

Rohmilchkäse und Wein

GENUSS PUR: DIE TOP 10 WEIN-
UND KÄSEGEHEIMNISSE



**DIE BESTEN
KOMBINATIONEN
FÜR ECHTEN
GENUSS**

**MIT CHECKLISTEN
UND SERVIERTIPPS.**

**ENTDECKE DAS
GEHEIMNIS DER
PERFECTEN
KOMBINATION.**

ROHMILCH – DER URSPRUNG DES GESCHMACKS

01

Rohmilch ist unbehandelte Milch, die nicht über 40°C erhitzt wurde.

02

Sie bewahrt alle natürlichen Aromen und Nährstoffe, die der Käse braucht, um seinen authentischen Geschmack zu entwickeln.

03

Rohmilchkäse ist einzigartig, weil die Milch die Aromen der Region widerspiegelt – Gräser, Kräuter, Böden.

04

Enthält natürliche Bakterien und Enzyme, die für Verdauung und Geschmack wichtig sind.

05

Viele der besten Käse der Welt, wie Comté oder Roquefort, werden aus Rohmilch hergestellt.

06

In Frankreich wird Rohmilchkäse oft als „lebendiges Produkt“ bezeichnet wird? Er entwickelt sich sogar nach dem Kauf weiter!



WAS IST EIN AFFINEUR? – DER KÜNSTLER HINTER DEM KÄSE

Ein Affineur (französisch für „Veredler“) ist verantwortlich dafür, den Käse während der Reifung zu betreuen und sein volles Geschmackspotenzial zu entfalten

- Kontrolliert Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Zeit im Reifekeller.
- Wendet Käse, reinigt die Oberfläche und entscheidet, wann er perfekt gereift ist.
- Bernard Antony und sein Sohn Jean Francois sind berühmte Affineure, die Käse zu Kunstwerken machen.





Die großen Käsefamilien

SCHAF UND ZIEGENKÄSE

- *Merkmale:* Frisch oder gereift, mit charakteristischem Aroma.
- *Beispiele:* Sandrillon, Chabichou, Pyramide du Colombier
- *Charakter:* Von mild und frisch bis intensiv und erdig.

WEICHKÄSE MIT WEISSSCHIMMEL

- *Merkmale:* Cremige Textur, mit einer essbaren weißen Schimmelrinde.
- *Beispiele:* Brie de Meaux, Camembert.
- *Charakter:* Mild bis nussig, entwickelt sich mit der Reife.



WEICHKÄSE MIT GEWASCHENER RINDE

- *Merkmale:* Rinde wird während der Reifung gewaschen, wodurch sie orangefarben wird. Intensives Aroma.
- *Beispiele:* Munster, Époisses, Taleggio.
- *Charakter:* Würzig, kräftig, oft mit feiner Cremigkeit.

HALBFESTER KÄSE

- *Merkmale:* Gering gepresst, nicht erhitzt. Weichere, geschmeidige Textur.
- *Beispiele:* Reblochon, Saint-Nectaire, Le Moelleux du Revard
- *Charakter:* Fruchtig bis würzig.



HARTKÄSE

- *Merkmale:* Gepresst und erhitzt, lange gereift, oft mit kristalliner Textur.
- *Beispiele:* Comté, Gruyère, Parmesan.
- *Charakter:* nussig, intensiv, komplexe Aromen.

EDELSCHIMMELKÄSE

- *Merkmale:* Blauschimmel durchzogen, intensiv im Geschmack.
- *Beispiele:* Roquefort, Stilton, Gorgonzola.
- *Charakter:* Salzig, würzig, cremig bis krümelig.

BRIE DE MEAUX

DER BERÜHMTESTE ALLER BRIES, ZWEIFELLOS EINER DER BEKANNTEN FRANZÖSISCHEN KÄSE.

