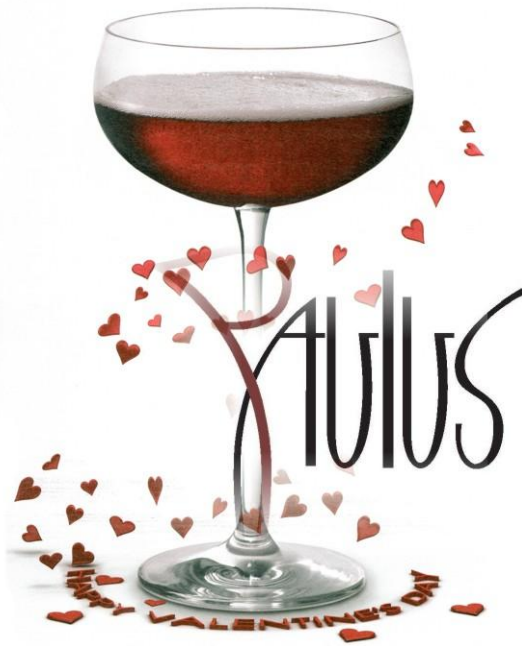


Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,



FREYA: In diesem Jahr fällt der 14. Februar - also der Valentinstag - auf einen Freitag. Der Freitag ist benannt nach Freya, der Göttin der Liebe und Fruchtbarkeit. Das deutsche Wort Frau ist von Freya abgeleitet, wenn das nichts bedeutet! Sie ist die nordische Version der römischen Göttin Venus und der griechischen Göttin Aphrodite. Soviel geballte frauliche Liebeskraft fordert den Mann. Und so ist der Valentinstag der einzige Tag im Jahr an dem Männer mehr Blumen kaufen als Frauen und/oder ihre Liebste einladen zu einem ganz besonders herzlichen Dinner bei uns. Anlässlich dieser Liebestat haben wir abends ab 18 Uhr den Selfmade-Piano-Man Peter Simon „Sammy“ engagiert. Schon in seiner Studentenzeit überzeugte er in den besten Hotbars von New York mit seinem virtuosen Klavierspiel. Seit Silvester wissen wir, dass er besonders begeistert in die Tasten schlägt zu spontanem Chorgesang unserer Gäste. Neben wunderschönen Balladen reicht sein Repertoire von Frédéric Chopin über Dave Brubeck bis

hin zu „Love me tender“ (ja: „tender“ ist bei uns nicht nur das Fleisch (Link [zur Speisekarte](#) und [zur Anmeldung](#))).

FROMAGE:

Coulommier, Époisses, Crottin de Sauvignol, Camembert, St.Nectaire, St. Paulain, Sousmaintrain, Brie de Meaux, Mimolette, Tête de Moine avec soixante pour cent de matières grasses....



Bleu d'Auvergne, Beaufort, Livarot, Reblochon, Chabichou de Poitou, Pyrénée de brebis, Vacherin du Haut-Doubs, Camembert, St.Nectaire, St. Paulain, Sousmaintrain, Brie de Meaux, Mimolette, Tête de Moine avec soixante pour cent de matières grasses....

Wenn Ihnen alle diese wunderbaren Käse schon auf der Zunge gelegen sind, dann sind Sie ebenso Kandidat für unser Käseseminar als auch Käsenovizen, die sich in diese unglaublich vielfältige Welt der fermentierten Milch = Käse einführen lassen wollen. Kein Geringerer als Volker Waltmann unser langjähriger Käselieferant, den wir intern respektvoll den „Käsepapst Deutschlands“ nennen, wird uns am [Samstag, den 29. März 2025 Beginn 15 Uhr bei einem 4-stündigen Käseseminar im Wein & Genuss Zentrum](#) schulen. In seinem Erlanger Geschäft besser: Käsetempel mit unterirdischen Reifekellern verfeinert der Maître Affineur und Maître Fromager der Gilde des Maitre Saint Uguzon und der Gilde des Saint-Maure seit nun 3 Jahrzehnten aus sogenannten „Rohlingen“ meist von kleinbäuerlichen Betrieben aus Frankreich unglaubliche Käse- und Gaumenerlebnisse. Dieser Meister seines Fachs wird uns im Rahmen eines 5-Gang Teller-Menüs à jeweils drei Käsen in den komplexen Käsekosmos einführen.

In der Reihenfolge geschmacklich aufsteigend von Kuh-, Schafs- und Ziegenkäse von mild bis kräftig, von Weich- bis während der Verkostung kundig Fragen wie: Unmilchkäse und pasteurisiertes Affinage? Ein- und Haltungsform auf Wie ist der Käse zu dem man die Rinde mit? Ist stellt man eine Käseplatte lassen kann und wo man bewahrt man Käse auf,



Hartkäse beantwortet er unterhaltend, mit viel Witz unterschied zwischen Rohsiedem Käse? Das Geheimfluss von Tierrasse, Herkunft Qualität und Art des Käses? geworden, was er ist? Isst der Schimmel schädlich? Wie te zusammen, die sich sehen sich sehen lassen kann? Wie damit er bleibt, was er ist?

Sie hören ganz schön viel "Arbeit" und hohe Konzentrationsfähigkeit wartet auf uns an diesem Nachmittag zwischen 15 Uhr und 19 Uhr. Deshalb haben wir uns auch entschlossen, neben den 5-Käsegängen vorab eine kräftige klare Rinderkraftbrühe als gute Grundlage zu servieren und zur Verkostung der 15 verschiedenen Käse Ciabattabrot und Grander-Wasser à la discrétion also im Preis von 125 Euro / Person inbegriffen, bereitzustellen. (Link zur [Anmeldung](#))

Wer im Anschluss dann noch Lust auf ein Glas Wein hat und in gemütlicher Runde im Wein & Genuss Zentrum mit dem Käsepapst ins absolute Nähkästchen-Plaudern abtauchen will, gönnt sich einen schönen Ausklang des Events. Volker Waltmann hat auch ein von der Gastronomischen Akademie Deutschlands mit Gold prämiertes Buch mit dem Titel „Affinieren - die Kunst der Käse-Veredelung: Käsespezialitäten pflegen, veredeln und genießen“ geschrieben. Sicherlich signiert er diese am Abend gerne.

Und hier ein Ausblick für diejenigen die tiefer in die faszinierende Welt des Käsegenusses einsteigen wollen. Es wird als Folgeseminar ein "Spezial" [Bungee Jumping Sinne](#) zum Thema Käse und Wein & Co. geben!

Ich freue mich schon jetzt nach den Erlebnissen mit Freya und Fromage sowohl die Liebe als auch den Käse aus dem Effe (FF) zu beherrschen 😊

Ihr Thomas A. Nickels

.... weitere **MERK**würdige Termine:

- [Atem-Leben-FreiSEIN Atemsitzung mit dem verbundenen Atem](#) mit Atemtherapeutin Charlotte Mast am Samstag, den 8. Februar 2025
- [Kulinarische Plauderei – Weine & Speisen mit allen Sinnen erleben](#) am Samstag, den 1. März 2025 (nur noch wenige Plätze frei)