

# Das Menü

Lobpreisung der haushälterischen Ökonomie  
der Helena „Lenchen“ Demuth

2008er Fantasie der Schieferterrassen, degorgiert 08/2017  
Apéritif  
\*\*\*  
zur Vorspeise

2011er Riesling Uhlen Roth Lay Reserve  
aus der Doppelmagnum  
\*\*\*  
zur Suppe

2003er Riesling Schieferterrassen  
\*\*\*  
zum Hauptgang

2015er Pinot Noir vom Schiefer  
\*\*\*  
zum Dessert

2013er Riesling Auslese Schieferterrassen

eingemachte breite Bohnen mit Schales

**Das Kapital.** \*\*\*  
Kritik der politischen Ökonomie

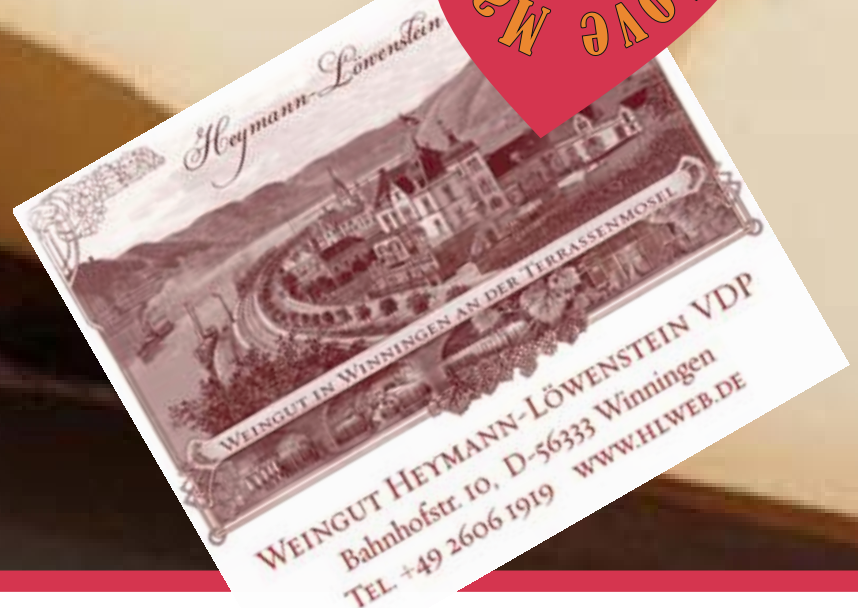
Pastinakensuppe mit Liebstöckel

Karl Marx

Böflamott  
(Rindfleisch in Wein mariniert)  
mit Apfel-Rotkraut und breiten Bauernnudeln

Erster Band.  
Buch I: Der Produktionsprozess des Kapitals.

warmer Kirschauflauf mit Vanillesoße



Sitzerath

2018  
Köchelverlag Sigrune EssenZpreis



# EIN ABEND MIT KARL MARX

Biografisches mit Jens Baumeister



Autobiografisches mit Reinhard Löwenstein

Hintergrundbild mit Karl Marx Skulptur von Ottmar Hörl und Porta Nigra von Gerd Babin / TriluminArt - www.triluminart.de

Kulinarisches vom Landgasthof Paulus

Jens Baumeister ist Kunsthistoriker und seit 1993 Gästeführer in Trier und Umgebung. Seine Führung zu Marx und dem Wein ist seit mehr als 10 Jahren ein Publikumsmagnet. Aus seinem neuesten Buch „Karl Marx zwischen Pfandhaus und Champagner . Ein Leben à la Bohème“, das er anlässlich des 200. Geburtstags von Karl Marx geschrieben hat, erfahren wir Überraschendes aus Marx leidenschaftlichem Lebenslauf. Reinhard Löwenstein, bekennender Marxist und einer der besten Winzer Deutschlands aus Winningen an der Terrassenmosel erzählt an diesem Abend, wie ihn der facettenreiche Mensch Marx bis heute durch sein Leben begleitet und selbst bei der Erzeugung seiner Weine inspiriert. Zu seinen Spitzenweinen, die er für diesen Abend ausgewählt hat, tischen wir vier Speisen auf, die aus den Kochtöpfen und Pfannen der St. Wendeler Haushälterin und Muse des revolutionären Philosophen Helena „Lenchen“ Demuth stammen könnten. Der Inklusiv-Preis der Veranstaltung beträgt 99 Euro. Darin enthalten sind der Apéritif, das 4-Gang Menü, die korrespondierenden Wein-Raritäten, Kaffee und Wasser. Anmeldung [info@landgasthof-paulus.de](mailto:info@landgasthof-paulus.de) oder Fon 06873-91011.

**Freitag 19. Oktober 2018 Beginn 19 Uhr im Landgasthof Paulus in Sitzerath**