

**Auf der Suche
nach dem Genuss**
2016



Liebe Freunde des Genusses,

die schönste Zeit zu Genießen ist die Adventszeit, wenn die Abende lang sind, die Zeit für Rotweine angebrochen ist und es einfach Spaß macht, beisammen zu sein. Wir haben Ihnen auf den kommenden Seiten wieder einige ausgefallene Genuss-Seminare zusammengestellt und laden Sie ein, mit uns auf eine kulinarische Reise in die Welt des authentischen Geschmacks zu gehen: Verschiedene Länder und Regionen zeigen ihre Vielfalt vom „Pain perdu“, über das schwarze Gold des Aceto Balsamico bis zu kulinarischen Reisen bei schmackhaften Menüs der authentischen Küche. Manche Genussbegegnungen beginnen schon im September. Sind Sie dabei?

Alle Genussevents finden im Michel'schen Hof, Hauptstraße 75 in Neustadt/Weinstraße statt. Einfach die anhängende Postkarte ausfüllen und sich anmelden, zu einem oder mehreren Genuss-Events.



**Ihr Team der Tourist-Information Neustadt an der Weinstraße,
Unterstützer von SlowFood**



A top-down view of various kitchen items arranged on a dark, weathered wooden surface. In the top left is a small, reddish-brown ceramic bowl. Next to it is a large, polished metal spoon. Below the spoon is a small, sharp knife with a simple handle. To the right of the knife is a round wooden object with a hole in the center. In the bottom left is a small white ceramic dish with a blue floral pattern. Below the dish is a wooden cutting board. In the bottom center is a metal grater. To the right of the grater is a wooden rolling pin. In the bottom right is another wooden object, possibly a handle or a small bowl. The background is a dark, textured wooden surface.

**„Es ist besser, Genossenes zu bereuen, als
zu bereuen, dass man nichts genossen hat“**

(Giovanni Boccaccio)

Programm vom 9. September bis 17. Dezember 2016 in Neustadt
an der Weinstraße... und die Genussreisen des Jahres 2017

Paella Live Show Cooking

Hola amigos de España! An diesem Abend mit spanischem Lebensgefühl möchte ich Ihnen ein Stück Spanien näher bringen. Meine Rezepte haben ihren Ursprung in der traditionellen Küche Spaniens. Mein Vater ist Koch, und ich durfte ihm schon als Kind über die Schulter schauen. Für heute Abend hat er mir erlaubt, seine einzigartige Paella auch in Deutschland zu präsentieren: Hochwertige Produkte, feine Zutaten, frisch vor Ihren Augen zubereitet und in eine Paella verwandelt. Danach: einfach nur gemeinsam genießen. Als Vorspeise gibt's original spanische Tapas. Buen provecho!!!

Preis: 19,00 € p.P.

Im Preis inbegriffen:

Tapas, Live Show Cooking, Paella, Brot.
Wein und sonstige Getränke gehen extra!

Voraussetzung für die Durchführung dieses Genuss-Events von und mit Juan Valiente ist das Erreichen einer Mindestteilnehmerzahl von 30 Personen bis 1 Woche vor dem Termin.

PROGRAMM

**Fr, 9.
SEP**

**18:30 bis
22:30 Uhr**





PROGRAMM

**Sa, 10.
SEP**

**18:30 bis
22:00 Uhr**

Käse schließt den Magen!

Eine Wein- und Käseverkostung vom Feinsten: Hanns Stähle ist geborener Freiburger und SlowFood-Fan. Der gelernte "Käse – Affineur" ist seit über 40 Jahren im Käsegeschäft und kennt jede rechts- oder linksdrehende Milchsäure. Seine Käse kommen nicht vom Fließband mit immer dem gleichen Geschmack, sondern sind feine Delikatessen. Um in seinem Dorfladen Käse zu schnuppern und einzukaufen, nehmen viele eine weite Anreise in Kauf, um die verfeinerten Käse vom Stähle-Hanns zu verkosten und zu kaufen. Für uns bringt er am heutigen Abend acht Käsesorten mit, dazu knuspriges Brot und Weine vom Weingut Oliver Zeter – das mit dem Bär...

