

En gmüetliche Obig mit Chäs & Wy

- Beschreibung:** Entdecken Sie interessante Kombinationen von Rohmilch-Käse und Wein sowie dazu passende Leckerbissen. Zusammengestellt und präsentiert von Käsefachfrau Madeleine Diethelm und Weinfachmann Stefan Haus von der Firma Mauchle, Bad Zurzach.
- Inhalt:** Wir servieren Ihnen in 3 Gängen verschiedene Käsespezialitäten, dazu passende Leckerbissen und auserlesene Weine. Dazwischen hören Sie Hintergrundwissen über die Käsekunst, die Sorten, Weiden, Rassen, Fabrikation, Lagerung und Pflege von Käse und natürlich über die Weine.
- Voraussetzung:** Lust auf Käse, Wein und Information
- Datum:** Freitag, 21. Oktober 2022
- Zeit/Dauer:** 19.00 – 22.00 Uhr, Türöffnung 18.30 Uhr
- Preis:** CHF 60.00 vor dem Anlass (per Twint oder Banküberweisung (nach erfolgter Anmeldung wird eine Anmeldebestätigung mit den Bankangaben zugemailt))
- Ort:** Quelle2, Quellenstrasse 2, 5330 Bad Zurzach
(ehem. Café Leutwyler, Eingang hinten vis-à-vis Höfli)
- Anmeldung oder Fragen:** madeleinediethelm@gmail.com
per Whatsapp, SMS oder Anruf unter 079 874 17 45
- Veranstalterin:** Madeleine Diethelm, Bad Zurzach