Man darf sich nicht vorstellen, dass sie in Meaux hergestellt werden, denn hier liegt nur ihr mittelalterlicher Ursprung, sondern in einem Gebiet, das die gesamte Brie-Hochebene östlich von Paris und bis nach Lothringen umfasst. Und genau hier, in der Meuse, stellt die Familie Dongé ihren Brie de Meaux aus Rohmilch her, der mit der Schaufel geformt wird und weit, weit entfernt von den flachen Produktionen ist, die dennoch denselben Namen teilen.

Ein sehr komplexer, intensiver Käse mit einer Cremigkeit die seines gleichen sucht. erinnert an Nadelwaldboden und Pilze. Hier beschenken nur die besten Affineure eine optimale Reife.



PJENUŠAC “BRUT NATURE” GEORG CLAI ISTRIEN, KROATIEN

Dieser Schaumwein ist besser als irgendein Aperitiv, ist leicht, duftig, schwunghaft und in jeder Gelegenheit Willkommen. Er wird durch eine klassische Methode aus Malvasia, Chardonnay und istrische Plavina hergestellt. Dieser Wein wird durch eine alte istrische Sorte Plavina definiert, die für die Herstellung von Schaumweinen geeignet ist, weil sie nicht so große Zuckerkonzentration enthält, aber enthält einen hohen Säuregehalt, was die ausgezeichneten Bedingungen für die Herstellung solch eines Weines verschafft.

Die Trauben werden per Hand gelesen. Malvasia und Chardonnay werden direkt nach der Ernte gepresst. Der gewonnene Most wird der Traubensorte Plavina zugegeben und alles mazeriert zusammen ein paar Tage. Nach der Pressung findet die letzte Phase der Gärung in Edelstahlfässen statt. Danach wird der Wein zum Teil in Edelstahlfässen und zum Teil in Holzfässen gelagert. Nach einem Jahr wird vor der Abfüllung dem Wein der frische Most zugegeben, der die Refermentation in der Flasche startet. Der Wein wird vor dem Dégorgieren etwa zwei Jahre in der Flasche auf eigener Hefe gelagert. Beim Dégorgieren wird kein Likör zugegeben und deswegen ist unser Schaumwein Brut Natur.

ST. MAURE DE TOURAINE



ZIEGEN ROHMILCH KÄSE

Der Sainte-Maure de Touraine ist ein aus roher Ziegenmilch hergestellter französischer Weichkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung AOC seit 1990 und AOP seit 2003. Er stammt aus der Gegend um Sainte-Maure-de-Touraine in der ehemaligen historischen Provinz Touraine an der Loire. Für die Herstellung ist nur die Verwendung von Milch der Ziegenrassen Alpine, Saanen und Poitevine sowie deren Kreuzungen zugelassen, der Großteil des Futters muss aus der Region stammen.

Durch den Sainte-Maure de Touraine verläuft in der Mitte ein Strohhalbm, auf dem die Angaben AOC-Saint-Maure de Touraine wie auch Name und Betriebsnummer des Herstellers stehen und der zusätzlich dafür sorgt, den empfindlichen Käse zusammenzuhalten. Durch diese Charakteristik lässt er sich schnell von anderen Ziegenkäse unterscheiden.

SAUVIGNON BLANC SILT & KIES JAHRGANG 2023

Ein Wein vom Buchertberg in der Südöststeiermark. Der Winzer Gottfried Lamprecht keltert auf seinem Herrenhof Meisterwerke.

Der reine Geschmack der Trauben am Buchertberg bestimmt den Charakter dieses Sauvignon blanc. Ganz ohne technischen Firlefanz wurde dieser Wein im Holzfass ausgebaut.

Die Weine werden sehr natürlich gekeltert, ohne zugesetzte, gezüchtete Hefen vergoren und ohne Eingriffe ausgebaut. Viele unserer Weine lagern in Fässern aus Holz aus dem eigenen Eichenwald. Damit kommen wir unserem Terroir, dem Geschmack der Herkunft, noch viel näher. Vor der Füllung verwenden wir nur eine kleine Dosage von Schwefel um die Qualität des Weines zu erhalten.