Preis:

25,00 € p.P. für SlowFood-Mitglieder

30,00 € p.P. für Nichtmitglieder

Im Preis inbegriffen:

Käse-Degustation, Brot, Wasser, Weine.

Sonstige Getränke gehen extra!

Aceto Balsamico di Modena - das schwarze Gold... nur als traditionale wirklich authentisch...

Aus Trauben wird nicht nur Wein: Heute steht der Aceto, der berühmte Essig auf der Bühne: Das schwarze Gold aus Modena, das die Aromen explodieren lässt. Aceto Balsamico ist als „tradizionale“ eines der wertvollsten Produkte aus Trauben vom italienischen Stiefel. Wir stellen die Geheimnisse des authentischen Aceto balsamico tradizionale di Modena vor, um die Tradition seiner Herstellung, seiner Essenz, seiner Unterschiede und Charakteristiken zu verstehen.

Preis: 20,00 € p.P.

Im Preis inbegriffen:

Seminar – Degustation mit diversen Aceto-Balsamico di Modena, exklusives Fingerfood, auf der Basis verschiedener berühmter Aceti, Brot, Wasser.

PROGRAMM

**Sa, 26.
NOV**

**11:00 bis
13:00 Uhr**





PROGRAMM

**Sa, 26.
NOV**

**18:30 bis
22:00 Uhr**

Pain perdu? eine cena piemontese

Die Arme-Leute-Küche des ländlichen Piemont ist zurück: Gerichte von vergangenen Tagen, heute neu entdeckt als ganz besonderes Geschmackserlebnis. Eine Küche vom heimischen Herd, seit Generationen Treffpunkt der Familie: Das Essen wird zum Symbol der Gemeinsamkeit. Des Bauers Seele – ein Abendessen der Freundschaft mit den Freunden aus dem ROERO – ein Triumph der Gaumenerlebnisse.

Preis: 42,00 € p.P.

Im Preis inbegriffen:

Nostalgie-Menü aus dem Piemont, Brot, Wasser.
Wein und sonstige Getränke gehen extra!

Sprudelnde Ölquellen...

il vero olio extravergine italiano

Wie gutes von schlechtem EVO unterscheiden?
Erschmecken Sie das wahre Olivenöl? Jahrtausende Kultur, deren Qualität nicht billig sein kann: Unterschiede erfahren, erschmecken, alte Sorten riechen, autochthone Oliven kennen lernen. Öle ohne jede Geschmacksverstärker und Zutaten, einfach bestes Olivenöl probieren, keine Kompromisse. Aktuell: Das beste Olivenöl der Welt ist italienisch (laut OIL AWARDS 2016).

Preis: 20,00 € p.P.

Im Preis inbegriffen:

Olivenöl-Seminar: Degustation mit diversen feinsten Olivenölen EVO. Exklusives Fingerfood, auf der Basis verschiedener berühmter EVOs, Brot, Wasser.

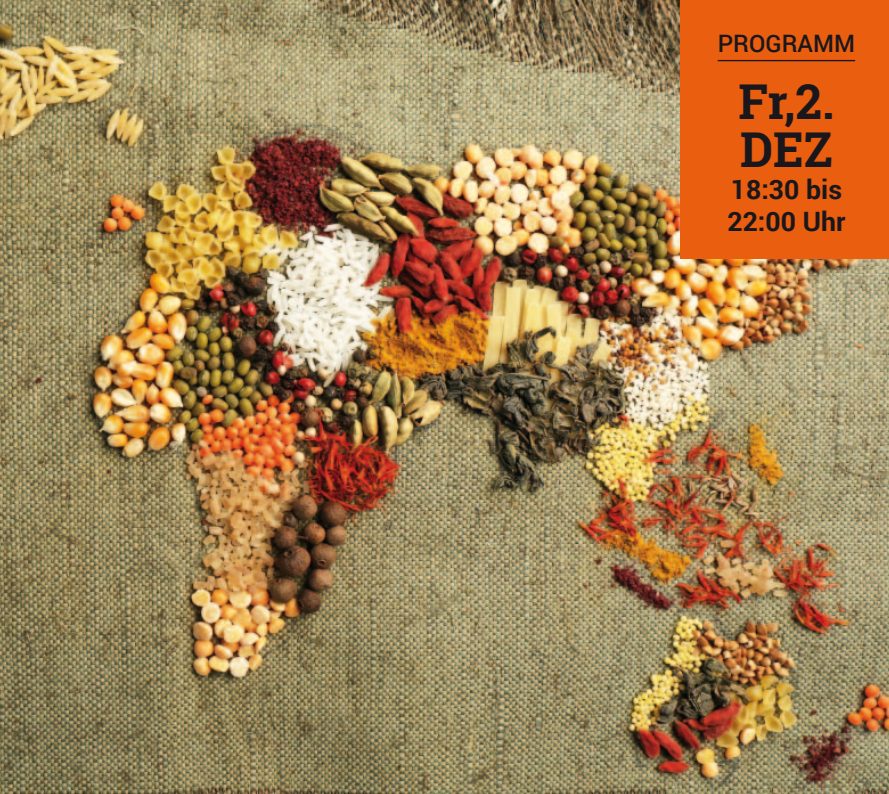
Voraussetzung für die Durchführung dieses Genuss-Events ist das Erreichen einer Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen bis 1 Woche vor dem Termin.

