

Alles Käse! Ein Seminar!



WEICHKÄSE



HALBFESTER SCHNITTKÄSE



HARTKÄSE



ZIEGENKÄSE



ROTSCHMIERKÄSE



SCHAFSKÄSE



BLAUSCHIMMELKÄSE

mit Maitre Affineur Volker Waltmann

am Samstag, den 29. März 2025

Beginn 15 Uhr • Ende 19 Uhr • Preis 125 Euro

im Landgasthof Paulus in Sitzerath

Kein Geringerer als Volker Waltmann unser langjähriger Käselieferant, den wir intern respektvoll den "Käsepapst Deutschlands" nennen, wird uns bei einem 4-stündigen Seminar mit Verkostung im Wein & Genuss Zentrum schulen. In seinem Erlanger Geschäft besser: Käsetempel mit unterirdischen Reifekellern verfeinert der Maître Affineur seit nun drei Jahrzehnten aus sogenannten "Rohlingen" meist von kleinbäuerlichen Betrieben aus Frankreich unglaubliche Käse- und Gaumenerlebnisse. Dieser Meister seines Fachs wird uns in die komplexe Welt fermentierter Milch = Käse einführen. Er beantwortet während der Käseverkostung unterhaltend, mit viel Witz kundig Fragen: Unterschied zwischen Rohmilchkäse und pasteurisiertem Käse? Das Geheimnis der Affinage? Einfluss von Tierrasse, Herkunft und Haltungsform auf Qualität und Art des Käses? Wie ist der Käse zu dem geworden, was er ist? Isst man die Rinde mit? Ist der Schimmel schädlich? Wie stellt man eine Käseplatte zusammen? Wie bewahrt man Käse auf?

Seien Sie zum Preis von 125 Euro / Person mit dabei. Enthalten sind 5 Käsegänge à 3 Käsen, vorab eine kräftige klare Rinderkraftbrühe, sowie Ciabattabrot und Grander-Wasser à la discrétion.

Anmeldung unter 06873-91011 oder info@landgasthof-paulus.de