REBLOCHON

EIN ROHMILCHKÄSE AUS DER ALPENREGION
SAVOYEN, TIPP: EIN "FERMIER" SOLL ES SEIN

Die Vielfalt der Produzenten, die alle einen anderen Käse anbieten, trägt dazu bei, dass es sich um ein großartiges handwerkliches Produkt handelt.

Die Rinde ist rund oder sogar ein wenig oval und manchmal mit einem feinen weißlichen Flaum überzogen, der ein ockerfarbenes Kleid erahnen lässt. Einige Stücke sind hoch mit einem geraden Absatz, andere hängen durch und versprechen, bei der kleinsten Kerbe überzulaufen. Jeder Reblochon ist einzigartig, aber alle sind von einer ausgeprägten Rustikalität geprägt. Der typische Geschmack von Heu ist regelmäßig vorhanden, die cremige Textur wird durch einen Hauch von Nüssen und frischen Pilzen aufgewertet. Dieser Käse ist ein würdiger Vertreter einer uralten bäuerlichen Tradition, die uns heute überliefert wird.

SAVAGNIN "VARRON" JEAN PASCAL BURONFOSSE JURA, FRANKREICH JAHRGANG 2022

Dieser Savagnin wächst in der Lage Varron und das ist quasi die Hauslage der Winzer in Rotalier, direkt vor der Ortschaft gelegen. Der Boden ist von rotem Kalkmergel geprägt, der bringt Reife und Konzentration in die Trauben und passt damit sehr gut zum kraftvollen Stil der Domaine Buronfosse. Eigentlich werden alle Weine bei Jean-Pascal im gebrauchten Holz ausgebaut, in 2022 ist aber ausnahmsweise Mal ein zweitbelegtes Fass dabei.

Der Varron beginnt mit reifer, gelber Frucht, etwas Zitrus, Quitte, eine Spur Holunder und Lindenblüten, kompakt und konzentriert, etwas Wachs kommt dazu und eine Spur Kräuterwürze. Am Gaumen mit festem Körper, kraftvoll und dicht, auch hier kommt die Reife des Jahrgangs durch, eine Spur Ananas, dazu wieder Zitrus, die Säure ist frisch und im Hintergrund lauert kernige Mineralik mit feiner Salzigkeit. Der Wein braucht Luft und Zeit, am besten in einem größeren Glas und etwas wärmer trinken!





MAROILLES

KUH ROHMILCH KÄSE

Dieser für Nordfrankreich typische Käse mit gewaschener Rinde ist zum Sinnbild für Produkte mit Charakter geworden, wobei er sich vor allem durch seine Feinheit auszeichnet, auch in den wenigen bäuerlichen Produktionen, auf die unsere Wahl fällt. Ein schönes Quadrat, das an die Ziegelsteine der Häuser seiner Heimatregion erinnert, und auch die Farbe hat es, auch wenn sie manchmal in braunere Töne geht. Sie ist außerdem fettig und geriffelt und entwickelt einen starken Moschusduft. Unter diesem gegerbten Leder entfaltet sich eine helle Paste, die von kleinen Öffnungen punktiert wird. Milchkäse, sein kreibiger Kern verblasst mit der Zeit und gleitet in eine cremige Textur über. Obwohl die Verkostung an virile Noten von Leder und Mazeration erinnert, zügeln die milchigen Anklänge diese weitgehend und bieten eine schöne Ausgewogenheit.

GEWÜRZTRAMINER "HENGST" 2018 GRAND CRU ZIND - HUMBRECHT

Keiner kann Gewürztraminer so genial wie Winzerlegende Olivier Humbrecht. Satte orientalische Gewürzbombe in der Nase, China Five Spice, kandierte Mirabelle, Yuzu, Quatre Epices, Lebkuchen und gebackene Apfeltarte. Eine Delikatesse schon im Duft und im Mund wiederholen sich die Aromen nicht nur, sie überschlagen sich. Dicht, einnehmend und cremig, ja geradezu samtig gleitet der Grand Cru vor sich hin, bis im Finale die kandierte Zitrusfrische und die intensiven süßen Gewürze wieder auftauchen. Ein Finish bis zur Unendlichkeit.