PROGRAMM

**So, 27.
NOV**

**11:00 bis
13:00 Uhr**





PROGRAMM

**Fr,2.
DEZ**

**18:30 bis
22:00 Uhr**

Kulinarische Weltreise

Mit Freunden feiern – gemeinsam der aufrichtigen Liebe zum Essen frönen. Lassen Sie sich mitnehmen auf eine lukullische Reise durch unsere touristischen Partnerregionen. Wir bleiben stets im Süden und durchstreifen doch Europa von Nord nach Süd: Im Michel'schen Hof lebt Europa... bei dieser Küchentour durch Italien, Südlmburg, Spanien, Südschweden, Frankreich. Was für eine Vielfalt an unterschiedlichen Düften und Aromen. Lassen Sie sich überraschen!

Preis: 45,00 € p.P.

Im Preis inbegriffen:

Abendmenü „Kulinarische Weltreise“ mit korrespondierenden Weinen, Brot, Wasser. Sonstige Getränke gehen extra!

Tapasciega

kaum aussprechbar und dennoch ein Genuss...

Tapasciega - ein Tapasabend und eine Nacht der 12 korrespondierenden Weine... und dann auch noch blind: Es ist ein ganz besonderes sensorisches Erlebnis, blind Tapas zu hören, zu spüren, zu riechen, zu schmecken. Wir verbinden Ihnen die Augen und Sie sind mitten drin: Touch, Taste, Fragrance, Sound. Mit allen fünf Sinnen genießen – und dann noch Umami... Der spanische Genussprofessor Juan Munoz aus Barcelona führt durch einen unterhaltsamen Abend mit Tapas-Menü und korrespondierenden Weinen.

Preis: 39,00 € p.P.

Im Preis inbegriffen:

Tapasmenü „Tapasciega“ mit korrespondierenden Weinen, Brot, Wasser. Sonstige Getränke gehen extra!

PROGRAMM

**Sa, 3.
DEZ**

**18:30 bis
22:00 Uhr**





PROGRAMM

**So, 4.
DEZ**

**18:30 bis
20:30 Uhr**

Der Trend schlechthin: CRAFT – Biere

Aus kleinen regionalen Bierbrauereien kommen spezielle Biere mit eigenständigem Charakter, saisonalem Geschmack und einer ausgeprägten Regionalität aus ganz Europa. Warum wählen? Die präsentierten Biere sind nicht nur ausnehmend gut: Sie haben eine eigene Seele, eine eigene Geschichte, sind ganz eigen: Authentisch, ungewöhnlich, würzig, stark... für jeden Bierliebhaber ein Muss. Europas unterschiedliche Braumethoden und Bier-Charaktere in flüssiger Form als Ale, Pils, Lager...zum Genuss bereit.

Preis: 20,00 € p.P.

Im Preis inbegriffen:

Bierproben aus Europa mit passendem Spezialitätenteller. Sonstige Getränke gehen extra!

