

“Käse-Destillate-Pairing”

Käse und Destillate – nein, das ist keine Schnaps-Idee!

Käse passt ja zu vielem - aber zu Spirituosen? Tatsächlich wurde die Kombination Käse und Destillate auch in Gourmetkreisen lange Zeit als „unseriös“ befunden. Bei genauerer Betrachtungsweise stellt man jedoch fest, daß es bereits eine lange, bewährte Tradition in der Beziehung zwischen Käse und Destillaten gibt. Erfahrene Genießer und der Käseliebhaber wissen jedoch schon lange, das Destillate die geschmackliche Raffinesse von Käse steigern können.

Diese Tatsache nehmen wir zum Anlass, der Frage nachzugehen, welche unentdeckten Genussreserven bei der Verkostung von Käse mit Destillaten noch schlummern. Was liegt daher in unserem Falle näher, als die typischen Destillate unserer heimischen Brenner mit den individuellen Produkten der großregionalen Hofkäsereien zu kombinieren? Kommen Sie mit auf Entdeckungsreise!

Und darauf dürfen Sie sich freuen!

- Begrüßung mit einem Edelbrand und passendem Fingerfood
- Einführung in die Welt der regionalen Käsekultur
- Vorstellung der verschiedenen Käsegruppen und ihrer Herstellung
- Sensorische Einführung in die Verkostung von Käse und Edelbränden
- Degustation von 8 Käsesorten mit 8 korrespondierenden Edelbränden
- dazu wird Baguette und Wasser gereicht
- jeder Teilnehmer erhält eine Degustationsliste und detaillierte Handouts zu den vorgestellten Produkten
- detaillierte Vorstellung der Produkte und deren Hersteller
- im Mittelpunkt steht eine abwechslungsreiche, lehrreiche Unterhaltung in angenehmer Atmosphäre, die alle Sinne ansprechen wird.
- Wir nehmen uns Zeit für Sie, teilen Sie uns Ihre Eindrücke mit und fragen Sie uns, was auch immer Sie mögen.

Alle organisatorischen Fakten in Kürze:

- Min. Teilnehmer: 15
- Max. Teilnehmer: 50
- Preis pro Person: 40 – 60 € brutto, je nach Käse- und Getränkeauswahl
- Event-Dauer: ca. 2,5 bis 3 h
- Ort: meist direkt in der Brennerei oder gemäß Ihren Wünschen
- Musikalische Begleitung: auf Anfrage
- Veranstaltungsform: live vor Ort, online oder hybrid



WOLFGANG
FUSENIG

MOSEL-KÄSE-EVENT
Inh. Wolfgang Fusenig
Karl-Kaufmann-Weg 38
54523 Dierscheid

Tel. +49 6508 31 90 147
info@mosel-kaese-event.de

mosel-kaese-event.de