



1.Mannheimer
Kochschule
DER GOURMET-TREFF

Metzgerei
Hambel

Wein- und Genuss-Seminar: Pfälzer Spitzenweine und Pfälzer Spezialitäten

Deutschlands bekannteste Weinexpertin Natalie Lumpp präsentiert Pfälzer Spitzenweine und Neuentdeckungen. Kult-Metzger Klaus Hambel hat ein 6-Gänge Menu mit Pfälzer Spezialitäten kreiert!

Spitzensommelier Natalie Lumpp und Kult-Metzger Klaus Hambel entführen Sie an diesem Abend in die Wein- und Genusswelt!

Natalie Lumpp präsentiert Ihnen eine Auswahl von Pfälzer Spitzenweinen und Pfälzer Neuentdeckungen. Hier erfahren Sie viel Wissenswertes über die Pfälzer Weinkultur, über Pfälzer Weingüter, die verschiedenen Anbaulagen und warum einige der besten Weine aus der Pfalz kommen.

Kult-Metzger Klaus Hambel hat für diesen Abend verschiedene Pfälzer Spezialitäten für Sie zusammengestellt: Von Pfälzer Tapas, Wildschweinschinken und Trüffelsaumagen bis hin zu Saumagentortellini und Mini-Saumagenwürstchen und Leberknödeln ist für jeden Liebhaber der Pfälzer Küche etwas dabei. Dazu erfahren Sie viele Anekdoten und Geschichten rund um den Saumagen, die sich in der Vergangenheit mit internationalen Staatsgästen im beschaulichen Wachenheim und Deidesheim zugetragen haben.

Ein kulinarisch spannender Abend erwartet Sie!

Kursgebühr: € 169,-
Termin: Sa 04. Februar 2023 | Kursdauer ca. 5 Std.

Veranstaltungsort: 1.Mannheimer Kochschule im KochGUT, Friedelsheim
Weitere Infos unter www.mannheimerkochschule.de