Syrische Küche

Ein Dîner vom anderen Ende der Welt

Vielfältig, raffiniert, schmackhaft und pikant, gilt die syrische Küche als die Beste im Vorderen Orient. Unausprechbar die Namen: Mlukhiye, Kibbeh Naye, Warak Inab, Sawda Kibd. Da gehen einem schon leichter Tabouleh, Kibbeh oder Falafel von den Lippen. So oder so: es soll ein Fest der Begegnung werden – ein Abend der Willkommenskultur, denn Sie dürfen für einen vorweihnachtlichen Abend Gast in der syrischen Küche sein .

Preis: 35,00 € p.P.

Im Preis inbegriffen:

Abendmenü authentische „Syrische Küche“
Brot, Wasser. Wein und sonstige Getränke gehen extra!

PROGRAMM

**Fr, 9.
DEZ**

**18:30 bis
21:30 Uhr**





PROGRAMM

**Sa, 10.
DEZ**

**18:30 bis
21:30 Uhr**

Food-Pairing Spiel der Aromen

Lernen Sie Harmonien und Kontraste der Aromen kennen. Fühlen Sie sich ein in die Welt der Aromen. Nähern Sie sich dem Flavour - dem Zusammenwirken von Geschmack, Aroma und Textur. Das Testen neuer Produktkombinationen und das Kombinieren von Schlüsselaromen in teilweise ungewöhnlicher Art, läßt Sie neue Sinnesreize entdecken und traditionelle Assoziationen überdenken. Ein Abend für alle Sinne – diese sind nicht nur Grundlage des täglichen Lebens, sie sind Basis für ein genussvolles Dasein.

Preis: 79,00 € p.P.

Im Preis inbegriffen:

Seminar zur Kombination von Wein und Speisen – mit Speisen und begleitenden Weinen, Brot, Wasser. Sonstige Getränke gehen extra!

Voraussetzung für die Durchführung dieses Genuss-Events ist das Erreichen einer Mindestteilnehmerzahl von 25 Personen bis 2 Wochen vor dem Termin.

Slow Food Genussparty

SlowFood ist eine non-profit-Organisation, die sich dafür einsetzt gute Lebensmittel in hoher Qualität nachhaltig zu erzeugen, einen Kontakt zwischen Produzenten und Konsumenten zu pflegen und eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, sowie artgerechte Viehzucht zu fördern. SlowFood Conviviumsleiter Thomas Metzger präsentiert SlowFood – Produzenten aus der Region. Genießen sie deren Köstlichkeiten in geselliger Atmosphäre.

Preis:

25,00 € p.P. für SlowFood-Mitglieder

30,00 € p.P. für Nichtmitglieder

Im Preis inbegriffen:

Slow-Food-Party mit ausgewählten Produkten!

PROGRAMM

**Fr,16.
DEZ**

**18:00 bis
22:00 Uhr**





PROGRAMM

**Sa, 17.
DEZ**

**11:00 und
17:00 Uhr**

Teilnehmerzahl
je Kurs max.
14 Personen

SlowFood – Kochrunde im Rahmen des Kunigundenmarktes mit Katrin Bunner

Katrin Bunner, Feinschmecker®-Hobbyköchin Deutschlands 2012 und zweifache Siegerin beim Perfekten Dinner „Wer ist der Profi“ 2012 und „Die Besten der Besten“ 2013 lädt bei diesen beiden Koch-Events zum Mitschnippeln, Mitkochen und Mitrühren ein, frei nach dem Slowfood-Motto „Gut-sauber-fair“. In lockerer Atmosphäre wird mit Gleichgesinnten jeweils ein 4-Gängemenü zubereitet und natürlich auch genossen. Mit Vorstellung ihres neuen Buches.

Preis:

49,00 € p.P. für SlowFood-Mitglieder

55,00 € p.P. für Nichtmitglieder

Im Preis inbegriffen:

Kochkurs, Wasser und „der Kaffee danach“.

Bitte Schürze und eigene Kochmesser mitbringen.

Jeder Teilnehmer erhält eine Rezeptmappe.



**„Froh schlägt das Herz im Reisekittel,
vorausgesetzt man hat die Mittel“**

(Wilhelm Busch)

Die Genussreisen in unsere touristischen
Partnerregionen im Jahr 2017

REISEN

**Do, 27.
APR**
bis
**Mo, 1.
MAI**
2017



Burgund

Ins Mâconnais, an die Côte d'Or und in ein verwünschtes Schloss: Eine exklusive Reise in eine der berühmtesten Weinregionen der Welt – jährlich neu.

