



# GenussLetter



Juni 2019

## GENUSS FÜR GAUMEN UND SINNE



### Israel bei Gourmet Flamand

Ja – das ist ganz neu bei uns. Vor Kurzem lernten wir in den Niederlanden einen Großhändler für israelische Produkte kennen. Etwas davon kannten unsere Kunden und wir natürlich schon, nämlich unsere wunderbare Chili-Knoblauchsauce. Durch diese neue Beziehung jedoch konnten wir nun erstmalig auch tolle israelische Weine und ein neues Fischgewürz anbieten. Der Renner im Vatertagesgeschäft war jedoch, wie könnte es anders sein, ein israelisches Bier. Auch die neue Mango-Curry-Sauce ergänzt unser Angebot an Saucen, Chutneys und Senfen, ganz besonders jetzt zur Grillzeit. Schauen Sie doch gerne einmal herein und probieren Sie unsere besonderen Saucen.

### Events und ihre Restplätze

Fast täglich erreichen uns Anfragen bezüglich unserer Events im Küchenhaus Meinen. Bis auf wenige Restkarten sind die Abend-Events unter dem Motto Kultur und Genuss in diesem Jahr aber ausgebucht. Lediglich für die letzte Veranstaltung gibt es noch vier Karten: Drei Haselnüsse für Aschenbrödel am 16. November um 20.00 Uhr. Anders hingegen sieht es bei unseren Sommer-Events, der Sommer-Lust am 18. August um 13.00 Uhr und dem Garden-Food-Festival am 11. August um 14.00 Uhr aus. Hier sind noch etliche Karten zu haben. Gleiches gilt für unsere „Relax-Veranstaltung“ Abend-Lounge in unseren eigenen Räumen am 21. September ab 18.00 Uhr. Alle Karten gibt es bei uns im Laden oder aber online.



## PRODUKT DES MONATS



Ja – das ist klar das Produkt des Monats. Viele unserer Kunden waren neugierig auf dieses leckere, leichte Lagerbier, gebraut nach Pilsener Art. Das exotische anmutende Bier wurde von einem deutschen Braumeister in den 1960er Jahren entwickelt und ist heute das meistverkaufte Bier in Israel.

### Verkostungsabende

Am Ende des Genussletters wieder einmal ein paar Worte wegen unserer Verkostungsabende. Seit einiger Zeit nehmen wir zwei Gruppen gleichzeitig an. Mittlerweile hat sich auch die Organisation eingependelt und das Feedback unserer Gäste ist sehr positiv. Oft gibt es aber eben durch die neuen Räume noch die Möglichkeit kurzfristig einen Abend mit der Gruppe zu buchen. Alle Infos gibt es auf unserer Homepage.