Erstes Remstaler

Koch-Duell

Einladung zum kulinarischen Abend
„Das Remstal kocht!“



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

Plüderhausen

Bürgermeister Andreas Schaffer
Küchenmeister Karl Knipp

– vs –

Weinstadt

Oberbürgermeister Michael Scharmann
Küchenmeisterin Antonija Zoller

Dienstag, 25. Juni 2019
Theaterbrettle, Plüderhausen
Einlass 18^{00} Uhr, Beginn 18^{30} Uhr

REMSTAL
GARTENSCHAU
2019

www.remstal.de

Wir danken unseren Partnern: Teinacher · CD · Familienbrauerei Dinkelacker · Beutelsbacher Fruchtsäfte

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 – Plüderhausen vs. Weinstadt:

1. und 2. Gang: Karl Knipp

3. und 4. Gang: Antonija Zoller

★ Das Menü ★

Apéritif von Remstaler Streuobstwiesen

★

Variationen vom Austernseitling
Terrine | Gebackene Praline | Ragout

★

Bodensee Felchen
Kartoffelstreifen | Rieslingschaum | Karamellisiertes junges Kraut

★

Lammkeule
Kräuterknödel | Saisonales Gemüse | Thymianjus

★

Käsekuchen
Interpretation mit Kirschen

Jetzt Tickets sichern*:

VVK-Stelle in Plüderhausen:
Gemeinde Plüderhausen
Geschäftsstelle
Remstal Gartenschau 2019
Am Marktplatz 11
73655 Plüderhausen
Tel.: 07181 8009-46

VVK-Stellen in Weinstadt:
Tourismusverein Remstal-Route e.V.
Bahnhofstraße 21
71384 Weinstadt
Tel.: 07151 2765047

Krone Schnait
Lützestraße 97
71384 Weinstadt
Tel.: 07151 271 2711

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.

© 2019 www.bzwdobler.de

*Keine Abendkasse. Tickets solange der Vorrat reicht.