

Die Käsezeremonie von und mit Maître Bernard Antony im St. Peter Stiftskulinarium

mit Rakhshan Zhouleh (3-facher deutscher Sommelier des Jahres) und
Dipl.-Sommelier Dominik Bichler

Eine Käsezeremonie ist weit mehr als ein Essen – es ist ein Abenteuer für Feinschmecker.

Eine Entdeckungs- und Genussreise zu den Käsewelten, ein Aufbruch in deren
Vielfältigkeit.

Auf der ganzen Palette der Crus und Saisonalitäten wird hier gespielt, die
außergewöhnliche Vielfalt der Aromen, Geschmäcker und Strukturen ergibt immer wieder
faszinierende neue Variationen.

Fünf Variationen, dabei 20 verschiedene Käse, machen die Käsezeremonie zu einem
unvergesslichen Moment. Einer Parade, bei der die Abfolge der Käsenoten fein
orchestriert ist.

Käsezeremonie – das heißt auch: Weinzeremonie. Diese wunderbare Vielfalt des Bodens,
der Jahrgänge, des Könnens der Winzer - dies alles ergibt die Essenz dieses Universums,
einer genauso faszinierenden Welt!

Wir möchten, dass diese beiden Welten sich begegnen. Im Weinkeller vom St. Peter
Stiftskulinarium, durch mehr als 500 Flaschen. 400 Wunder, erschaffen von einzigartigen
Winzern, voller Leidenschaft und Talent, deren Weine als Referenz gelten.

Die Abstimmung zwischen Käse und Wein erzeugt etwas Magisches und Delikates. Mit
Achtsamkeit kombiniert werden bisherige Erfahrungen in Frage gestellt. Um einzigartige
neue Empfindungen zu schaffen.

Sie können diese Annäherung auf Ihre eigene Art wagen. Wir helfen Ihnen gerne bei der
Auswahl besonders gelungener Verbindungen.

Die Käse- und Weinzeremonie ist ein großartiger Moment!

Das Außergewöhnliche ist für alle machbar: Normalerweise bei Bernard Antony in seinem
kleinen Degustationskeller, jedoch am 9. und 10. März 2018 bei uns im St. Peter
Stiftskulinarium.

Einfach und gemütlich sind diese Begegnungen vor allem eines: GESELLIG.