CHABICHOU

DIESER KLEINE KONISCHE ZYLINDER, ODER BONDE IM LOKALEN AUSDRUCK IST EINE DELIKATESSE

Der Chabichou ist ein kleiner konischer Zylinder, oder Bonde im lokalen Ausdruck, elfenbeinweiß. In jungen Jahren ist seine Rinde glatt, dann wird sie leicht runzelig, bevor sie sich verhärtet und nach längerem Aufenthalt im Keller ein kalkhaltiges Kleid trägt. Er lässt sich in all diesen Stadien genießen, frisch weist er nur sehr wenig Säure auf, dazwischen entwickeln sich Mandelaromen auf einer cremigen Textur, dann stellen sich im Laufe der Zeit Noten von Trockenfrüchten ein, wenn der Teig marmoriert und brüchig wird. Es gibt nur wenige Käsesorten, die in allen Phasen ihrer Reifung so gut sind.



GRÜNER VELTLINER “HIRSCHENREYN” 2023 HERBERT ZILLINGER WEINVIERTEL, BIODYN

Auf der sehr kühlen, windexponierten „Hirschenreyn“ wächst einer uns wichtigsten Lagen-Veltliner. Der Lössboden wird von Lehmzungen durchzogen, von diesem Teil wird unser "Hirschenreyn" selektioniert. Die alten Reben bringen alljährlich herrlich reife, druckvolle Veltliner mit einer wunderbar kühlen Eleganz und Mineralik hervor. Das hier spezifische frische Weingartenklima gibt den Weinen ihre feine Aromatik und Vielschichtigkeit.

Eine der kühlest Parzellen (nördlich exponiert, direkt am Waldrand, tiefgründiger Lehm-Lössboden) zählen zu unseren Zukunftslagen für Grünen Veltliner. Der Wein zeigt sich engmaschig, erdig, druckvoll und reif, mit einer kühlen, mineralischen Ader, sehr vital und lebendig. Nach der Gärung im großen Holzfass durfte der Wein bis in den Herbst 2023 auf der Vollhefe reifen und wurde dann unfiltriert auf die Flasche gezogen.

SANDRILLON



SCHAF ROHMILCH KÄSE

Ein aschgraues, bäuerliches Schaf, das uns Freude bereitet.

Das Aveyron verfügt über ein außergewöhnliches Käseerbe. Im Schatten des ehrwürdigen g.U. Roquefort werden viele kleine Käsesorten, hauptsächlich aus Schafsmilch, inmitten der hügeligen Täler der Region hergestellt.

Die Familie Lazuech stellt hier kleine Bauernkäse aus Schafsmilch her, darunter den Sandrillon, der seinen Namen von der Asche, mit der er bedeckt ist, und dem Vornamen seiner Schöpferin Sandrine hat.

Die Rinde ist intensiv blau, wenn der Käse frisch ist, und hellt sich bei der Reifung zu Pastell auf. Sie wellt sich, wenn der Käse cremiger wird. Der Teig bleibt immer makellos weiß. Die Aromen drücken Frische aus, gewürzt mit der typischen Note von Schafskäse, aber nicht übermäßig. Die Milde zeichnet diesen Käse aus.

