

JAGUAR OWNERS CLUB - EVENTPROGRAMM



ALLES IN BUTTER

PRIVATER WORKSHOP BEI DEN FABELHAFTEN BUTTER BOYZ

FREITAG, 22. AUGUST 2021





DIE BESTE ART BUTTER ZU ERLEBEN

Wenn aus einer gemeinsamen Leidenschaft eine besondere Idee entsteht, lässt man sich von nichts und niemand die Butter vom Brot nehmen. Im Gegenteil! So entstand aus der Begegnung von Moritz Oswald und Fabio Cestari de Mesquita während ihrer Ausbildung bei Paul Bocuse in Lyon die Liebe zu wunderbarer französischer Butter – und war der Beginn einer Suche nach etwas Vergleichbarem. Mit der Erkenntnis jahrelanger Erfahrung aus der Gastronomie und Hotellerie, dass solch eine Butter nirgendwo zu bekommen war. Dass aus dieser Not eine Tugend entstand, erweist sich für alle, die köstliche Butter lieben, als ein wahrer Glücksfall. Gerade auch für uns, wenn uns die Butter Boyz zum exklusiven Workshop in ihre Manufaktur ins bayrische Städtchen Regen bitten.

Vor Ort haben Sie Gelegenheit mehr über die traditionelle Herstellung ihrer außergewöhnlichen Buttervarianten aus regionalen Produkten und bester Allgäuer Fassbutter zu erfahren – und selbst Hand anzulegen: Beim Kneten, Salzen und Falten der Butter entsteht ein Produkt, das an sich schon eine „Sünde“ wert ist. Den besonderen Touch bekommt die Butter aber durch die Aromatisierung mit ausgezeichneten natürlichen Produkten, bevor sie in Handarbeit zu Kegeln oder Zylindern geformt wird. Dann wird es Zeit für den genussvollen Moment der Wahrheit, wenn Sie bei einem Tasting alle Sorten mit dem eigens für die Butter Boyz hergestellten Sauerteigbrot verkosten. Haben wir Ihre Lust an der Butter und auf dieses besondere Erlebnis geweckt? Dann freuen wir uns, wenn Sie dabei sind!

EVENTDETAILS

TERMIN:

Freitag,
22. Oktober 2021

ANMELDESCHLUSS:

24. September 2021 –
danach auf Anfrage

PREIS PRO PERSON:

95 Euro

TEILNEHMER:

max. 9 Personen

VERANSTALTUNGSORT:

Oswald & Mesquita
Genuss GbR
Stadtplatz 21
94209 Regen

BUCHUNG UNTER:

club-jaguar.de/buchung

PROGRAMM

10.00 Uhr BEGRÜSSUNG

Die Butter Boyz und der Jaguar Owners Club heißen Sie in der kleinen Manufaktur herzlich willkommen. Bei einer kleinen Erfrischung erhalten Sie einen Ausblick auf das heutige Programm im Zeichen köstlicher Butterspezialitäten.

10.30 Uhr BUTTERKNETEN UND SALZEN

Beste Allgäuer Sauerrahmfassbutter dient als Grundprodukt – und wird von Ihnen getestet, bevor wir sie in Streifen schneiden und in den eigens angefertigten Butterkneten aus Holz geben. In diesem Vorgang gelangt Sauerstoff in die Butter und lässt sie reifen und geschmeidig werden. Dabei muss die Butter immer wieder gefaltet werden und wird gesalzen, bevor sie ausgerollt für 24 Stunden ruhen muss.

11.15 Uhr BUTTERKNETEN

Damit es ohne Wartezeit weitergehen kann, wartet eine am Vortag vorbereitete Butter auf Sie. Beim zweiten Kneten verliert diese viel Wasser – und bekommt die feine Konsistenz, die Sie erneut kosten dürfen.

11.30 Uhr AROMATISIEREN

Bereits die reine Butter der Butter Boyz ist ein Hochgenuss, der sich aber durch die Aromatisierung mit besten regionalen Zutaten sogar

noch steigern lässt. Was möglich ist (und was nicht) und wie köstlich das Endprodukt schmeckt, erleben Sie bei einer kleinen Verkostung zwischendurch.

11.45 Uhr FORMEN UND STEMPELN

Die Butter in Form zu bringen, damit sie als kulinarisches Kunstwerk auch visuell begeistert – an diesem Vorgang dürfen Sie sich unter fachkundiger Anleitung versuchen.

12.30 Uhr TASTING

Es sind oft die kleinen Dinge, die große Freude bereiten: das eigens für die Manufaktur von einem lokalen Bäcker hergestellte Sauerteigbrot und darauf die Butter-Varianten – was für ein Genuss! Dabei erfahren Sie noch mehr über die Geheimnisse der Butter und das Zusammenspiel von Butter und Wein. Ein köstliches Tasting, ergänzt um regionale Spezialitäten erwartet Sie.

CA. 13.00 Uhr ENDE DER VERANSTALTUNG

JAGUAR OWNERS CLUB

Telefon: 0800 24 22 000 (gebührenfrei)
Fax: 06173 999 688 9
E-Mail: kontakt@jaguarownersclub.de
Website: club-jaguar.de