



Das Magazin für
Gaumenfreunde & Genussentdecker

AUSGABE 1

Frühjahr/Sommer 2014



» SINNENREISE.

Unterwegs. Mit Käse-Sommelière Marianne Lang in der Welt des Schnupperns, Schmeckens, Staunens

Gute-Nacht-Gerichte. Entspannte Köstlichkeiten für den Abend unterm Sternenhimmel

Bitte mehr davon. Sinnlich-sahnige Lebenslustentwickler

Dem Himmel so nah. Besuch beim Alpsenner

» SINNES- FREUDEN IM SOMMER.



Unsichtbar.

Beim **DINNER IM DUNKELN** isst das Auge mal nicht mit. Eine Grenzerfahrung diesseits und jenseits des Tellerrands. Zum Beispiel in **REGENSBURG**. Die nächsten Termine: 5. und 6. Juni, 29. und 30. August. » www.regensburg-von-sinnen.info

An einem schönen Sommer-
tag kreierte ich eine zarte
Buttermilch-Mousse mit
Erdbeersauce. Das Rezept war
so genial, dass ich die Mousse
gleich selbst auf unserer Son-
nenterrasse genossen habe –
mit dem schönsten Ausblick
in Bayern, auf den Tegernsee.
Ein vollendet sinnlicher Genuss.

Erich Schwingshackl,
Sternekoch (Schwings-
hackl Esskultur, Villa
am See, Tegernsee)

DAS SINNLICHSTE
KÄSEERLEBNIS
IST FÜR MICH:
ÜBERBACKENER
BLAUSCHIMMEL-
KÄSE MIT BIRNE.

Marianne Lang,
Käse-Sommelière
(Kasdandler, Freising)

ICH LIEBE BUTTER.
EINE SCHEIBE FRISCHES
SAUERTEIGBROT, DARAUFGICK BUTTER UND EINE
PRISE FLEUR DE SEL IST FÜR MICH EIN WAHRER HOCH-
GENUSS! PURE ZUTATEN VON EXQUISITER QUALITÄT –
DAS IMPONIERT MIR.

Elisabeth Herzel,
Chefredaktion essen & trinken

Mal reinschnuppern ...

Zigtausendfach blüht die Königin der Blumen im **MÜNCHNER ROSENGARTEN**. Seit fast 60 Jahren erproben die Münchner Stadtgärtner hier neue Rosensorten. Die Aromen von Vanille, Jasmin, Zitronengeranie und Mönchspfeffer steigen im **DUFTGARTEN** in die Nase. Und im **TASTGARTEN** erspüren blinde wie sehende Menschen gefiederte, pelzige, samtige und seidenglatte Pflanzen. Dazwischen laden Lounge-Stühle auf stillen Wiesen zum Entspannen ein.

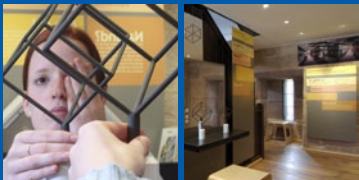
Rosengarten, München, Sachsenstraße 2
(Nähe Schyrenbad, U1/2 Kolombusplatz).
Sommeröffnung: Mo.–Fr. ab 7 Uhr, Sa.–So.
ab 9 Uhr, jeweils bis 21 Uhr. Eintritt frei.

Ein lauer Sommerabend
im Biergarten: Live-Musik, eine kühle Mass
Bier und dazu einen bayerischen Obazdn, cremig,
herzhaft und pikant mit Zwiebelringen und einer
ofenfrischen Riesen-Brezn. Mmmhhh, dafür würde
ich jedes Filetsteak stehenlassen!
Stephanie Spendler, Wiesn-Wirtin
(Löwenbräu-Festzelt)

SINN- SUCHE.

Im **TURM DER SINNE** in Nürnberg erproben die Besucher spielerisch ihre Wahrnehmung und erleben: Unsere Sinne vermitteln die Welt nicht, wie sie „wirklich“ ist. Auge, Finger, Gaumen oder auch das Gleichgewichtsorgan lassen sich bereitwillig in die Irre führen.

