



MAI

## SO / 28 / MAI SCHWABENSERENADE ZWEIER BÄNKELSÄNGER

Literarisch-kulinarischer Frühlingsspaziergang entlang der Lauter durch das Pfaffental

Mit Gitarre, Akkordeon, spanischen und deutschen Liedern, Dichtern und Sagen spazieren mit Ihnen zwei Reingeschmeckte, der Musiker Sergio Vesely und der Buchautor Bernd Möbs, einer aus Chile, einer aus Köln, entlang der Lauter und durch das romantische Pfaffental vorbei an Mühlen, Burgruinen und dem sagenumwobenen Ottilienloch. Mit im Gepäck: Gustav Schwab, Lauternixen, Eduard Mörike, Schlager und vieles, vieles mehr...Lassen Sie sich überraschen! Unterwegs gibt es einige kulinarische Köstlichkeiten und zu Beginn einen Sekt.

24 €/Pers. Dauer ca. 3 Stunden 11 – 14 Uhr

JUNI

## SA / 03 / JUNI SCHOKOLADENMENÜ

4-Gänge-Überraschungsmenü, jeder Gang mit Schokolade. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

Bitte reservieren! Auch vegetarisches Menü möglich.  
39 €/Pers. zzgl. Getränke 19.30 Uhr

## SA / 10 / JUNI KULINART AN DER LANGEN TAFEL

Regionaler Erzeuger trifft regionale Küche 4-Gang-Menü rund um Leinsamen, Brauvieh und Urdinkel.

Mit Familie Weibler (Biolandhof) aus Auingen  
39 €/Pers. zzgl. Getränke 19.30 Uhr

## SA / 17 / JUNI SCHWÄBISCH QUERBEET

Kulinarische Köstlichkeiten der Schwäbischen Alb in 15 Gängen. Das ultimative Erlebnis schwäbischer Esskultur. Alte Rezepte neu interpretiert.

52 €/Pers. inkl. Most und Wasser 19.00 Uhr

## FR / 30 / JUNI PRALINENKURS

In diesem Kurs erlernen Sie unter Anleitung unserer Konditoren und Chocolatiers die Grundlagen der Pralinenherstellung. Ihre selbst kreierten Köstlichkeiten können Sie am Ende des Kurses mitnehmen und Ihre Liebsten zuhause damit erfreuen. Höchstteilnehmerzahl 15 Personen.

60 €/Pers. 13.30 Uhr – 17.30 Uhr

Reservierung unter: Tel. 07385. 965825  
oder [www.lagerhaus-lauter.de/Veranstaltungen](http://www.lagerhaus-lauter.de/Veranstaltungen)

JULI

## SA / 01 / JULI SCHOKOLADENMENÜ

4-Gänge-Überraschungsmenü, jeder Gang mit Schokolade.

Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

Bitte reservieren! Auch vegetarisches Menü möglich.

39 €/Pers. zzgl. Getränke 19.30 Uhr

## SA / 15 / JULI SCHWÄBISCH QUERBEET

Kulinarische Köstlichkeiten der Schwäbischen Alb in 15 Gängen.

Das ultimative Erlebnis schwäbischer

Esskultur. Alte Rezepte neu interpretiert.

52 €/Pers. inkl. Most und Wasser 19.00 Uhr

## FR / 21 / JULI DER PERFEKTE BISKUIT

Unsere Konditoren zeigen Ihnen, wie mit Biskuitmasse raffinierte Torten, Kuchen und Kleingebäck hergestellt werden kann.

Ihre selbst hergestellten Erzeugnisse können Sie am Ende des Kurses mitnehmen und Ihre Liebsten zuhause damit erfreuen. Höchstteilnehmerzahl 15 Personen.

55 €/Pers. 13.30 Uhr – 17.30 Uhr

## SA / 22 / JULI DER BIBER – BAUMEISTER UND BURGHERR

Lange war er verschwunden, jetzt macht er sich wieder heimisch auf der Alb. Zusammen mit dem Albguide Heike Schmidt-Scheub wandern wir auf seinen Spuren, bewundern seine Bauwerke. Dabei wollen wir auch die Konflikte zwischen Biber, Landwirtschaft und Verkehr nicht außer Acht lassen.

