



Käse & Wein
2025



das
milchschatz
bio-käse & mehr

Herzlich willkommen! zu unserer Veranstaltungsreihe **„Käse & Wein“**

Begleiten Sie uns auch 2025 durch die kulinarische Vielfalt der Aromen und nehmen Sie sich die Zeit, mit uns schöne und interessante Abende an besonderen Orten zu verbringen.

29. Juni ‚Duft des Sommers‘,
Terrasse Fagus - Werk Alfeld, Beginn 17 Uhr
mit einer kurzen Führung durch das UNESCO-Weltkulturerbe
Zu dieser Zeit ist das Gras auf den Weiden besonders gehaltvoll und es entstehen aromatische Käse. Und das intensive Licht spiegelt sich in der Farbenpracht der Sommerblumen und in den Farben der Weine wieder.



17. August ,Schaf & Ziege‘, Terrasse Fagus - Werk Alfeld, Beginn 17 Uhr
mit einer kurzen Führung durch das UNESCO-Weltkulturerbe

Schon seit Jahrhunderten wird die Milch dieser Tiere von Menschen zur Herstellung von Käse genutzt. Ihre hochwertige Milch liefert eine Vielzahl an phantastischen Käsesorten. Einige Menschen vertragen diese Käse besser, Andere lehnen sie ab. Auch über diese Hintergründe werden wir an dem Abend ein wenig erfahren und Verschiedenes probieren.

21. September ,Elegant & Fein‘, Orangerie Schloss Wrisbergholzen,
Beginn 17 Uhr, in Kooperation mit der ‚KulturRegional 2025‘



In diesem wunderschönen historischen Ambiente werden wir ein Menü von edlen Käse- und Weinkombinationen für Sie vorbereiten. Wir wollen an diesem Abend ‚Mit allen Sinnen‘ nicht nur die ausgewählten Käse- und Weinspezialitäten mit dem Gaumen genießen, sondern auch erkunden, wie sich die Rinde bei dem Käse anfühlt oder woran uns der Geruch des Weines erinnert.

9. November ,Brot & Käse & Wein‘,
Bio-Handwerksbäckerei ‚Backwerk‘
Hannover-Linden, Beginn 17 Uhr

Genießen Sie an diesem Abend die spannenden Varianten der verschiedenen Brotsorten unserer Partner-Bäckerei zu den ausgewählten Käsesorten und Weinen.

Wir sind gespannt, welches Brot Sie zu den verschiedenen Käsesorten wählen: vielleicht die deftigen Aromen eines Roggenbrottes oder eher ein klassisches Baguettes mit sanften Hefenoten und knuspriger Kruste.

BACKWERK
DEINE BIO HANDWERKSBACKEREI



Anmeldungen bitte
per E-Mail an
info@dasmilchschaft.de
oder direkt an unserem
Marktstand.

Kosten € 74,- pro Person

Bitte vergessen Sie nicht die
gewünschte Personenzahl,
das Datum der Veranstaltung,
sowie Ihre Kontaktdaten.

Falls Sie eine Weizen-
Unverträglichkeit oder
eine Laktose-Intoleranz bei
Weichkäse haben, informie-
ren Sie uns bitte bis spätes-
tens eine Woche vor Beginn
der Veranstaltung.

Wir freuen uns auf Sie!

 [@dasmilchschaft.de](https://www.instagram.com/dasmilchschaft.de)



Fotos: Heiko Stumpe | Tanita Teichfischer

das milchschaft 0170 - 812 98 38
www.dasmilchschaft.de
info@dasmilchschaft.de

Bankverbindung
Cordula Fichter
DE06 2789 3760 3100 6868 00