Für Erwachsene und Kinder
ab acht Jahren. Alle Infos unter:
www.turmdersinne.de.
Kurzweilige
Video-Kostproben:
[www.youtube.de/
turmdersinne](http://www.youtube.de/turmdersinne)



IN DIE VASE? IN DEN KUCHEN!

Rosengeranien, Lavendel oder Rote Bete, Polenta oder Roggen: Die Food-Stylistin Amber Rose setzt in ihrer Backküche auf ungewöhnliche, fast vergessene und neu entdeckte Zutaten. Das Ergebnis: Üppig-sinnliche, oft saisonal inspirierte Köstlichkeiten für Kaffeeklatsch, Tea Time und Dessert. Nicht alle Rezepte sind bebildert – schade, denn die liebevoll inszenierten Fotos spornen zum unverzüglichen Nachbacken an. Kleine persönliche Storys und ganz unaufgeregte Tipps für nachhaltigen Konsum ergänzen die raffiniert einfachen Rezepte.



Natürlich backen mit Amber Rose –
Süßes für alle Sinne, Verlag Knesebeck 2014,
208 Seiten, gebunden, 24,95 Euro.



» GENUSSVERSTÄRKER.

Wer experimentiert und mit Hingabe probiert, vervielfacht das Erlebnis: Wir besuchen die hohe Schule des Schnupperns, Schmeckens und Staunens – bei Käse-Sommelière Marianne Lang in Freising.

WAS MACHT EINE SOMMELIÈRE IM KÄSELADEN?

Der Begriff Sommelier/ Sommelière stammt aus der Welt des Weins. Heute werden in Bayern auch Käse-Sommeliers ausgebildet. Sie pflegen ihre Produkte und beraten Kunden und Gäste. Nur Profis aus Herstellung, Handel und Gastronomie können sich zum Käse-Sommelier weiterbilden. Dabei lernen sie unter anderem alles über die Herstellung verschiedenster Käsesorten, Käse in der warmen und kalten Küche, das Verfeinern, Anrichten und Servieren von Käse-Spezialitäten sowie die genussreiche Verkostung.

Initiatoren des Weiterbildungsangebots sind die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V. (www.milchland.bayern.de) und der Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung „KERN“.

Es duftet. Zarte, schmeichelnde, innige, rasse und wuchtige Noten vereinen sich in einem Atemzug. Das Auge genießt mit: Strahlend weiße Rinden vom Camembert und Brie, darunter wölbt sich prall glänzend der reife Käseteig. Makellos glatter Schnittkäse, rahmgelb bis satt golden. Matte, handgeschöpfte Weichkäse, gekräutert oder hübsch mit Nüssen oder Früchten verziert. Blau geädert, glasig-gelb oder orange, flaumig, speckig, zart-buttrig, rau oder bröckelig: In Marianne Langs Laden ist alles Käse. Oder fast alles. Denn als **KÄSE-SOMMELIÈRES** vermählen Marianne Lang und ihre Mitarbeiterin Gabi Kreitmeier die ungewöhnlichsten Paare. Deshalb locken in den Regalen auch allerhand Konfitüren, Söbchen, Honig und andere Leckereien zum Geschmacksexperiment.

TIPP DER SOMMELIÈRE:
»NICHT MEHR ALS ACHT KÄSE VERKOSTEN.
DANACH MACHEN DIE SINNE SCHLAPP.«

Marianne Lang hat auf einer runden Schieferplatte Käsestücke, Früchte und kleine Schälchen angerichtet. Verkostet wird im Uhrzeigersinn, beginnend bei zwölf Uhr. Milder bayerischer Weichkäse wartet hier, dazu ein Klecks Akazienhonig mit Walnuss. Gründlich zu kauen ist nicht nur gesund, sondern vervielfacht auch das Geschmackserlebnis. Also erst den Käse zu Brei malmen, erfühlen und erschmecken, schließlich den Honig dazu löffeln. In die Milde des Käses fährt ein pfeffriger Akazienton, überraschend, aufregend. Dann verbinden sich die Aromen: Wie eine kleine Explosion verbreitet sich die neue Harmonie auf Zunge und Gaumen. Großartig, mehr bitte!

