

Name /Vorname

Straße /Hausnummer

Wohnort

Telefon /Fax

E-Mail

Ahrtrüffel e. V.

Karin Lill
Schillerstr. 2

53489 Sinzig



Apollinaris GmbH
Landskroner Straße 175
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
www.apollinaris-gmbh.de



Bos Food GmbH
Grünstraße 24c
40667 Meerbusch
www.bosfood.de



dassign GmbH
Holzhofallee 21
64295 Darmstadt
www.dassign.de



Weingut Josten & Klein GmbH
53424 Remagen
www.josten-klein.com



Einrichtungshaus Ockenfels GmbH
Voßstr. 26-32
53424 Remagen
www.ockenfels.com



Seltmann GmbH
Am Küchenacker 2
69509 Mörlenbach
www.seltmann.net

Kontakt: Ahrtrüffel e.V. • Karin Lill • Schillerstr. 2 • 53489 Sinzig
Tel. 02642 997613 • www.ahrtrüffel.de

11. TRÜFFELSYMPOSIUM im Sinziger Schloss

2. Oktober 2016



*Ahrtrüffelverein e.V.,
in Zusammenarbeit mit
Vieux Sinzig*

Das Restaurant Vieux Sinzig verwöhnt seit 35 Jahren seine Gäste mit aromatischen Köstlichkeiten in stilvollem Ambiente. Colette und Jean-Marie Dumaine widmen sich in erster Linie der kreativen Naturküche mit ausgefallenen Delikatessen aus heimischen Wildkräutern und Gemüse. Zum Angebot des Vieux Sinzig gehören außerdem Veranstaltungen wie Kochseminare, Kräuter-, Trüffel- und Pilzwanderungen.

Restaurant Vieux Sinzig
Kölner Straße 6, 53489 Sinzig
Tel. 02642 42757 | Fax 02642 43051
www.vieux-sinzig.com



Fachvorträge 10.00 € Einlass

10.30 - 10.45 h – Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden des Ahrtrüffel e.V., J. M. Dumaine

10.45 - 12.00 h – Trüffelbrunch

12.00 - 12.45 h – Pflanzen und ihre unsichtbaren Helfer
Referent: Prof. Dr. Maximilian Weigend

Leiter Bot. Garten, Bonn, diverse Mitgliedschaften und weitere wissenschaftliche Tätigkeiten – siehe botgart@uni-bonn.de

12.45 - 13.30 h – Sinzig als Wiege des guten Geschmacks – Warum man Trüffel-Rezepte auf Chefkoch.de findet
Referent: Anne Bartel

Redaktionsleiterin bei Chefkoch.de, Germanistik & Vergleichende Literaturwissenschaften, dann in diversen Startups, interessiert an Kochen, Essen, Ernährung, SEO, Online Marketing, Social Media

Kaffeepause und Parkbegehung 13.30 – 14.30 h

14.30 - 15.15 h – Ökologische und kulturelle Bedeutung von Wildpflanzen und Pilzen – Biodiversität-Inhaltsstoffe-Essbarkeit
Referent: Deva Wolfram

Künstlerin und Botanikerin

15.15 - 16.00 h – Lesung - Trüffelkrimi
Referent: Carsten-Sebastian Henn

Autor literarischer Untergrund mit Auftritten und Performances an den ungewöhnlichsten Leseorten. Mitglied in der „Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains des Vins et Spiritueux“ (FIJEV). Mitglied Redaktionsleitung VINUM Deutschland

16.00 h – Ende der Veranstaltung im Schloss Sinzig und Verabschiedung durch J. M. Dumaine

Wie in den Vorjahren wird die Fa. Ralf Bos diverseste Köstlichkeiten rund um die Trüffel zum Kauf anbieten.

Trüffelbrunch 10.45 - 12.00 €

Kalte Speisen

Coleslaw mit Trüffel | Frischlingspâté mit Trüffel
gebeitzter Lachs mit Terfezia | Trüffelbutter

Warme Speisen

Rührei mit Trüffel | Maccaroni mit Trüffel im Parmesanleib
Karottencreme mit Trüffel

Süßspeisen

Grießflammeri mit Trüffel | Buttercroissant

Getränke

Cidre brut | Kaffee | Apollinaris Selection

Zum Selbstzahlen

Weine und Spirituosen | Saft von Rabenhort
Trüffelbier vom Restaurant Reiners Rosine, Flein

Trüffel-Kaffeepause 13.30 - 14.30 €

Süßspeisen

Haselnuß-Torte mit Valrhona-Schokolade
Crêpe mit Apfel-Trüffelgelée | Kaffee und Tee

Trüffelmenü 16.30 € Einlass

17.00 h – 5-Gänge-Trüffelmenü im Restaurant Vieux Sinzig

Ochsenschwanz und Entenleber mit Trüffel
und Feldsalat mit Wildkräutern

Lotte in Portwein-Trüffel-Bouillon, Ackersenf und
Parmesanespuma

Kalbskeule mit Trüffel-Wirsing-Cannelloni,
Kartoffelschaum mit Trüffel und blauen Chips

Brillat-Savarin mit Trüffel und Spitzwegerich

Mandelmakrone mit Trüffelcrème, karamellierte Äpfel,
Zwetschgen und Weinbergpirsiche

inkl. Apéritif und Getränke

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung:

- Symposium – im Sinziger Schloss**
inkl. Brunch mit Vorträgen und Kaffeepause,
bitte reservieren Sie _____ Platz/Plätze à 60,00 €
- Trüffelmenü im Restaurant Vieux Sinzig**
bitte reservieren Sie _____ Platz/Plätze à 120,00 €
- Symposium und Trüffelmenü**
bitte reservieren Sie _____ Platz/Plätze à 170,00 €

Änderungen vorbehalten

Sie erhalten eine Rechnung

- wird nach Rechnungseingang bis 1.10.2016
überwiesen
- wird in bar zuzüglich 10,00 € Aufschlag an der
Tageskasse bezahlt.