

Norbert „Nobbe“ Walter ist ein leidenschaftlicher Pilzsachverständiger und der Gründer des Spazialladens **Glückspilz** in der Tübinger Ammergasse. Seit seiner Kindheit sammelt er Pilze und kennt die Wälder rund um Tübingen wie seine Westentasche. Als geprüfter Pilzexperte ist er eine Anlaufstelle für Fragen zu Bestimmung, Giftigkeit und nachhaltigem Sammeln. Mit seinem Laden und seinem Stand auf dem Tübinger Wochenmarkt verbindet er Tradition und kulinarische Vielfalt – und versorgt seine Kunden nicht nur mit frischen Pilzen, sondern auch mit wertvollen Rezepttipps.

Martin Egeler ist Metzgermeister der **Ammertäler Metzgerei Egeler** und der erste Fleisch-, Wurst- & Schinkensommelier im Landkreis Tübingen. Durch seine fundierte Weiterbildung zum Sommelier hat er sich ein tiefes Wissen über internationale Cuts, Grilltechniken und BBQ-Kultur angeeignet. Seine Leidenschaft gilt dabei nicht nur der klassischen Fleischverarbeitung, sondern auch der kreativen und nachhaltigen Nutzung des gesamten Tieres. Besonders am Herzen liegt ihm die Verarbeitung von regionalen Tieren, die unter tiergerechten Bedingungen gehalten, gefüttert und geschlachtet werden.

Paata Bolotashvili, gebürtiger Georgier, lebt seit 1993 in Deutschland. Seit 2009 importiert er georgische Weine und vertreibt sie nicht nur in Deutschland, sondern inzwischen in nahezu allen europäischen Ländern. Sein Sortiment umfasst heute mehr als 250 Weine aus autochthonen georgischen Rebsorten und zählt damit zu den umfangreichsten Angeboten georgischer Weine in Europa. Darüber hinaus veranstaltet Paata Bolotashvili Weinabende unter dem Titel „Georgien und seine Weinkultur – ein Streifzug durch die Geschichte der Weinherstellung“. In diesen Präsentationen vermittelt er nicht nur die Vielfalt georgischer Weine, sondern gibt auch einen fundierten Einblick in die Geschichte, Gegenwart und Zukunft des Weinbaus in Georgien, der 8000 Jahre alt ist. Seine Veranstaltungen verbinden Weinverkostung mit Kultur, Tradition und der jahrtausendealten georgischen Weingeschichte.