Zartbittere Mandarinenmarmelade zeigt sich an der Seite von sechs Monate jungem Alpkäse von ihrer lieblichen Seite. Weichkäse und italienische Nougatcreme? Funktioniert nicht:



TIPP DER SOMMELIÈRE:
»ZU MILDEM KÄSE PASST HELLES BROT.
HERZHAFTERE SORTEN MÖGEN KRÄFTIGERE
BEGLEITER, Z. B. BAUERNBROT.«



- 1_Glänzend und cremig, fast zerfließend: So lieben „reife“ Genießer Weichkäse.
- 2_Erst pur probieren, dann mit mildem Käse: Akazienhonig mit Nüssen.
- 3_Handlich, riesig, eckig, rund: Bei Marianne Lang ist alles Käse – und das ist gut so.
- 4_Statt einer großen Käseportion öfter mal unterschiedlichste Kostproben vernaschen: Das schult die Sinne und steigert den Genuss.
- 5_Welche Messer braucht der Käsefreund? Ein Weichkäsemesser mit gelochter Schnittfläche (hinten), ein Eingriffmesser (ganz vorne) für Schnittkäse und ein Hobel und/oder eine Reibe für Hartkäse sind eine gute Grundausstattung.



» GEWINNEN SIE ...

ein exklusives kulinarisches Erlebnis bei Käse-Sommelière Marianne Lang: Alle Infos auf Seite 15.



Die beiden Geschmacksrichtungen wollen sich nicht vereinen, führen einen stummen Konkurrenzkampf unterm Gaumen und rauschen lustlos die Kehle hinab. Später, zum Dessert dagegen ein Volltreffer: Frischkäse und Nougat, schmelzende Süße mit einem frischen, angenehm säuerlichen Akzent.

Doch zunächst zwei ganz besondere Spezialitäten: bayerischer Blauschimmelkäse und Schwarze Nüsse. Für diesen Leckerbissen werden unreife Walnüsse um Johanni, dem 24. Juni, geerntet und samt Schale kandiert. Danach dürfen sie ziehen, mehrere Wochen lang, oder besser einige Jahre. Ein Scheibchen Nuss, ein wenig vom tiefschwarzen Sirup und ein Stück Käse: Aromatische Süße, die Fülle von Zimt und Nelken und opulente Blauschimmelwürze fließen in immer neuen **GESCHMACKSFACETTEN** ineinander.

Später zähmt ein Klecks Dattelsirup einen köstlichen Stinker, den Allgäuer Limburger. Voller Charakter trifft fruchtige Süße. Wunderbar. Ganz pur serviert Marianne Lang Allgäuer Rässkäs. Dieser naturgereifte Schnittkäse duftet herb und holzig, schmeckt nussig, auch nach Schwammerln und Waldboden. Ein handfester Charakterkäse, genau richtig mit körnig-dunklem Brot und Exportbier oder Hefeweizen.

Und ganz zum Schluss – nach einem Glas Wasser, das die Sinne klärt – ein letztes, feines Erlebnis: Ein kleines Kügelchen Frischkäse, umhüllt von grob gemahlener Rosenblättern. Ganz sanft tupft die Rose an die Geschmacksknospen, dann schmeichelt der sahnige Käse hinterher. Lang verweilt das Aroma im Mund, köstlich und zart.

Kasdandler

Team: Marianne Lang, Gabi Kreitmeier, Helga Stadler und Christina Lang
Marienplatz 7, 85354 Freising

VERFEINERN SIE IHRE LIEBLINGSKÄSE ...

