

Wein+Käse+Kulinarik

Samstag, 18. November 2017

- 11.30 Uhr Ankunft Bocksbeutel-Hof,
Begrüßung, Belegung der Zimmer,
- 12.00 Uhr Wein und Käseseminar mit Käsemacher
Fritz König von der Schmalzmühle:

Die Schmalzmühle ist ein landwirtschaftlicher Betrieb mit rund 14 Milchkühen und deren Jungtieren am Fuße des Hesselsberges bei Ansbach. Die Milch seiner Kühe verarbeitet Fritz König selbst auf seinem Hof zu verschiedenen Käsesorten. Wir laden Sie ein, mit uns Käse zu machen. Unter Anleitung dürfen Sie selbst Milch zu Käse verarbeiten.

Da wird gerührt, geschnitten und abgeschöpft und es ist mit Sicherheit keine trockene Angelegenheit. Eine Kostprobe unseres Käses gehört natürlich auch dazu. Der Bocksbeutel-Hof reicht verschiedene Weine, die wir dann zum jeweiligen Käse abstimmen. Dieses Seminar ist ein wunderbares, interessantes Erlebnis in der Verbindung Käse und Wein.

Ab 15.00 Uhr begeben wir uns zu einer kleinen Wanderung in die Escherndorfer Weinberge. Hier können Sie das Terroir der Mainschleife kennenlernen, Ihre Sinne schulen, Land und Leute beobachten oder einfach nur genießen. Verkosten Sie hierbei 3 Weine im Weinberg. Dauer bis ca. 17.00 Uhr.

19.00 Uhr: Zum Höhepunkt des Abends treffen wir uns im Gasthaus Zur Krone zum 4-Gänge-Menü und korrespondierenden Weinen, vorgestellt von Weinfachberater IHK Thomas Römmelt.



Stornierungen 5 Tage vorher 50 % des Rechnungsbetrages,
Stornierungen 3 Tage vorher 70 % des Rechnungsbetrages,
Stornierung am Veranstaltungstag 90 % des Rechnungsbetrages.

Komplettpreis

incl. 1x Übernachtung und Frühstück,
Käseseminar, Weinprobe, Menü

132,50 €/Person (Barzahlung)
(Zusatzübernachtung möglich)

Am Sonntagmorgen besteht die Möglichkeit zum Weineinkauf

Wein+Flossfahrt+Kulinarik

Samstag, 8. Juli 2017

- 9.00 Uhr Ankunft Bocksbeutel-Hof,
Begrüßung, Belegung der Zimmer,
Transport zum Floß
- 9.30 Uhr Flossfahrt-Programm:

Romantische Flossfahrt auf dem Altmain durch die idyllische Kulturlandschaft vorbei an den berühmten Weinbergen der Mainschleife. Eine Weinprobe mit fränkischer Häckerbrotzeit und viel Wissenswertes rund um den Wein begleiten diese Floßfahrt. Dauer ca. 4 Std. (Floß mit wetterunabhängiger Pavillonüberdachung) - Rückfahrt mit dem Bus nach Escherndorf!

ca. 14.00 Uhr flüssige u. informative Weinwanderung mit dem Winzer durch die Weinberge. (wer noch kann!)
Dauer ca. 2 Stunden, danach Erholungspause!

ca. 19.00 Uhr auf der überdachten Sommerterrasse des Escherndorfer Sportheims ein Openair-Dinner mit erlesenen Genüssen des Sommers. Dazu reichen wir Weine vom Bocksbeutel-Hof.

Lassen Sie sich überraschen vom Restauranttester Erch Werther und seinen frisch zubereiteten Köstlichkeiten. Herr Werther gibt Ihnen einen Einblick in die Arbeitsweise der Sterne-Köche und Restaurants. Genießen Sie diesen Abend mit einem herrlichen Blick auf die Steillage Escherndorfer Lump.



Stornierungen 5 Tage vorher 50 % des Rechnungsbetrages,
Stornierungen 3 Tage vorher 70 % des Rechnungsbetrages,
Stornierung am Veranstaltungstag 90 % des Rechnungsbetrages.

Die Flossfahrt kann durch höhere Gewalt (z.B. Hochwasser o. Niedrigwasser) ausfallen. Für diesen Fall ist jegliche Haftung des Veranstalters ausgeschlossen. Wir gestalten dann ein Ersatzprogramm am Veranstaltungstag.

Komplettpreis

incl. 1x Übernachtung und Frühstück,
Flossfahrt, Weinprobe, Winzerbrotzeit u. Openair-Dinner

165,00 €/Person (Barzahlung)
(Zusatzübernachtung möglich)

Am Sonntagmorgen besteht die Möglichkeit zum Weineinkauf