

Unsere Online-Events | 1. Halbjahr 2026



Freitag | 24.04.2026

Die Genusswelt des Biokäses – Entdecke den Geschmack der Natur mit Online-Verkostung

Stellen Sie sich vor: die feine, cremige Textur eines gereiften Camemberts auf Ihrer Zunge, der würzige Duft eines Blauschimmelpkäses, der an frische Wiesen erinnert, und der vollmundige Geschmack eines handwerklich hergestellten Hartkäses, der Geschichten von Tradition und Natur erzählt.

Sie erhalten: ein Käse-Genuss-Paket mit 7 verschiedenen Käsesorten zur Vallée Verte

Dauer: 19:00 – 20:30 Uhr | **Anmeldeschluss:** 13.04.2026

Referent*in: Ingeborg Göpel, Vallée Verte

Preis pro Buchung: 69,00 € für insg. 2 Personen inkl. Verkostungspaket und Versand



Freitag | 19.06.2026

Sommerweingenuss – für jeden Anlass den richtigen Wein mit Online-Verkostung

Der Sommer lädt zum Grillen und Genießen ein. Perfekt für Sommer- und Terrassenweine – erfrischend und fruchtig. Genießen Sie das Weintasting „Sommerweine“ mit Alexander Ewert und 6 verschiedenen Weinen.

Sie erhalten: ein Weinpaket mit 6 verschiedenen Sommerweinen von VivoLoVin.

Dauer: 18:30 – 20:00 Uhr | **Anmeldeschluss:** 05.06.2026

Referent: Alexander Ewert, Winzer und WSET Level 3 Awards in Wine Sommelier, Staatlich geprüfter Winzer

Preis pro Buchung: 65,00 € bis 4 Personen inklusive Verkostungspaket und Versand

Unsere Online-Events | 2. Halbjahr 2026



Freitag | 16.10.2026

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:** 04.10.2026

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

Unsere Online-Events | 2. Halbjahr 2026



Freitag | 23.10.2026

Die Genusswelt des Biokäses – Entdecke den Geschmack der Natur mit Online-Verkostung

Stellen Sie sich vor: die feine, cremige Textur eines gereiften Camemberts auf Ihrer Zunge, der würzige Duft eines Blauschimmelkäses, der an frische Wiesen erinnert, und der vollmundige Geschmack eines handwerklich hergestellten Hartkäses, der Geschichten von Tradition und Natur erzählt.

Sie erhalten: ein Käse-Genuss-Paket mit 7 verschiedenen Käsesorten zur Vallée Verte

Dauer: 19:00 – 20:30 Uhr | **Anmeldeschluss:** 09.10.2026

Referent*in: Ingeborg Göpel, Vallée Verte

Preis pro Buchung: 69,00 € für insg. 2 Personen inkl. Verkostungspaket und Versand



Freitag | 30.10.2026

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:** 18.10.2026

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 | 13.11.2026

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:** 01.11.2026

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 | 27.11.2026

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

Gerade wenn der Herbst sich dem Ende neigt und so langsam die vorweihnachtliche Zeit beginnt, treffen wir uns gern mit Freunden und Bekannten um einen Abend in geselliger Runde zu verbringen. Verkosten Sie mit uns ÖMA Roquefort Coulet DOP und Sauternes vom Château Dudon. Ein Traum aus rassig-pikantem Schmelz, sanft umhüllt von edelsüßer Zitrusfrucht und dezenter Botrytis-Schärfe.

Dauer: 19:00 – 20:30 Uhr | **Anmeldeschluss:** 15.11.2026

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