Kräuter, Gewürze oder Früchte, Konfitüren, Fruchtsenf oder Sirup, Nüsse, Honig oder essbare Blüten: Was passt zu welchem Käse und löst die herrlichsten Geschmacksexplosionen auf Zunge und Gaumen aus?

Schreiben Sie uns von Ihren Genuss-Experimenten: sinnenreise@meister-der-vielfalt.de

Die raffiniertesten Tipps veröffentlichen wir in der nächsten Ausgabe.

TIPP DER SOMMELIÈRE:
»NATURRINDE KANN MAN UNBESORGT ESSEN; SIE VERFÄLSCHT ABER MITUNTER DEN GESCHMACK. DESHALB LIEBER ABSCHNEIDEN.«



»ENTSPANNTE
KÖSTLICHKEITEN FÜR
EINEN ABEND UNTERM
STERNENHIMMEL.«

**MARINIERTE MELONE
MIT FRISCHKÄSE:**

*Ein fruchtig-frischer Gruß aus der
Küche, anregend neu komponiert
mit Sprossen, Kreuzkümmel
und Lavendelblüten.*



SOMMERKRÄUTER geben
KARTOFFELSALAT

*eine anregend frische, leichte Note.
MIT RÄUCHERLACHS
wird's ein hoch aromatisches
Hauptgericht.*



Die ätherischen Öle von **SALBEI**
sind ebenso heilsam wie schmack-
haft. Dem italienischen Klassiker

SALTIMBOCCA gibt er die
unverwechselbare Note. Saltimbocca
heißt übrigens „Spring in den Mund“.
Kein Wunder ...



Auch **INGWER** gehört zu den ganz
intensiven Geschmackslieferanten.
Aufregend raffiniert verbindet er sich mit
ORANGEN-EISPARFAIT.



Gute-Nacht-Gerichte.



MARINIERTER MELONE MIT FRISCHKÄSE

1 kg Wassermelone
800 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Exquisa oder Farmi)
100 ml Schlagsahne
100 ml Haselnussöl
20 g Sprossen (z. B. Soja oder Sonnenblume)
Salz, Pfeffer, gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
3 Msp. Lavendelblüten

Fleisch der Wassermelone in 4 bis 5 cm dicke Spalten teilen und diese in dünne Scheiben schneiden. Sahne steif schlagen. Mit Frischkäse und 50 ml Nussöl verrühren. Würzen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen.

Frischkäse auf die Melonenscheiben spritzen. Sprossen auf dem Käse verteilen und die Scheiben zu Türmchen stapeln. Anrichten, mit dem restlichen Öl beträufeln und mit gemahlenem Pfeffer und den Lavendelblüten bestreuen.

Alle Rezepte sind für vier Portionen berechnet.

Viele weitere sommerlich-sinnenfrohe Rezepte finden Sie im Internet: www.meister-der-vielfalt.de/rezepte



SOMMERLICHER KARTOFFELSALAT MIT RÄUCHERLACHS

600 g Kartoffeln
50 g Sommerkräuter, z. B. Kerbel, Borretsch, Schnittlauch
200 g bayerische Crème fraîche
50 ml Brühe
1 EL körniger Senf
Salz, Pfeffer
200 g Räucherlachs

Kartoffeln schälen, in 2 mm dicke Scheiben hobeln und im Salzwasser bissfest garen (ca. 10 Minuten), danach abgießen.

Einige schöne Kräuterröschen beiseitelegen, den Rest hacken.

Crème fraîche, Brühe und Kräuter mit dem Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsichtig mit den Kartoffeln mischen.

Kartoffelsalat mit Räucherlachs anrichten und mit Kräutern dekorieren.



