

# GENUSS-AKADEMIE

## Probieren und Studieren

**Donnerstag**  
**12.05.2016**  
**19:00 - ca. 21:30 Uhr**

### **Thema Nr. 1** **„Käse“**

**Weingut**  
**Welker-Emmerich**  
**Nahestr. 15**  
**55593 Rüdesheim**

**Teilnahmebetrag**  
**pro Person : 25,- Euro**  
**Überweisung erforderlich**

Überweisung bis 10.05.2016 an  
Regionalbündnis Soonwald-Nahe  
Sparkasse Rhein-Nahe  
IBAN:  
DE45 5605 0180 0010 0915 77

**Anmeldung**  
**bis 10.05.2016**

**Regionalbündnis**  
**Soonwald-Nahe e.V.**  
**Dhauner Str. 190**  
**55606 Kirn**

Tel. 06752 9145181  
Fax 06752 9139471  
post@regionalbuendnis.de

### **Genuss-Akademie zum Thema „Käse“**



**Fachreferent: Bernd Socher**  
Dipl. Agraringenieur, Oberstreit  
Inhaber von  
landschaftenschmecken.com

Bernd Socher nimmt Sie mit auf eine Entdeckungsreise für Gaumen, Augen und Nase.

Zur Verkostung kommen ca. fünf grundverschiedene Käse, sowohl aus industrieller als auch aus handwerklicher Produktion, darunter Käse der Regionalmarke SooNahe. Was ist ein guter Käse? Darüber werden Sie philosophieren, aber auch nachprüfbar Kriterien für die Qualität von Käse entwickeln. Zur Abrundung der Geschmackserlebnisse begleiten passende Weine (je ca. 0,1 l) die Käsesorten.

Der Teilnahmebetrag von 25,- Euro schließt die angeleitete Verkostung von Käse und Weinen (samt Wasser und Brot) sowie Informationsmaterial ein.

**Bitte melden Sie sich schriftlich unter Angabe von Name, Adresse und Telefonnummer an und überweisen Sie den Betrag vor der Veranstaltung.**

#### **Was erwartet Sie bei der Genuss-Akademie**

„Probieren und studieren“ ist das Leitmotiv der Veranstaltungen im Rahmen der Genussakademie. Jeweils ein bestimmtes Lebensmittel steht zur Verkostung: Käse, Wurst, Honig, Wein, Wild, Brot, Milch u. a. Nach Möglichkeit sind einheimische Erzeugnisse von SooNahe dabei.

FachreferentInnen vermitteln Informationen über den Herstellungsprozess im Lebensmittelhandwerk und in der Lebensmittelindustrie, beleuchten rechtliche Vorschriften und erarbeiten mit den Teilnehmenden Kriterien für Qualität. Sie diskutieren, verkosten, trainieren den Gaumen und eröffnen sich neue Geschmackshorizonte.

Jede Genuss-Akademie ist eine informative, genussvolle und unterhaltsame Verbraucherschulung. Die Veranstaltungen in der Regie des Regionalbündnisses finden in loser Folge mehrmals im Jahr an unterschiedlichen Orten statt.