



Käsesommelier Stammtisch

Der **Käsesommelier Stammtisch** richtet sich an alle Käsesommeliers/ières, die aktiv mit Käse tätig sind und Ihr Wissen durch Verkostung, Diskussion und Gedankenaustausch erweitern möchten.

Thema: **KÄSE & CIDER**

Cider, das traditionelle Mostgetränk feiert eine echte Renaissance. Dabei hat die Anzahl der Erzeuger in letzten Jahren weltweit eine fulminante Entwicklung genommen. Neben englischen, holländischen, belgischen und deutschen Cidererzeugern haben sich aber insbesondere Österreichs Cider Produzenten einen Namen gemacht und so auch hervorragend positioniert. Zu verdanken ist das alles nicht zuletzt einer mittlerweile schier unvorstellbaren Vielfalt an unterschiedlichen Cidern und Cider-Stilen. Man findet heute auch hierzulande im Verkauf Cider mit roten Beerenfrüchten, Cider mit Kiwi & Limetten, Cider mit Passionsfrüchten ebenso wie Cider mit Hopfengeschmack. Sebastian Unterberger vom Hotel-Gasthof Mostwastl, Salzburgs wohl einziger Mostwirt mit Tradition, im Süden der Stadt Salzburg gelegen, hat vor etlichen Jahren mit dem Vertrieb von hauseigenen Cidern begonnen. Er wird uns an diesem Käse - & Cider-Abend auch seine Cider präsentieren. An die 20 verschiedene nationale und internationale Cider gelangen an diesem Stammtisch Abend zusammen mit einer Auswahl erlesener Käse zur Verkostung. Lassen Sie sich dieses einmalige Erlebnis daher nicht entgehen!

Termin: Freitag, 05. Oktober 2018

Beginn Veranstaltung: 18.00 Uhr (inkl. einem warmen Gericht – serviert vor der Verkostung!)

Dauer: bis ca. 21.30 Uhr

Ort: **GASTHOF MOSTWASTL**
Mostwastlweg 3
5082 Salzburg
T 0662/823572

Anfahrtsplan unter: <https://www.mostwastl.com/>

Teilnehmeranzahl: **maximal 25 Personen**

Unkostenbeitrag: **€ 25,- pro Person**

Anmeldung:

Verein Käsesommelier Österreich

Dipl. Käsesommelier Johannes Einzenberger T: 0664/44 11 826

e-Mail: office@kaesesommelier.at