REISEN

**Do, 4.
MAI**
bis
**Mo, 8.
MAI**
2017



Mallorca

Auf die Insel... zur Weinstrasse Binissalem, zu mallorquinischem Lebensstil und Aromen, ins Land der Tramuntana.

REISEN

**Do,18.
MAI**
bis
**Mo,22.
MAI**
2017



Veneto

Straßen des Geschmacks, zur Weinstraße des Prosecco, in faszinierende Hügel und zur Kunst Palladios, Wunder des Weins und Aromen historischer Küche.

REISEN

**Do,22.
JUN**
bis
**So,25.
JUN**
2017



Süd-Limburg

Willkommen in der Genussregion der Niederlande, eine Garantie für eine unvergessliche Reise: Schöne Natur, Kultur und große Kulinarik...

REISEN

**Do, 27.
JUL**
bis
**Mo, 31.
JUL**
2017



REISEN

**Do, 19.
OKT**
bis
**Mo, 23.
OKT**
2017



Südschweden

Eine Reise mit Zug und Bus und immer slow in Kooperation mit Culinary Heritage Skåne. Was macht aus Schweden eine der interessantesten europäischen kulinarischen Regionen? Qualität, unverfälschte Aromen, erstklassige, pure Zutaten und eine sagenhaft sanfte Landschaft.

Roero/Langhe

Magisches Terroir für eine sinnliche Reise des Geschmacks: Seit kurzem UNESCO-Weltkulturerbe üben die Hügel der Langhe/Roero eine geradezu magische Anziehungskraft für sanften Slow-Tourismus aus. Geschmack pur.

Sie wünschen mehr Informationen?

Einfach anhängende Karte ausfüllen!

- Zu unseren Genussreisen 2017
- Zu den Genuss-Events

www.neustadt.eu/genuss

Unterlagen bei der Tourist-Information Neustadt an der Weinstraße

Hetzelpplatz 1 / 67433 Neustadt an der Weinstraße

touristinfo@neustadt.pfalz.com / paola.tonello@neustadt.pfalz.com

fon 06321-92 68 92 / 06321-92 68 0

Impressum:

Herausgeber & Veranstalter: Tourist, Kongress und Saalbau GmbH

Bahnhofstraße 1 - 67434 Neustadt an der Weinstraße - Tel. 06321-92 68 0

Freunde und Partner



Foto: Adobe Stock | Design: artevinostudio.it | Druck: grafichegigliotos.it

Buchung eines Genussevents

1. Sie reservieren per Post, telefonisch oder per Mail (auch mit Gutscheinen ist eine Reservierung notwendig).
2. Die Rechnung wird Ihnen zugeschickt
3. Mit Bezahlung des Rechnungsbetrages ist die Buchung verbindlich.

Veranstaltungsort der Genussseminare

Michel'scher Hof

Hauptstraße 75 / Neustadt an der Weinstraße

Bankverbindung:

Sparkasse Rhein-Haardt / BLZ: 546 512 40

Konto: 1000202729

IBAN: DE75 5465 1240 1000 2027 29

BIC: MALA DE 51 DKH

USt-IdNr:

DE 811313433



Anmeldung zum Genuss

Name des Genussevents

Termin und Preis

Name/Vorname des Teilnehmers

Adresse

Telefon

E-Mail

Die Anmeldung gilt für ____ Personen

☐

Ich bin damit einverstanden, dass meine persönlichen Angaben elektronisch gespeichert, verarbeitet und zu Informations- und Werbezwecken verwendet werden. Die Daten werden keinesfalls Dritten zur werblichen Nutzung überlassen. Gegen die Nutzung der Daten können Sie jederzeit Widerspruch einlegen, in dem Sie uns kontaktieren: 06321-92 68 0; touristinfo@neustadt.eu

Absender:



Bitte ausreichend
frankieren!

Tourist-Information
Neustadt a.d. Weinstrasse
„Auf der Suche nach dem Genuss“

Hetzelplatz 1
67433 Neustadt an der Weinstraße