



# GenussLetter



April 2017

GENUSS FÜR GAUMEN UND SINNE

PRODUKT DES MONATS



## Im Zeichen von Ostern

Am 18. Und 19. März war es wieder soweit – trotz des ausgesprochen schlechten Wetters kamen wieder die Besucher von nah und fern zur diesjährigen Ostereier-Ausstellung im Filsumer Rathaus, die dort ihr 25jähriges Jubiläum feierte. Schirmherr der Veranstaltung war unser Landrat Matthias Groote, der es sich im Anschluss an die Eröffnung der Ausstellung nicht nehmen ließ, Gourmet Flamand einen Besuch abzustatten. Natürlich fehlte auch unser Samtgemeindegemeindevorsteher Johann Boelsen nicht.



## Unsere Highlights 2017

Am 17. Juni starten wir mit der ersten Veranstaltung im Dörphus Nortmoor. Unser Bier-Event wird begleitet vom Hamburger Bier-Sommelier Matthias Kopp, der gekonnt durch den Abend führen wird. Hier heißt es jetzt: schnell reagieren! Nur noch 15 Plätze sind frei! Am Tag nach dem Bier-Event findet dann unsere erste Hausmesse statt. Hier kann man einfach so herein sneien! Bei einem Eintritt von 2,50 Euro findet man allerhand Leckereien und schöne Dinge für 's Leben. Die weiteren Events des Jahres findet man auf unserer Homepage unter Events „Unsere Highlights 2017“. Aber auch hier heißt es anmelden! Die Veranstaltungen sind bereits zur Hälfte ausgebucht.



Natürlich stellen wir auch für alle Veranstaltungen individuelle Gutscheine aus. Gruppenanmeldungen nehmen wir auch gern entgegen – und man kann selbstverständlich bei diesen Events zusammensitzen. Wir freuen uns auf die Veranstaltungen im ganz besonderen Ambiente des Nortmoorer Dörphuses.



**Gulaschgewürz** – mit der Vorstellung des Gewürzes durch unser Gulasch-Tasting am 31.03. wurde unsere Eigenkreation der neue Stern am Himmel und wird auch künftig bei Veranstaltungen eine Rolle spielen.

## ...und noch ein Gewürz

Lange haben wir in alle Richtungen recherchiert, jedoch fanden wir bisher niemanden, der es versucht hätte, einmal eine Ansatzmischung für Sol-Eier auf den Markt zu bringen. Dann haben wir es versucht – und es hat funktioniert. Nur noch mit 1 Liter Flüssigkeit aufkochen und über die hartgekochten Eier geben. Dann hat man nach 2 – 3 Tagen diese alte Berliner Spezialität für den kleinen Hunger zwischendurch im Glas!