MENGOBA BLANCO GODELLO 2022, BIERZO - SPANIEN

Bei Gregory Perez entsteht alles in intensiver, biologischer Weinbergsarbeit. Alles Handarbeit in den sehr steilen, steinigen Weinbergen. Teilweise wird sogar mit dem Ochsenkarren gearbeitet hier, sehr traditionell und urwüchsig, aber perfektionistisch und voll durchdacht beim Qualitätsanspruch. Spontane Vergärung und Ausbau für 12 Monate im 4000 Liter Holzfass. Danach ein weiteres Jahr im Edelstahltank. Die Nase zeigt hohe Reife und zugleich hohe Frische, fast etwas an einen großen Chablis erinnernd in dieser Balance aus schlanker Power und deutlicher Mineralität. Gelber und auch etwas grüner Apfel, Lorbeer, Feuerstein, ein bisschen Grüntee, schlank und schön definiert, aber wie gesagt auch durchaus kraftvoll wirkend. Der Mundeintritt ist einnehmend, zunächst saftig, vibrierend, energetisch, doch dann etwas cremiger und weicher werdend im Abgang.

CAMEMBERT DE NORMANDIE

TIPP: FRAGEN SIE GENAU NACH WO DER KÄSE HERKOMMT!

Ja, eine bäuerliche Produktion ist sehr selten, ja, seine Herstellung ist vollkommen handwerklich, die Milch der normannischen Kühe, die reichen Wiesen der Bocage, alles trägt dazu bei, ihn zu einem Schatz zu machen. Vor allem aber ist es ein Produkt mit einem Charakter und einer Identität. Ein solcher Käse will gelernt sein, man muss alles vergessen, was man über einen Camembert zu wissen glaubt. Er ist sozusagen die Quintessenz des Bauernprodukts, das sich im Laufe der Jahreszeiten verändert, launisch, zerbrechlich ist und viel Aufmerksamkeit erfordert, aber seltene Geschmackserlebnisse bietet.



CHARDONNAY “JUNGENBERG” 2022 MARKUS ALTENBURGER JOIS, NEUSIEDLERSEE BIO

An der Oberfläche der südostlich exponierten Parzelle tritt das Urgestein, der Schiefer zu Tage. Günstigerweise verlaufen die Zeilen entlang einer strauchigen, schattenspenden Böschung, die die Trauben etwas vor der heißen burgenländischen Nachmittagssonne schützen. Knapp 30jährige Chardonnay Reben, von den Eltern gepflanzt, tun das ihre und wenn man dann noch für Biodiversität sorgt und es gleichzeitig nicht mit den Erträgen übertreibt, kann man ja fast nix falschmachen, oder?

Feine Wiesenkräuter, zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Mango, mit Limettenzesten unterlegt, weiße Blüten, vielschichtige Aromatik. Straff, weißer Apfel, frisch strukturiert, feine Extraktsüße, wirkt leichtfüßig und präzise, mineralisch-salziger Nachhall

**EINE WAHRE GAUMENFREUDE
OFFENBART SICH, WENN DER KÄSE
OHNE SEINE RINDE GEGESSEN WIRD!**

LANGRES

“FERMIER”



KUH ROHMILCH KÄSE

Der Käse, der nach der kleinen mittelalterlichen Stadt zwischen der Champagne und Burgund benannt ist, wird nur noch von einem einzigen Bauernhof aus Rohmilch hergestellt.

Mit seinem Aussehen, wie ein kleiner roter Pilz wirkt der Langres gutmütig und charmant, seine Rinde ist mit kleinen Falten durchzogen und in der Mitte hat er einen typischen kleinen Krater, der sich bei der Reifung noch verstärkt. Er bietet einen feinen und cremigen Geschmack, auch wenn ein kleiner Hauch von Bitterkeit überraschend sein kann. Jedoch können einige sehr gereifte Stücke ein intensiveres Erlebnis bieten, oder ein Hauch von Leder verleiht einer tierischeren Tendenz Ausdruck. Einige erfahrene Liebhaber werden den Trester in der Höhle baden, bevor das Ganze flambiert wird, was nicht nur ein kleines Spektakel ist, sondern auch zwei bäuerliche Traditionen zelebriert: Käse und Destillation.