Beginn: 13.30 Uhr im Lagerhaus mit einem kleinen Umtrunk und etwas zum Knabbern. Anschließend eine kleine Wanderung der Lauter entlang. In freier Natur werden Sie mit Kaffee und Hefezopf verköstigt. Zum Schluss können Sie dann gerne noch im Lagerhaus einkehren.

Dauer: Ca. 3 Stunden Kosten: 16 €/Pers.  
Kinder unter 14 Jahren die Hälfte, bis 6 Jahre frei.

## SA / 22 / JULI KULINARISCHER FILMABEND BROT & TULPEN

Was passiert, wenn eine italienische Hausfrau an einer Raststätte den Bus mit ihrer Familie und der ganzen Reisegesellschaft verpasst? Wenn sie so ist wie Rosalba, wenn sie beispielsweise schon immer nach Venedig wollte, ändert sie einfach ihre Reiseroute. Per Anhalter gelangt sie in die Stadt ihrer Träume und sucht dort eine Bleibe für die Nacht. Sie findet den traurigen, romantischen Feingeist und Kellner Fernando, der sie – freundlich, aber in höflicher

AUGUST

Distanz – bei sich unterbringt. Am nächsten Tag findet sie sogar einen Job bei einem alten anarchistischen Blumenhändler. Ihr Mann Mimmo tobt am Telefon – doch für Rosalba beginnt ein neues Leben, eine Auszeit, in der ihre Missgeschicke abnehmen und ihr Glück wächst.

Mit einem italienischen 3-Gangmenü

39 €/Pers. zzgl. Getränke 19.30 Uhr

## 19 / 20 / AUGUST 10. GENUSSMARKT RUND UMS LAGERHAUS

Ganz nach dem Lagerhaus-Motto „Regional meets International“ bieten Erzeuger und Verarbeiter Produkte aus vier Ländern an. Aus der Region können die Besucher unter anderem Honig, Schafskäse, Brot aus dem Holzofen, Wurst und Marmelade kosten und kaufen. Liköre, Schnäpse sind ebenso im Angebot wie Bier. Olivenöl und Salami gibt es am italienischen Stand. Die Franzosen, die zum Teil aus Gomadingens Partnerstadt Buis les Baronnies anreisen, haben Schinken und Wein, Tapenades, Gewürze und Nougat dabei. Auch aus Belgien kommen Produzenten. Und natürlich kann an beiden Tagen nach Herzenslust gegessen und getrunken werden. Eis sowie Kaffee- und Kuchenspezialitäten vervollständigen die Markt-Speisekarte. Genießen kann man das alles im lauschigen Lauter-Ambiente, unter Bäumen und Schirmen. Immer wieder und an verschiedenen Ecken spielt an beiden Tagen zur Unterhaltung französische Marktmusik mit Folklore und Jazz.

Am Wochenende lässt sich auch die Umgebung rund ums Lagerhaus erkunden. Entweder ganz bequem mit der Pferdekutsche oder aber per pedes bei Kräuterführungen für Kinder und Erwachsene. Für die kleinen Marktbesucher gibt's einen Kinderzirkus, sie können mit dem Biosphärenmobil die Schätze der Natur unter die Lupe nehmen – und natürlich dürfen sie auch wieder kleine Seifen selbst herstellen. An beiden Tagen wird ätherisches Öl destilliert, die Herstellung von Schoko-Produkten gezeigt und Führungen in der Seifenmanufaktur angeboten. Außerdem gibt es Kräuterwanderungen mit KräuterpädagogInnen von „Kräuterland Alb“ für Erwachsene und Kinder an beiden Tagen.

Eintritt frei!

## FR / 25 / AUGUST PRALINENKURS

In diesem Kurs erlernen Sie unter Anleitung unserer Konditoren und Chocolatiers die Grundlagen der Pralinenherstellung. Ihre selbst kreierten Köstlichkeiten können Sie am Ende des Kurses mitnehmen und Ihre Liebsten zuhause damit erfreuen. Höchstteilnehmerzahl 15 Personen.

60 €/Pers. 13.30 Uhr – 17.30 Uhr