



# Genießen Sie gemeinsam einen unvergesslichen Abend

Käse selbst herstellen und Degustation von Käse/Weine!

Donnerstag, den 29. April um 19.30 Uhr im **NATURATA Restaurant** im OIKOPOLIS

## Lassen Sie sich in die faszinierende Welt der Käseherstellung einführen!

Sigi Baßner, Käsermeister am Dottenfelder Hof unterstützt durch Dominic Gobac, Käsermeister auf dem Schanck Haff, führen Sie in die faszinierende Welt des Käses ein.

## Begrüßungs-Aperitif:

Mit kleinem Imbiss und Prosecco kommen Sie langsam auf den Geschmack. Die kurze Einführung verleiht ein grundsätzliches Verständnis von der Wiesenflora zum Käsearoma.

## Nun sind Sie dran:

Sie verwandeln selbst Milch in einen köstlich schmeckenden „dozzarella verde“ und nehmen ihn gleich abends mit heim. Oder Sie holen den von Ihnen hergestellten „Camembert“ 2-3 Wochen später ab, nachdem dieser im temperierten Raum vom OIKOPOLIS in Ruhe reifen konnte.

## Genießen Sie gemeinsam einen unvergesslichen Abend.

Zwischendurch genießen Sie ausgewählte Käsesorten sowie erlesene Weine, beides

aus dem reichhaltigen NATURATA Sortiment, wie z.B. Gorgonzola mit einem Muscat de Rivesaltes oder den Hëpperdanger Naturkäse mit spanischem Rotwein Manuel de la Osa. Dabei können Sie Geschichten und Anekdoten über die verschiedensten Käsesorten hören.

## Zum Schluss

Am Ende des Abends überreicht Käsermeister Sigi Baßner allen Teilnehmern ihr „Reifeprüfungszeugnis“. Selbstverständlich nur, wenn Ihr Käse geraten ist.

## Anmeldung:

Bis spätestens Montag den 26 April, bei [sandra.portz@naturata.lu](mailto:sandra.portz@naturata.lu)

Tel: 26 15 17-40

Fax: 26 15 17-36

Die Teilnehmeranzahl ist auf max. 30 Personen begrenzt. Kostenbeitrag von 35 € für 3,5 Stunden Animation pur.

Adresse:

Naturata Restaurant

OIKOPOLIS

13 Parc d'Activité Syrdall

L-5365 Munsbach