ST. LAURENT JOHANNISHÖHE 2020, ZINIEL - NEUSIEDLERSEE

Klingt nach Höhe. Ist ein Höhepunkt. Wobei sich die namensgebende Lage, die nah am niedrigsten Punkt von Österreich liegt, keine drei Flaschen über das Flachland erhebt. Dennoch sind die Eigenschaften dieser fantastischen Einzellage von einem Ende zum Anderen gewaltig verschieden. In der Mitte purer Schotter, so karg, dass man sich wundert, wie hier überhaupt Reben gedeihen können. Zu beiden Enden hin immer erdiger, humoser und noch ein wenig niedriger. So sind die Trauben fast jedes einzelnen Stock zu einem anderen Zeitpunkt reif, was diesem Wein seine immense Vielschichtigkeit gibt. Apropos: Startet fein fruchtstüß und floral, füllt mit Himbeeren den Mund, kommt kühl und immer schöner mit nicht zu viel Tannin und animierender Trinkfreude. Schwingt sich immer weiter auf, weitet sich.

FOURMET D'AMBERT

DIE FAMILIE VERGNOL, SIND VERFECHTER DES
FOURME D'AMBERT FERMIERE.

Der Fourme d'Ambert fermière der Brüder Vergnol hat ein schönes Granitaussehen, einige ockerfarbene Pigmentierungen, die fast wie Felsen aussehen, laden sich manchmal während der Reifung ein. Der Geruch erinnert an einen feuchten Keller, der mit *Penicillium roqueforti* geimpfte Teig bietet einen recht unauffälligen und gut verteilten Schimmelbefall. Im Mund sind die Pilzaromen präsent, aber ohne übermäßig zu dominieren, es werden viele pflanzliche Noten freigesetzt, die in Richtung Unterholz und Humus tendieren, das Ganze wird von einer süßen Creme getragen.



TAWNY PORT 10 YEARS OLD DIRK NIEPOORT DUORO, PORTO

Der 10-jährige Tawny Port von Dirk Niepoort ist ein exzellenter Vertreter der portugiesischen Portweinkunst und Ausdruck jahrhundertealter Tradition. Dieser Portwein wird aus den besten Trauben der Douro-Region gewonnen und reift über ein Jahrzehnt in kleinen Holzfässern, wodurch er seine charakteristische Tiefe und Komplexität entwickelt.

- Farbe: Warmes, rötlich-goldenes Bernstein.
- Nase: Einladende Noten von getrockneten Früchten, Nüssen und Toffee, ergänzt durch subtile Anklänge von Orangenschale, Gewürzen und einer leichten Holznote.
- Gaumen: Geschmeidig und samtig mit einer bemerkenswerten Balance aus Süße, Säure und Struktur. Aromen von Haselnüssen, karamellisiertem Zucker und getrockneten Aprikosen tanzen auf der Zunge und münden in einen lang anhaltenden, eleganten Abgang.



BLEU D'Auvergne

KUH ROHMILCH KÄSE

Die Auvergne ist die ländlichste Region des Landes, ein Land, in dem viele bäuerliche Traditionen fortbestehen, aber auch große, fast industrielle Strukturen gedeihen. Dieser Widerspruch findet sich in seinen g.U. wieder, wo sich sowohl der Bauer als auch die große Molkerei hinter demselben Namen verstecken können.

Der mit *Penicillium roqueforti* gesäte Blauschimmelkäse verströmt einen Geruch nach Unterholz, Pilzen und Humus. Eher geschmeidig und schmelzend im Mund, die ersten Noten sind wie die Nase, ein Spaziergang im Wald; die Cremigkeit des Käses zügelt jedoch seinen wilden Charakter, der Abgang ist zwar salzig, bleibt aber ausgewogen. Hier ist tatsächlich von Edelschimmel die Rede.

