

Verkostung

Traube.Käse.Genuss. - Verkostungsabend in der Bauernschule



Traube.Käse.Genuss. - Verkostungsabend in der Bauernschule

Traube und Käse - eine Kombination, die es zu entdecken lohnt! Trauben aus der Region stehen an diesem Abend ganz im Mittelpunkt. Felix Müller vom Biohof Müller aus Bellamont nimmt uns mit in die Welt seiner regional angebauten Tafeltrauben und lädt dazu ein, verschiedene Sorten mit ihren ganz eigenen Aromen, ihrer Süße und ihrem Geschmack zu entdecken. Dazu probieren wir ausgewählte Käsesorten und „erschmecken“, welche Trauben-Käse-Kombinationen besonders gut harmonisieren. Welche Kombination überrascht? Welche wird zum persönlichen Favoriten? Ein kulinarischer Abend mit regionalen Produkten, neuen Genussmomenten und Freude am gemeinsamen Probieren, Erleben und Entdecken. Anmeldung erforderlich bis 14. September 2026 unter 07524 40030 oder online unter <https://app.seminarmanagercloud.de/bauernschule-bad-waldsee-ev/buchungsportal/traubekasegenuss-cc7aad57d7224a17801a009cd9bcc8ca>. Unkostenbeitrag: 15 € pro Person (inkl. Begrüßungsgetränk, Trauben, Käse, Brot, Wasser).



Datum: **16.09.2026 19:00**

Uhrzeit: **19:00 - 21:00 Uhr**

Ort: **Frauenbergstraße 15**

Bio-Musterregion: **Ravensburg**

Kosten: **15 €**

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: **Ja**

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Bauernschule Bad Waldsee

Florian Straub

Tel.: 07524400368

E-Mail: florian.straub@bauernschule.de

Website: <https://www.bauernschule.de/>

Form der Anmeldung: **Webseite**

Anmeldefrist: **14.09.2026**

<https://app.seminarmanagercloud.de/bauernschule-bad-waldsee-ev/buchungsportal/traubekasegenuss-cc7aad57d7224a17801a009cd9bcc8ca>