Demeterhof Breit Genuss - Werkstatt

„Milch & Käse-Vielfalt trifft Terroirweine"

Samstag, 29.Juni 2019

Mit unserer neuen Reihe „Genuss-Werkstatt" wollen wir uns gemeinsam in einem tiefergreifenden Verständnis den wichtigen Produktfeldern unseres Hofes wie Käse, Gemüse und Fleisch annähern. Geht mit uns auf Geschmacks-Entdeckungsreise!

Woran erkennen wir das Gute im Essen und Trinken?
Ist Genuss eine Frage von Respekt?
Welcher Zusammenhang besteht zwischen dem Futter der Tiere, der Milchqualität und der Geschmacksvielfalt?

Teil 1
Milch in ihrer Vielfalt haltbar gemacht:
Aufteilen und zu Neuem fügen.
Von Milch, Quark und Molke bis hin zum Käse.

Paul und Eugenie geben einen Einblick in die Praxis der Käserei und vermitteln Hintergrundwissen und Zusammenhänge in der biodynamischen Landwirtschaft. Die Geschmackserkundung wird ergänzt durch ausgesuchte Terroirweine, mit variierenden Profilen von Traditionell über Natural bis Raw. Verantwortlich für Teller und Glas sind Andre und Günther van Ravenzwaay.

Termin: Samstag, 29. Juni 2019
von 19.30 bis ca. 21.30 Uhr auf dem Demeterhof Breit

terroirwein
Agentur für WeinPersönlichkeiten

Teilnehmerbeitrag: 29,- Euro pro Person
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Deshalb bitte bis zum 25.6. anmelden.

Anmeldung hier im Hofladen oder per E-Mail an verein@demeterhofbreit.de

VORSCHAU
Teil 2: **Gemüse aus der SoLaWi - von Wurzel und Blatt.** Frisch aus dem Garten. Möglichst pur in der Annäherung. Den Fokus auf Konsistenzen und Aromen.
September 2019