

Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,



SINGEN: Wir singen wieder am Donnerstag, den 20. März 2025 von 19.30 Uhr bis 22.30 Uhr. Trotz Ruhetag haben wir schon ab 17.30 Uhr zum Vorher-Essen geöffnet. Man hat ja so seine

Verantwortung! Ist es doch in der Zwischenzeit Allgemeinwissen und bei den jahrelangen Mitsängern Erfahrungswissen: Singen macht glücklich und die Nebenwirkungen sind beträchtlich. Genannt wird völliges seelisches und geistiges Abheben vor allem bei Singen mit nüchternem Magen. Wir haben als Gastronomen bedingt Einfluss auf die Wirkungen des Singens. Wir können lediglich zur Eindämmung der Nebenwirkungen dringendst empfehlen, vor dem Singen noch etwas Leckeres zur Erdung bei uns zu essen. Hier der Link [zur Speisekarte](#) und [zur Anmeldung](#)).

SEMINAR: ursprünglich bezeichnet das lateinische Wort "*seminarium*" einen Ort (lat. *arium*), an dem Wissen gesät (lat. *semen*) wird. In der modernen Bedeutung meint ein Seminar eine Veranstaltung oder eine akademische Lehrveranstaltung, in der Wissen vermittelt und vertieft wird. Falls Sie diesbezüglich tiefer in die unglaublich vielfältige Welt der fermentierten Milch = Käse eintauchen wollen, dann ist der Termin Samstag, 29. März 2025 Beginn 15 Uhr zu einem 4-stündigen Käseseminar im Wein & Genuss Zentrum geradezu ein Muss. Kein Geringerer als Volker Waltmann unser langjähriger Käselieferant, den wir intern respektvoll den "Käsepapst Deutschlands" nennen, wird uns 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 Gaudemenerlebnisse. Dieser Meister seines Fachs wird uns im Rahmen eines 5-Gang Tellermenüs 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 Rohsisiertem 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.

Ich habe mich gefragt, was Singen und Seminar gemeinsam haben? Meine Antwort! Es macht uns zu Kollaborateuren im positiven Bedeutungssinne eines gemeinschaftlichen Erlebnisses. Menschen kommen zusammen, sei es durch Musik und Emotionen beim Singen, oder in einem Seminar durch Lernprozesse und Austausch

Das wünsche ich mir gemeinsam mit Ihnen! Ihr Thomas A. Nickels

.... weitere **MERK**würdige Termine:

- **"Fleischlos aber nicht reizlos"**- ein vegetarisches 4-Gang-Menü gekocht wird mit den ersten Frühlings-Wildkräutern; wer noch "Fisch bei der Butter" haben möchte, kommt auch auf seinen Genuss an Karfreitag, 18. April + Karsamstag 19. April 2025
- **Kulinarische Plauderei – Weine & Speisen mit allen Sinnen erleben** am Samstag, den 3. Mai 2025