

## Unsere Online-Events | 1. Halbjahr 2026



**Freitag | 16.01.2026**

### Genuss-Event „Käse & Wein – Klassik Edition“ mit Online-Verkostung

Käse & Wein – das Traumpaar! Doch welche Wein- & Käse-Kombinationen passen besonders gut? Beim Abend-Genuss-Event „Käse & Wein“ erfahren Sie mehr zu passenden Kombinationen. Wir nehmen Sie digital mit in die Genuss-Welt.

**Sie erhalten:** Ein Käseauswahl von den ökologischen Molkereien Allgäu und eine Weinauswahl von Riegel Bioweine.

**Dauer:** 19:00 – 20:30 Uhr | **Anmeldeschluss:** 04.01.2026

**Referent\*innen:** Heike Fahsold-Auer von den ökologischen Molkereien Allgäu und Caspar Scholz von Riegel Bioweine

**Preis pro Buchung:** 99,00 € für 4–6 Personen, inkl. Verkostungspakete und Versand



**Freitag | 30.01.2026**

### Genuss-Event „Bio-Feinkost & Bio-Käse“ Edition mit Online-Verkostung

Gemeinsam mit Freunden oder Familie in die Welt mediterraner Lebensfreude eintauchen – ganz bequem von zuhause. Das erleben Sie bei dem Genuss-Event: „Feinkost & Käse“ ein genussvoller Abend voller Geschmackserlebnisse.

**Sie erhalten:** Ein Käseauswahl von den ökologischen Molkereien Allgäu und eine Auswahl an Feinkostprodukten von LaSelva

**Dauer:** 19:00 – 20:30 Uhr | **Anmeldeschluss:** 19.01.2026

**Referent\*innen:** Heike Fahsold-Auer von den ökologischen Molkereien Allgäu und Beate Wilke von LaSelva GmbH

**Preis pro Buchung:** 79,00 € für 4 – 6 Personen inkl. Verkostungspakete und Versand



**Freitag | 20.02.2026**

### Genuss-Event „Käse & Wein – Italien Edition“ mit Online Verkostung

Wir nehmen Sie mit auf eine spannende digitale Reise in die facettenreiche Genuss-Welt von Käse und Wein mit der Ausrichtung auf italienische Kombinationen.

Lassen Sie sich überraschen mit spannenden Pairings.

**Sie erhalten:** Ein Käseauswahl von den ökologischen Molkereien Allgäu und eine Weinauswahl von Riegel Bioweine.

**Dauer:** 19:00 – 20:30 Uhr | **Anmeldeschluss:** 08.02.2026

**Referent\*innen:** Heike Fahsold-Auer von den ökologischen Molkereien Allgäu und Caspar Scholz von Riegel Bioweine

**Preis pro Buchung:** 99,00 € für 4 – 6 Personen inkl. Verkostungspakete und Versand



**Freitag | 13.03.2026**

### Genuss Event Käse & Bier mit Online-Verkostung

Erleben Sie eine spannende Reise zu neuen außergewöhnlichen Aromen, die sich entfalten, wenn Käse und Bier aufeinandertreffen. Doch welche Käse- und Bier-Kombinationen passen besonders gut?

**Sie erhalten:** Ein Käseauswahl von den ökologischen Molkereien Allgäu und eine Bierauswahl von Neumarkter Lammsbräu

**Dauer:** 19:00 – 20:30 Uhr | **Anmeldeschluss:** 01.03.2026

**Referent\*innen:** Heike Fahsold-Auer von den ökologischen Molkereien Allgäu und Nadine Schroff von Neumarkter Lammsbräu

**Preis pro Buchung:** 69,00 € für bis zu 4 Personen inkl. Verkostungspakete und Versand