SALTIMBOCCA MIT SALBEI UND MOZZARELLA

2 Zitronen
8 dünne Kalbsschnitzel
4 Scheiben luftgetrockneter Schinken
250 g Mozzarella (z. B. Goldsteig oder Zott)
20 Salbeiblätter
2 EL Butterschmalz
100 ml Weißwein
100 ml Bouillon
2 EL Butter
Salz, Pfeffer, Mehl

Die Zitronen mit einem scharfen Messer schälen, weiße Haut ablösen, entkernen. Dabei austretenden Saft auffangen. Zitronenfilets und Saft von Seite stellen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Schinkenscheiben halbieren.

Die Kalbsschnitzel sanft flachklopfen, salzen und pfeffern. Mit je einer Scheibe Schinken, Mozzarella und einem Salbeiblatt belegen, zusammenklappen und im Mehl wenden. Die Schnitzel im erhitzten Butterschmalz auf beiden Seiten braten. Warm stellen.

Den Bratenansatz mit dem Weißwein und der Bouillon ablöschen. Butter, restliche Salbeiblätter und Zitronenfilets mit Saft hinzufügen. Kurz erhitzen.

Mit gedünstetem Sommergemüse der Saison servieren.



EISPARFAIT MIT KANDIERTEM INGWER

100 ml bayerische Milch
2 Eigelb
200 g Zucker
250 ml frisch gepresster Orangensaft, gesiebt
50 g kandierter Ingwer
500 ml bayerischer Schlagrahm
2 cl Orangenlikör
1 Bio-Limette
gehackte Pistazien

Die Milch erhitzen. Eigelb mit 50 g Zucker cremig schlagen und die heiße Milch unter Rühren einrühren. Unter ständigem Rühren die Flüssigkeit erhitzen (nicht kochen), bis sie leicht angegedickt ist. Unter Rühren abkühlen lassen.

Orangensaft mit dem restlichen Zucker aufkochen und auf 200 ml reduzieren. Ingwer abtropfen lassen, sehr fein würfeln, in den Orangensaft legen und die Mischung abkühlen lassen. Mit der Eigelbmasse vermischen, geschlagene Sahne sowie den Orangenlikör unterziehen.

Kastenform (1 l Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und über Nacht gefrieren.

Parfait in Scheiben anrichten mit feinen Streifen Limettenschale (Zestenreißer!) und Pistazien anrichten. Sofort servieren. Dazu schmeckt Orangenkompott.

Tipps zum Thema ...

Mit einer Schicht aus aromatischen Kräutern sowie zarten Ringelblumen-, Rosen- und Kornblumenblüten verfeinert die Käse-Manufaktur Allgäu ihre „Bio Torta Gute Laune“. Der pikant-würzige Schnittkäse mit Rotkultur ist besonders cremig und geschmeidig.

www.die-kaesemanufaktur.de

Den Fußballsummer 2014 interpretiert die Molkerei Andechser fantasievoll. Milder Bio-Joghurt trifft Spezialitäten bekannter Fußball-Nationen: brasilianische Caipirinha, französische Crème brûlée, spanische Sangria ... Ein sinnliches Vergnügen, auch für Fußballmuffel. 500-g-Glas, www.andechser-natur.de

„Nach Herzenslust“ lädt Ehrmann zum Schlemmen ein. Cremiger Joghurt vermählt sich in den Herzbechern mit Früchten, Schokoraffinesse oder feinen Soßen. Neu und herrlich sommerlich: „Erdbeere-Rhabarber & Bourbon-Vanille-Soße“. 150-g-Becher mit drei Frischkammern, www.ehrmann.de

Sinnlich heißt nicht unbedingt süß. Auch klassisch-herzhafter Obazda ist eine anregende Freude für Auge, Nase und Gaumen. Alpenhain stellt seinen Obazda aus 100 Prozent mild-reifem bayerischen Camembert ohne Aromen, Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe her. 125-g-Becher, www.alpenhain.de



» SINNLICH. SAHNIG. SOMMERLICH.

News und Saison-Spezialitäten

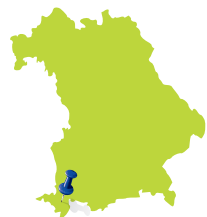


DEM HIMMEL GANZ NAH.

