

Weinstudio Pfalz Inhaber Dr. Rolf Klein | Schulergasse 2 am Königsplatz | 67346 Speyer | Tel. 06232 6834456
www.weinstudio-pfalz.de | info@weinstudio-pfalz.de | www.facebook.com: Weinstudio Pfalz Inh. Dr. Rolf Klein
Mo bis Mi 14-18 Uhr, Do bis Sa 10-18 Uhr Sonn- und Feiertage geschlossen



Tafeln wie die Könige

Mitte August 2017. Ganz Speyer flaniert auf der „Hauptstraße“: Es ist Kaisertafel! Ganz Speyer? Nein! Abseits des Trubels, am Rande des Imperiums am Königsplatz, haben sich ein paar Genießer an einem Tisch zusammengefunden. Köstlicher Zaubertank aus Pfälzer Weingütern rinnt durch die Kehlen und zahlreiche selbst bereitete Leckereien aus der Küche des Druiden sorgen für gute Stimmung. Sogar der Barde Troubadix stimmt eines seiner gefürchteten Lieder an ... Ob die Vision Wirklichkeit wird? Gibt es ein Genuss-Leben auch abseits der ausgetretenen Pfade? Am **Samstag, 12. August**, wissen wir es. Denn um 15 Uhr ist „**Königstafel**“ am Königsplatz. Geboten wird ein Wein-Degustationsmenü mit fünf kleinen Leckereien und dazu passenden Pfalzweinen. Dauer? So lange wir Spaß haben! Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung unbedingt erforderlich. Preis pro Person nur € 22,-

Weine der Woche im August 2017

Beim Kauf mindestens 5 Prozent sparen!

Woche 1.8.-6.8. (Bild 1)

One Touch Cocktail

Weingut Metzler, Gau-Heppenheim (Rheinhessen) € 6,50

Woche 7.8.-13.8. (Bild 2)

2016 Scheurebe feinherb

Weingut Schenk-Siebert, Grünstadt-Sausenheim € 7,10

Woche 14.8.-20.8. (Bild 3)

2014 Chenin Blanc Limited Edition trocken

Weingut Hahn-Pahlke, Battenberg € 11,80

Woche 21.8.-27.8. (Bild 4)

2016 Burgweg Sauvignon Gris trocken

Weingut Lichti, Laumersheim € 8,90

Woche 28.8.-3.9. (Bild 5)

2015 Portugieser Weißherbst trocken Liter

Weingut Schenk-Siebert, Grünstadt-Sausenheim € 5,60



1

2

3

4

5



22. Juli: Weinmenü-Manufaktur mit Rhett-Oliver Driest und Ollix Seifert

Die Küchenbrigade um **Küchenmeister Rhett-Oliver Driest** (Foto oben, vorne) und Koch-Kollege **Ollix Seifert** (2. v. l.) leistete mit dem Menü „Kulinarische Reise ums Mittelmeer“ ganze Arbeit. Die Bouillabaisse schmeckte wie in Frankreich. Für die zarten Lammcarrés mit Kaffee-Kardamom-Kruste und Granatapfel-Sauce wurde bestes Limousin-Lamm von der Speyerer Fleisch-Boutique verarbeitet (Foto unten links). Das Dessert, ein spanischer Pudín mit Früchten und Brioche, war ebenfalls sehr lecker. Die Tafel wurde draußen gedeckt (unten rechts und Aufmacherfoto). Allen hat es sehr gut geschmeckt! Vielen Dank an alle, die mitgemacht haben. Nach kurzer Sommerpause im August (die auch mit derzeitigen Baumaßnahmen wegen eines Wasserschadens begründet ist) soll die nächste Manufaktur am Samstag 24. September stattfinden. Am besten schon vormerken!

Alle Tassen im Schrank

Kaffee und Espresso (von der Kaffeerösterei Schramm in der Gilgenstraße) wird wie bei Muttern von Hand gemahlen und immer frisch aufgebriht. Maschinen und Pads gibt es nicht! Dank liebenswerter Spenden von freundlichen Kunden gibt es nun eine Reihe von hübschen Sammeltassen. Da schmeckt's nochmal so gut! Ich finde: Das hat Stil, oder?



28.7.: Probe Begegnungen „Mezze“

Das Weinproben mehr sind als die Kombination von Weinen mit Speisen, bewies die Begegnungs-Probierprobe am 28. Juli (Foto oben). Zu mehr als sieben frisch bereiteten Vorspeisen wie Hummus (Kichererbsen-Püree), Tabouleh (Petersiliensalat mit Minze, Couscous und Tomaten) oder weiße Bohnen mit Limetten-Honig-Senf-Sauce waren die ausgesuchten Pfälzweine in wahrer Genuss. Motto: Irgendeiner passt immer! Aber auch das Tischgespräch untereinander (nicht alle Teilnehmer hatten sich vorher gekannt) war sehr schön und anregend. Das Ganze dauerte bis Mitternacht! Ich glaube, so was mag der Wein. Er bringt die Menschen zusammen und verschafft uns allen schöne, genussvolle Stunden. Was will man mehr? Bei der nächsten Begegnungs-Probierprobe (Donnerstag 24.8.) gibt es wegen der eventuellen Hitze nur Kaltes. Geeiste Grumbeersuppe, Gazpacho, Sorbet und andere Spezialitäten der (eis)kalten Küche. Die Weine sind sowieso schön kühl. Echt cool!



August

Hier finden Sie eine Übersicht unserer Veranstaltungen im August 2017. Fast alle Proben bieten wir auch für Sie nach Absprache zu anderen Terminen an. Fragen Sie uns einfach. Die Preise gelten pro Person; wir bitten um rechtzeitige Anmeldung.

3.8.	Do	Speyerer Genießerprobe ↳ kleine Speisen, ↳ Weine, viel Spaß	19 Uhr	€ 29,-
10.8.	Do	Wein Grundlagen Das Seminar, das ein Weinbuch ersetzt	19 Uhr	€ 39,-
12.8.	Sa	NEU! Königstafel. Degustieren, schma- bullen, fabulieren. Ehrungsd: Küchenmeister Rhett-Oliver Driest Gastliches Degustations-Menü mit fünf Leckereien und ausgesuchten passenden Pfälzer Weinen. Das Mot- to: Gemeinsam am Tisch sitzen, ge- nießen und quatschen. Gut, oder?	15-20 Uhr	€ 22,-
17.8.	Do	Sensorik Die Kunst zu schmecken	19 Uhr	€ 39,-
19.8.	Sa	All You Can Sing Offene Probe. Wer will, ist dabei!	16-18 Uhr	frei
24.8.	Do	Begegnungen Spezial Cool Summer 7 kalte Leckereien zu 7 gekühlten Pfälzweinen	19 Uhr	€ 25,-

Weinstudio Pfalz: Inhaber Dr. Rolf Klein | Schulergasse 2 | 67346 Speyer
Tel. 06222 6824456 | info@weinstudio-pfalz.de | www.weinstudio-pfalz.de
Öffnungszeiten: Mo-Mi 14-18 Uhr, Do-Sa 10-18 Uhr sowie n.V.