

## Und wo treffen Sie uns noch?

### Feuer & Wein: 17.-19. Mai

BWK Gelände Bremen-Blumenthal

### Weyher BioBarbecue: 30. Juni

Marktplatz Kirchweyhe

### Dixieland - Jazz & Swing Tage: 23.-25. August

Am Lesumhafen Bremen Lesum

### Käsemarkt in Bremerhaven 15. September

Fischereihafen Bremerhaven

Neben all diesen besonderen Veranstaltungen treffen Sie uns nach wie vor natürlich auf den Bremer Wochenmärkten.

Wir freuen uns auf Sie!

### Findorff

Dienstag 7.30 - 13.00 Uhr

Donnerstag 7.30 - 13.00 Uhr

Samstag 7.00 - 14.00 Uhr

### ÖkoMarkt Ostertor, Ulrichsplatz

Dienstag 14.00 - 18.30 Uhr

Freitag 14.00 - 18.30 Uhr

### Steintor, Ziegenmarkt

Mittwoch 14.30 - 18.30 Uhr

### Lesum

Freitag 7.30 - 13.00 Uhr

### Domshof

Mittwoch 7.30 - 14.00 Uhr

Freitag 7.30 - 14.00 Uhr

### ÖkoMarkt Neustadt, Pappel-/Delmestraße

Freitag 15.00 - 18.30 Uhr

### ÖkoMarkt Steintor, Mecklenburgerstraße

Samstag 8.30 - 14.00 Uhr

### Nußbaum Rohmilchkäse GmbH

Am Waller Freihafen 1

Spezialitätenhalle 31

Tel: 0421 / 616 76 44

E-Mail: [nussbaum.rohmilchkaese@gmx.de](mailto:nussbaum.rohmilchkaese@gmx.de)

Internet: [www.nussbaum-kaese.de](http://www.nussbaum-kaese.de)



Aufgrund der gestiegenen Nachfrage weiten wir unser Veranstaltungsprogramm in 2019 aus – sowohl zeitlich als auch räumlich. Ob in unseren Lagerräumen gepaart mit eigener Käseherstellung, in ausgewählten Bars der Bremer Szene oder ganz persönlich bei Ihnen zu Hause.

Wir freuen uns, Ihnen bei allen Veranstaltungsformaten unsere Leidenschaft für hochwertigen biologischen Käse zu vermitteln!

*Nußbaum*

### Hofkäse-Schule mit Verkostung

Bei unserem bewährten Veranstaltungsformat erleben Sie hautnah, wie Käse hergestellt wird. Daneben erfahren Sie Wissenswertes rund um handwerkliche Milchverarbeitung, Finessen der Reifung und werfen einen Blick „hinter die Kulissen“ in unserem Käselager. Auch bleibt neben diesem interaktiven **Workshop** genug Zeit, ausgewählte Käsesorten ausgiebig miteinander zu erkunden und die Harmonie von **Käse & Wein** (oder auch sortenreinen Traubensäften) zu genießen. Und das alles für nur 38 € p.P.

**Termin: 26. Mai + 14. Juli um 16h; 19. Oktober um 18h \***

### Käse-Bier-Verkostung

Wir freuen uns über eine neue Kooperation in diesem Jahr, welche die Kombination von Bier & Käse in den Blick nimmt. Im rustikalen Ambiente vom **TwoBeers** im Bremer Viertel haben Sie die Möglichkeit zu erfahren, wie gut auch Bier und Käse harmonieren ... genießen Sie ausgesuchte frisch gezapfte Biersorten und passende Käsesorten sowie kleine zubereitete Speisen aus der Küche für nur 39 € p.P.

**Termin: 25. April um 18.30h**

**Käsefondue: 16. November**

ab 4 Personen, nur 19,50 € p.P., *Getränke Selbstzahler*

Tickets für beide Abende sind am Tresen vom **TwoBeers** und auf unseren Käsewagen erhältlich!

Lernen Sie auch die **kleine Brauerei in Horn-Lehe** von Tobias Grebhan kennen: Führung vom Brauer persönlich samt Verkostung handwerklich hergestellter Biere, dazu hochwertiger Bio-Käse und Musik ...

**Termin: 7. September ab 19h**

(nähere Infos folgen auf unserer Website)

Außerdem laden wir zum zwanglosen **Picknick an den Osterdeich am 21.7. ab 18h** mit dem regionalen und handgemachten Bier von Tobias Grebhan & Käsehäppchen von Nußbaum Rohmilchkäse; freiwillige Spende willkommen.

### Wein & Käse in der Olive-Weinbar

Im gemütlichen Ambiente der **Olive-Weinbar** in Peterswerder verkosten Sie ausgewählte biologische Käsesorten zu passenden Weinen. Neben dem kulinarischen Erleben gibt es spannende Informationen zu Herkunft und Verarbeitung der beiden Hauptakteure dieses Abends. Erkunden Sie mit uns die Harmonie von Wein & Käse für nur 39 € p.P.!

**Termin: 20. Juni um 18h**

Tickets dafür sind am Tresen der Olive-Weinbar und auf unseren Käsewagen erhältlich!

### Käse-Abend im TAU

Das **TAU** lädt mit seinem modernen Stil der Weserburg perfekt zum After-Work oder nach einem Stadtbummel ein. Erleben Sie in einer gemütlichen Kleingruppe wahlweise ein kleines Käse-Wein-Seminar oder ein zünftiges Käsefondue – genossen an der Kaimauer mit Blick auf die Weser.

**Käse-Wein-Verkostung: 4. April + 24. Oktober um 18h**, nur 18 € p.P., *Getränke Selbstzahler \**

**Käsefondue: 5. und 19. Dezember**,

ab 4 Personen, nur 19,50 € p.P., *Getränke Selbstzahler*  
Tickets dafür sind am Tresen vom TAU oder auf unseren Käsewagen erhältlich.

### Käse-Wein-Seminar bei VivoLovin

Wir freuen uns, gemeinsam mit **VivoLoVin** – einem der größten Bioweinhändler Deutschlands – abermals ein Seminar zum spannenden Zusammenspiel von bestem Bio-Wein & Käse anzubieten. Wir treffen uns in ihrem Großhandel in der Duckwitzstraße mit Industriecharme an einem **Donnerstagabend** in der **2. Jahreshälfte**.

**Termin** und Details zur Veranstaltung ab Mitte des Jahres auf unserer Website

\* Verbindliche Anmeldung per Mail  
nussbaum.rohmilchkaese@gmx.de.

Die Plätze sind begrenzt, bei zu geringer Resonanz behalten wir uns vor, die Veranstaltung abzusagen.

### Veranstaltungen im privaten Rahmen

Auch ganz persönlich bei Ihnen zu Hause oder in der Firma bieten wir Käseverkostungen an. Wenn gewünscht auch in Verbindung mit ausgesuchten Weinen erleben Sie besten Nußbaum'schen Käse im Rahmen eines kleinen Käseseminars von rund 2 Stunden. Ob Betriebsfeier, runder Geburtstag oder einfach ein geselliges Beisammensein im Freundeskreis - gern tragen wir mit einer gemeinsamen Käseverkostung oder auch einem Käsebuffet zu ihrem Fest bei!

Bitte sprechen Sie uns an, mailen uns oder rufen uns an, um Details zu besprechen.

