

Genuss Events in der Kochnische Frühjahr 2023

11.März 19 Uhr : Weine aus dem Fitou und katalanische Tapas

Das Fitou ist eine alte AOP im Corbières.

Dort entstehen wunderbare kräftige Rotweine, aber auch feine Süßweine, deren Trauben in Sonne und Wind trocknen.

Uns verbindet eine freundschaftliche Beziehung zu Land und Leuten, Wein und Winzern dieser Region.

Für den Event haben wir sechs Weine zur Verkostung ausgesucht.

Zur Begleitung gibt es katalanisch inspirierte Tapas.

45 € pP

6.Mai 19 Uhr: Grüne Soße – Grüner Wein

Durch kuriose Umstände habe ich im Jahr 2018 zusammen mit einem befreundeten Wirt am Frankfurter Grüne Soße Festival teilgenommen- mit Spaß und Erfolg!

Schon davor gab es in der Kochnische frühlinghafte Gerichte mit Grüner Soße, frei interpretiert ohne den strengen hessischen Kanon.

Der Geschmack der Grünen Soße lebt von den vielen (sieben) frischen Frühlingskräutern, Sie werden einzeln durch je ein Häppchen vorgestellt und vereinen sich in der Grünen Soße, die zu Pellkartoffeln und Frittiertem Ei gereicht wird. Abgeschlossen wird das Menü mit einem grünen Dessert.

Dazu öffnen wir Flaschen aus dem kleinsten Anbaugebiet Deutschlands, der Bergischen Weinstraße.

55 € pP

Ich freue mich auf Reservierungen : petra.emonts@kochnische-aachen.de