

# Destillat-Genuss-Abend inkl. 5-Gang-Menü & Brennerei-Führung

Kottmann's Gasthof-Restaurant Hirsch, Bad Ditzenbach-Gosbach  
& Edeldestillat-Brennerei



**Thema:** Küchenmeister Andreas und August Kottmann laden zu einem **5-Gang-Destillat-Menü** ein (Aperitif – Vorspeise – Zwischengang – Hauptgang – Dessert) inkl. der passenden Destillate und Mineralwasser. Sie verarbeiten regionale Produkte, zubereitet mit einem Mix aus Tradition und Innovation.



Familie Kottmann destilliert mit Leidenschaft edle Brände und das seit über 200 Jahren. Die Früchte und Beeren ernten und beziehen sie **aus dem traditionellen Streuobstbau der Schwäbischen Alb**. Die Brennerei-Führung gibt einen Einblick in die Produktion von Wildbeerenbrände, sortenreine Apfelfeststoffe, Liköre, Kirschdestillate und schwäbischer Whisky.

- Termin:** Samstag, **25. November 2023**
- Beginn:** **16:00 Uhr** Empfang in der Brennerei – Führung mit anschließendem Menü
- Ort:** Gasthof-Restaurant Hirsch, Unterdorfstr. 2, 73342 Bad Ditzenbach-Gosbach  
Tel: 07335/9630-0, [www.hirsch-badditzenbach.de](http://www.hirsch-badditzenbach.de)
- Teilnehmerbeitrag:** 60,00 Euro für Mitglieder / 85,00 Euro für Nichtmitglieder
- Teilnehmerzahl:** begrenzt auf 16 Personen (Mindestteilnehmerzahl 4 Personen)
- Anmeldung:** [office@streuobst-paedagogen.de](mailto:office@streuobst-paedagogen.de). Die Anmeldung ist erst gültig, wenn der TN-Beitrag auf dem Konto des Streuobst-Pädagogen e.V. eingegangen ist.
- Kontodaten:** Streuobst-Pädagogen e.V. / IBAN: DE78 6039 1310 0758 3580 08
- Übernachtung:** Der Gasthof-Hirsch bietet eine begrenzte Anzahl an Hotelzimmern an. Falls Bedarf besteht, bitte direkt beim Gasthof reservieren.
- Anmeldefrist:** bis **Freitag, 10. November 2023**

