Erstes Remstaler
Koch-Duell

Einladung zum kulinarischen Abend
„Das Remstal kocht!“



Durch den Abend führt
Petra Klein
SWR1-Moderatorin
und Genussbotschafterin
Baden-Württemberg

Kernen im Remstal
Bürgermeister Stefan Altenberger
Küchenmeister Joannis Malathounis

– vs –

Schwäbisch Gmünd
Oberbürgermeister Richard Arnold
Küchenmeister Marcus Krietsch

Montag, 15. Juli 2019
Bürgerhaus, Kernen
Einlass 18^{00} Uhr, Beginn 18^{30} Uhr

REMSTAL
GARTENSCHAU
2019
www.remstal.de

Wir danken unseren Partnern:

Teinacher

FAMILIENBRAUEREI
DINKELACKER

Die Koch-Duell Idee:

Zur Remstal Gartenschau 2019 findet erstmals ein Koch-Duell zwischen allen 16 Städten und Gemeinden statt.
Präsentiert wird die Vielfalt und Qualität der regionalen Küche im Remstal. Unter dem Motto „Das Remstal kocht!“ suchen wir das beste Küchenteam zwischen Essingen und Remseck am Neckar. Immer zwei Kommunen treten gegeneinander an und verwöhnen ihre Gäste mit einem kreativen und leckeren Vier-Gänge-Menü und begleitender Weinreise durchs Remstal, präsentiert von Weindozentin Sigrun Trinkle.
Wer das Duell gewinnt, entscheiden Sie!
Das große Finale findet am 27. Juli 2019 in Schwäbisch Gmünd statt.

Das Duell – Kernen i. R. vs. Schwäbisch Gmünd:

Fuggerei Restaurant

1. und 2. Gang: Marcus Krietsch

3. und 4. Gang: Joannis Malathounis

★ Das Menü ★

Apéritif von Remstaler Streuobstwiesen

★

Paprika „rot, grün, gelb“ mit falscher Rems Auster
Smoothie | Ratatouille

★

Leicht geräuchertes Saiblingsfilet
mit echtem und falschem Kaviar
Fenchel | Zitrone | Milchcreme

★

Geschmorte Ochsenbacke
Granatapfel | Artischocke | Kichererbse

★

Cannelé | Aprikose | Himbeere | Mandelbaiser | Joghurt

Jetzt Tickets sichern*:

VVK-Stellen in Kernen im Remstal:
Rathaus Rommelshausen
Gartenschaubüro
Stettener Straße 18
71394 Kernen im Remstal

Verwaltungsstelle Stetten
St. Pierre Platz 2
71394 Kernen im Remstal

VVK-Stelle in Schwäbisch Gmünd:
i-punkt Schwäbisch Gmünd
Marktplatz 37/1
73525 Schwäbisch Gmünd

Tickets 60,- Euro/Person inkl. Apéritif und Live-Musik (VVK-Start 2. März 2019)

Bitte beachten Sie: Bei dieser Veranstaltung wird nur das beworbene Menü serviert. Das Menü ist für Vegetarier nur teilweise und für Veganer nicht geeignet. Alternative Speisen können leider nicht angeboten werden. Auf eventuell vorhandene Allergien oder andere Nahrungsmittelunverträglichkeiten kann keine Rücksicht genommen werden. Auszeichnungspflichtige Allergene können am Veranstaltungsabend eingesehen werden. Das beworbene Menü kann sich in einzelnen Zutaten tagesaktuell ändern.

*Keine Abendkasse. Tickets solange der Vorrat reicht.

© 2019 www.bzwdobler.de