

Projektpartner

alpina**VERA**


alpinavera, Vermarktungsplattform für Berg- und Regionalprodukte, liefert die Käsespezialitäten aus dem Bündner- und Glarnerland
alpinavera ist ein überkantonaler Verein, der sich für die Vermarktung von Regional- und Bergprodukten einsetzt. Die Zutaten stammen aus der Region und die Produkte werden regelmässig kontrolliert und zertifiziert.

Lassen Sie sich das günstige Degustationspaket mit einmaligem Kennenlern-Rabatt von 30% nicht entgehen!

Besuchen Sie uns auch online unter www.alpinaverashop.ch und profitieren Sie von 15% Rabatt Gastronomiebetriebe.



natürli® ist das bekannte Regionalmarketing-Projekt für Milch- und Käsespezialitäten aus dem Zürcher Berggebiet. Über 150 Bauernfamilien aus der Region liefern ihre Milch täglich frisch an die rund 20 natürli-Käsereien. In diesen Familienbetrieben werden in Handarbeit über 150 verschiedene Käsesorten hergestellt. natürli® setzt auf nachhaltig hergestellte Regionalprodukte.



Käse &
Wein
Akademie



Die Käse&Weinakademie macht mit dem „Terroir-Zug“ im HB Zürich halt!

Wir laden Sie herzlich zum Genusserebnis der Käse&Weinakademie ein - eine Käse- und Weindegustation besonderer Art!

**Donnerstag, 2. Februar 2012, 19.00 - 21.30 Uhr
im AuPremier im Hauptbahnhof Zürich**

Preis: 69.- Fr. pro Person

Degustieren Sie Spezialitäten aus dem Bündner- und Glarnerland, dem Zürcher Oberland sowie vom Zürichsee

durch den Abend führt:

Maître Fromager Stefan Güntensperger
Chäs und Brot, Zürich/Wollishofen

unsere heutigen Weinexperten:

Georg Schlegel, Weingut zur Alten Post, Jenins GR
Markus Weber, Weinbau im Turmgut, Meilen
Charakterstarke Weine mit Eleganz -
mehrfache Auszeichnung am Grand Prix du Vin Suisse

Anmeldung erforderlich unter www.kaeseundweinakademie.ch

(Das AuPremier liegt vom Treffpunkt in Richtung Bahnhofquai. Beim Durchgang zur Bahnhofstrasse befindet sich linkerhand der Aufgang zum Restaurant. Tel. 044 217 15 15)