# Alles Käse!

Einer der wichtigsten Grundsätze, mit denen man ein neues Jahr beginnen sollte, ist:
Genussvolle Lebensmittel zu sich zu nehmen.

*Lebensmittel, die*
*jemand mit viel Liebe hergestellt hat,*
*jemand mit viel Liebe zur perfekten Reife gepflegt hat,*
*jemand mit viel Liebe serviert.*

Wenn wir darauf achten, geht es uns gut.

Damit der wichtige Grundsatz nicht schon am ersten Tag des Jahres in wanken kommt stelle ich Ihnen am 1. Januar 2020 die Arbeit eines Mannes vor, der genau dafür arbeitet.

Bernard Antony

Es ist ein voller Leidenschaft arbeitender Käsemann.
Einer der bei kleinen Bauern die besten Rohkäse einkauft und diese in seinen Felsenkellern im Elsass zu Kunstwerken des Genuss reift.

Ich werde an diesem Abend als einer seiner unzähligen Fans sein Botschafter sein und Ihnen/Euch die Welt der Rohmilchkäse näher bringen. Mit einer von Antony zusammengestellten Auswahl werden wir die verschiedenen Käsefamilien und Milchsorten kennen lernen.

Die passenden Weine werden wir auch dabeihaben. Damit der Genuss vollkommen wird gibt es mein eigen gebackenes Brot dazu und Sonja lässt sich noch ein paar kleine Zutaten einfallen.

Der Preis für den Käseabend ist:
inklusive der passenden Weine 50.-  Ohne Wein 30.-

Dieser Abend ist offen für alle Gäste des Kronshof und muss auch von den Teilnehmern des Kochkurses extra gebucht werden.

Da wir eine Käsebestellung für diesen Abend bei Antonay machen, ist eine vorherige Anmeldung wichtig.
Nennschluss 15.12., da am 16.12. die Bestellung gemacht werden muss.

Mindestens 15 Personen sind erforderlich, damit wir den Abend veranstalten können.

Ich freue mich auf diesen besonderen Start ins neue Jahr!

Viele Grüße,
Peter Frühsammer