Besuch beim Senner Mathias Martin auf der Allgäuer Alpe Ornach.



»HIER OBEN TICKEN DIE UHREN ANDERS.«



Rund um die Alpe Ornach: Wanderrouten und Tourismusinfo
Mittelstation Hörnerbahn
87538 Bolsterlang
www.bolsterlang.de/alpe-ornach
www.hoernerbahn.de

Man kann sich einfach in Bolsterlang in die Hörnerbahn setzen und direkt zur **ALPE ORNACH** schweben. Oder in einer knappen Stunde über das Sonderdorfer Kreuz aufsteigen. Oder am allerbesten den Umweg über das Bolsterlanger Horn nehmen – mit einem Abstecher zum Hörnerblick-Sinnesweg. Hier werden große und kleine Wanderer angeregt zum genauen Hinsehen, zum Lauschen, Schnuppern, Tasten und Spüren. Vogelgesang, duftendes Baumharz, sonnengewärmtes Holz und das weite Alpenpanorama öffnen die Sinne und wecken den Appetit. Und das ist

gut so, denn auf der Sennalpe warten hausgemachte Spezialitäten: traditioneller Sennalp-Bergkäse, Schnittkäse, Kräuterkäse und Romadur, Butter, Buttermilch, Joghurt und natürlich frische Milch.

Wenn die ersten Wanderer sich ihren Aussichtspunkt auf der Terrasse suchen, hat der Ornacher Senner Mathias Martin schon einen halben Arbeitstag hinter sich. Im Morgengrauen rahmt er die Abendmilch ab. Der Rahm wird in der Buttermaschine gerührt. Dabei fließt die fettarme Buttermilch ab; das Fett verbindet sich zum sämigen, leicht bröckeligen Klumpen. Den wäscht Mathias Martin und knetet ihn zur geschmeidig-glatte Buttermasse. Jeweils ein knödelgroßes

Butterstück teilt er ab und presst es in einen Model. Nein, nicht in ein Laufstegmodell; die machen ja vermutlich um gute Butter einen Bogen. „Model“ heißen die traditionellen hölzernen Butterformen. Auf der Alpe Ornach prägt der Model ein Blumenrelief aufs Butterstück. Sacht schlägt Mathias Martin den Model auf die Arbeitsfläche; das erste Butterstück gleitet aufs Pergamentpapier. Zeit für eine Pause und drei Fragen.

WAS ZIEHT SIE JEDES JAHR AUF DIE SENNALPE?

Ich bin gelernter Zimmermann, in den Wintermonaten zimmere ich auch noch. Aber meine eigentliche Leidenschaft ist die Sennalpe. Auf der Alpe



- 1_Motorkraft hilft heute auch auf der Sennalpe – beim Versetzen der Tränke (links) wie beim Melken.
- 2_Welche Kuh gibt wie viel Milch? Zum Ende der Sommersaison wird abgerechnet.
- 3_Schönste Aussicht auf dem Gipfel: hausgemachte Schmankerl von der Butter bis zum Bergkäse.

Ornach bin ich jetzt den neunten Sommer. Auch schon mein Onkel und mein Großvater haben hier gearbeitet.

Hier dreht sich alles um die Kuh, den Käse und die anderen Milchprodukte. Wir arbeiten hier oben fast wie früher nur die Materialien sind moderner. Wir müssen bei jedem Wetter raus und haben es mit steilem Gelände zu tun. Aber die Natur, die Berge und die Sonnenaufgänge belohnen einen, man kann hier zu innerer Ruhe kommen.

UND DIE KÜHE?

Unsere Kühe gehören mehreren Bauern aus dem Tal. Anfang Juni treiben sie

ihre Tiere herauf. Damit die Abrechnung stimmt, notieren wir genau, welche Kuh wie viel Milch gibt. Die Kühe sind Tag und Nacht im Freien; nur zum Melken kommen sie zweimal am Tag in den Stall. Auf der Weide fressen sie Gräser und Kräuter. Das schmeckt man bei unseren Produkten: Sie sind einfach würziger, intensiver.

