Erstes Remstaler
Koch-Duell

Einladung zum kulinarischen Abend
„Das Remstal kocht!“



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

Remshalden
Bürgermeister Reinhard Molt
Küchenmeister Markus Polinski

– vs –

Waiblingen
Oberbürgermeister Andreas Hesky
Küchenmeister Björn Bergmann

Montag, 20. Mai 2019
Wilhelm-Enßle-Halle, Geradstetten
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 – Remshalden vs. Waiblingen:

1. und 2. Gang: Björn Bergmann

3. und 4. Gang: Markus Polinski

★ Das Menü ★

Apéritif von Remstaler Streuobstwiesen

★

Spargelcotta
auf Flußkrebscarpaccio
Rhabarber | Eigelb | Erbsenkresse

★

Warmer gebeizter Saibling
Kerbelwurzelmousse | Pilzfond & sein Kaviar

★

Kalbstafelspitz
mit einer Bärlauch-Hollandaise
auf Süßkartoffelpüree und Kohlrabi

★

Variation von Erdbeer
mit weißer Schokolade und Joghurt

Jetzt Tickets sichern*:

VVK-Stellen in Remshalden:
Rathaus Remshalden
Bürgerbüro, Zimmer Nr. 0.04
Marktplatz 1
73630 Remshalden

Lamm Hebsack Hotel & Restaurant
Winterbacherstraße 1-3
73630 Remshalden

VVK-Stellen in Waiblingen:
Tourist-Information (i-Punkt)
Scheuerngasse 4
71332 Waiblingen

Restaurant MilleMiglia
Alte Bundesstraße 45
71332 Waiblingen

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