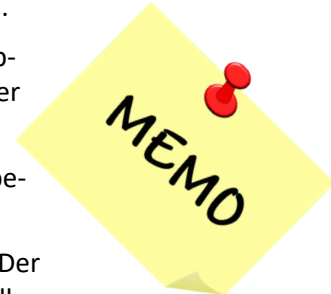




Aus aktuellem Anlass eine dringende Bitte und Erinnerung:

1. Im Bootshaus dürfen keine Betriebs- und Treibstoffe gelagert werden.
2. Der Platz an den Mülltonnen ist ausschließlich für Treibstoffe der club-eigenen Boote gedacht. Wir bitten alle, die dort zwischenzeitlich Kanister gelagert haben, diese zu entfernen.
3. Bitte große Kartonagen vor der Entsorgung in die Altpapiertonne unbedingt zerkleinern!
4. In den nächsten Wochen wird 1 Tonne für Pfandflaschen aufgestellt. Der Erlös wird gespendet. Bitte entsorgt eure Pfandflaschen nicht in die Mülltonnen, sondern in die Pfandtonne.



Uwe Kaiser hatte sich beim zweiten Teil seiner „Food Pairing“-Reihe wieder etwas Besonderes ausgedacht und eine Auswahl sehr guter Käsesorten vorbereitet. Ein trockener Riesling sowie ein Spätburgunder Cuvée vom Weingut Hexamer von der Nahe begleitete uns den ganzen Abend über und wurde von dem fleißigen Helfer Konstantin ausgedient. Dazu gab es zu speziellen Käsesorten weitere besondere Weine, zum Beispiel eine Scheurebe, einen Gewürztraminer und sogar einen Sherry. Das ist das Prinzip des Food Pairing, bei dem ungewöhnliche Geschmäcker miteinander kombiniert werden. Alles harmonisierte perfekt miteinander. Auf dem ersten Teller mit Weich- und Weißschimmelkäsen fanden sich ein klassischer Camembert aus der Normandie (Cœur de Lion), ein Dreifach-Rahmkäse aus dem Elsass (Déllice d'Argental) sowie zwei Ziegenkäse: der Picandou Ziegentaler aus dem Périgord und ein junger Ziegenkäse aus dem Piemont (Brunet). Die hochsommerlichen Temperaturen sorgten dafür, dass der Käse schnell auf die richtige Betriebstemperatur kam. Es war einfach nur lecker!

Der zweite Teller präsentierte dann die kräftigeren Sorten: einen Vollkuhmilchkäse aus dem Burgund, der zu den kräftigsten Käsen mit gewaschener Rinde zählt und mit Marc de Bourgogne affiniert wird (Epoisses AOP, der fast vom Teller tropfte) und einen Munster aus den Hochvogesen. Außerdem gab es zwei klassische Blauschimmelkäse: einen Gorgonzola und einen englischen Blue Stilton, den „King of English Cheeses. Wie gewohnt gab Uwe umfangreiche Informationen zu allen vorgestellten Käse- und Weinsorten, die von den 20 Teilnehmern der Probe mit großem Interesse aufgenommen wurden. Wer seinen Lieblingskäse oder -wein gefunden hat, kann sich sicher gerne bei Uwe erkundigen, wo man ihn am besten bekommen kann. Den Wein gibt's bei dem Weingut Hexamer in Meddersheim.

Kirsten Reitner



Veranstaltungen

29.08.
Cocktail meets Bratwurst

04.09.
Gin und Bratwurst

05.09.
Lecker Wein

12.09.
Burgertime
(Hessenburger und
Whiskeyburger)

13.09.
Jahreshauptversammlung
im To Limani ab 14 Uhr

03.10.
Abfahrt mit Grillen ohne
Feier ab 15 Uhr

**Wir sind gespannt auf die
weiteren Veranstaltungen
unserer Mitglieder!**