WORAUF SIND SIE STOLZ?

Auf unseren Sennalp-Bergkäse. Für ihn haben wir schon mehrfach Preise gewonnen, unter anderem zweimal Gold bei der Käse-Olympiade. Den **BERGKÄSE** herzustellen, ist aber auch ganz schön harte Arbeit: Schon die Reifung dauert über ein Jahr.

Von Handwerk bis Hightech.

42.000 Milchbauern wirtschaften in Bayern. Ihre Arbeit ist Handwerk und Hightech. Im modernen Melkkarussell können in einer Stunde 90 Kühe gemolken werden. Auch Melkroboter stehen schon in manchen Ställen: Hier entscheiden die Kühe selbst, wann sie sich melken lassen wollen. Anschließend sorgt die elektrische Kuhbürste für Wohlbehagen. Auch bei der Qualitätsprüfung im Labor hilft modernste Technik. Das Ergebnis: Bayerns Milchqualität ist spitze. Mehr Infos: www.milchqualitaet-bayern.de



ALLGÄUER BERGKÄSE G.U.

Seit 1840 wird im oberen Allgäu Bergkäse hergestellt. Seit 1997 ist „Allgäuer Bergkäse“ eine EU-weit geschützte Ursprungsbezeichnung. Das bedeutet: Nur Käse, der aus Allgäuer Rohmilch und in den Allgäuer Alpen hergestellt wurde, darf den guten Namen Allgäuer Bergkäse tragen.

Seine Laibe sind kleiner und flacher als die des riesigen Allgäuer Emmentalers. Doch der „kleine Bruder“ ist historisch betrachtet der weitaus ältere. Und sein nussiger Geschmack ist noch intensiver und würziger.

Video zur Käseherstellung auf der Sennalpe:
www.meister-der-vielfalt.de
(Meister in Aktion)



GEWINN

» WAS MÖCHTEN SIE GEWINNEN?

Bei unserem Spiel wählt der Gewinner den Hauptpreis selbst:

Ein kulinarisches Erlebnis bei Käse-Sommelière Marianne Lang in Freising ...



... oder einen Besuch auf der Alpe Ornach mit Sennereiführung und Käseverkostung!

HIER GEHT'S ZUM GEWINNSPIEL:
www.meister-der-vielfalt.de/gewinnen

Teilnahme inklusive Anreise und Übernachtung jeweils für zwei Personen.

1.6.

INTERNATIONALER TAG DER MILCH

Besuchen Sie die Bayerische Milchwirtschaft auf der Landesgartenschau in Deggendorf. Alle Infos: www.milchland-bayern.de

» IMPRESSUM.

Meister der Vielfalt

Das Magazin für Gaumenfreunde
und Genussentdecker
Ausgabe 1/Juni 2014

Herausgeber und verantwortlich für die Umsetzung

LVBM Werbe GmbH
Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München
www.milchland-bayern.de



Die Kampagne „Meister der Vielfalt“
wird finanziert aus dem Bayerischen
Milchförderungsfond (MFF).
Träger des MFF sind:



Bayerischer
Bauernverband



VBPM

GVB 
Genossenschaftsverband
Bayern

Konzept und Gestaltung

trio-group münchen
Linprunstraße 16
80335 München
www.trio-group.de

Bildnachweis

Stephan Eibel, Yvonne Rüchel-Aebersold, LVBM Werbe GmbH,
shutterstock.com, turmdersinne.de, Verlag Knesebeck, Neu-
mann und Rodtmann für essen & trinken, Allgäu Milch Käse eG,
Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Ehrmann AG, Alpenhain
Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG

Leser-Mails

sinnenreise@meister-der-vielfalt.de

Mehr erleben

www.meister-der-vielfalt.de