RUSTER AUSBRUCH 2023 WELSCHRIESLING, RUST GÜNTHER UND REGINA TRIEBAUMER

Herrlich kraftvolles, sattes Goldgelb, große Schlierenkaskaden im Glas, intensive Pfirsichkompottnote, feinsten Blütenhonig, dahinter ein wenig Passionsfrucht, gelber Pfirsich und Kriecherlkompost – einfach delikat in seiner Vielschichtigkeit.

Edle Süße mit pikant viriler Säure, weiche Nektarinenhaut, duftiges Fruchtfleisch, Steinobstnuancen, nachgerade vibrante Süße-Säure-Kaskade, durchgehend saftig. Wie edles Geschmeide, feinst strukturiert, lebendig, auch ein wenig ernst, Ruster Mineralik und der ortslatente Zitronen schwingen mit

GOURMET KÄSEREISE

Entdecke das ultimative Gourmet-Käse-Erlebnis!

Tauche ein in die faszinierende Welt des französischen Käses und erlebe unvergessliche Genussmomente.

In gemütlicher Atmosphäre präsentiere ich dir sorgfältig ausgewählte Käsespezialitäten aus den renommierten Reifekellern der Meister-Affineure Bernard und Jean-François Antony.

Termine 2025:

- 8. Februar
- 15. März

Ort: Gunskirchen, Oberösterreich

Zeit: 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr

Egal, ob du Einsteiger oder erfahrener Feinschmecker bist – dieses Erlebnis ist für alle Genießer konzipiert.

Exklusives Käse-Tasting bei dir zu Hause? Du möchtest ein individuelles Käse-Erlebnis in den eigenen vier Wänden? Kein Problem! Ich komme gerne zu dir und präsentiere dir und deinen Gästen eine maßgeschneiderte Auswahl der besten französischen Käsesorten.

Buche jetzt dein Gourmet-Käse-Erlebnis! Lass dir dieses kulinarische Highlight nicht entgehen. Kontaktiere mich für weitere Informationen zu Terminen, Tickets und Preisen!

Ich freue mich darauf, gemeinsam mit dir in die Welt des Käses einzutauchen und unvergessliche Genussmomente zu schaffen!



Kontakt

0660 4353634



Mehr Informationen

genuss@patrickhartmann.at



**ERLEBE GENUSS WIE NIE ZUVOR –
JETZT BUCHEN!**

HOL DIR DEN GENUSS, DEN DU VERDIENST!

ABOUT ME

Wer ich bin – und warum Genuss der Schlüssel zu einem erfüllten Leben ist.

Ich bin Patrick Hartmann, Genussmentor, Käse- und Weinliebhaber – und ein Mensch mit einer klaren Vision: Ich möchte so viele Menschen wie möglich inspirieren, das Leben bewusster zu genießen. Genuss ist für mich weit mehr als nur gutes Essen und Trinken – er ist der Schlüssel zu besseren Beziehungen, mehr Leichtigkeit und einem erfüllten Leben.

In einer Welt, die immer schneller, hektischer und oberflächlicher wird, glaube ich daran, dass bewusster Genuss uns zurück zu dem führt, was wirklich zählt: Zeit mit Familie und Freunden, tiefe Verbindungen und das Schaffen unvergesslicher Momente. Mit meinen Genussmomenten möchte ich genau diese Werte erlebbar machen und dir zeigen, wie einfach es sein kann, den Alltag mit Freude und Genuss zu bereichern.



ICH FREUE MICH, VON DIR ZU HÖREN!

OB FRAGEN, FEEDBACK ODER LUST AUF GEMEINSAME GENUSSMOMENTE – ICH FREUE MICH, VON DIR ZU HÖREN UND MIT DIR IN KONTAKT ZU TRETEN!

✉ E-MAIL: GENUSS@PATRICKHARTMANN.AT

📷 INSTAGRAM: [@FROMAGEAULAIT_CRU](https://www.instagram.com/FROMAGEAULAIT_CRU)

📘 FACEBOOK: [@FROMAGEAULAITCRU](https://www.facebook.com/FROMAGEAULAITCRU)