

# JAZZMICHL ergänzt mit lässigem Easy Jazz

Jazzmichl firmiert als die beste Blaubeurer Easy-Jazz-Formation der Welt. Neben bekannten Jazzstandards wie Summertime, Cantalooop oder Mercy, kredenzen die 5 Musiker: Caroline Gengnagel (tenorsax) Uwe Haas (altsax) Michel Hermann (Kontra- und E-Bass) Torsten Knautt (piano) Markus Müller (cajon) mit Herzblut und Seele spannend interpretierte Songs von Stevie Wonder, Pharrell Williams, James Brown bis hin zu eigenen Songs, die



Jazzmichl ihre besondere Note geben. Die in ihrer wahren Vielfalt beeindruckenden Stücke sind mit viel Improvisationslust von den Saxophonen und dem teils mehrstimmigen Gesang getragen und streifen auch die Welt von Soul und Funk. Eine lässige, coole Musik, die definitiv Atmosphäre und Stimmung verbreitet!

**Eintritt 25,- €**

**Vorverkauf:**

- ♦ Metzgerei Rösch, Seißen
- ♦ Gmiasmayer, Blaubeuren



# WEINDEGUSTATION IM STADELKINO



**20. Juli 2019**

**Beginn: 20:30 Uhr**

**Wirtsbauers Stadel, Albstraße 58, Blaubeuren Seißen**

## EMMANUEL MOUTOT PRÄSENTIERT FRANZÖSISCHE BIOWEINE



Als Weiterführung des Stadelkinofilms „Der Wein und der Wind“ werden acht französische Bioweine zur Verkostung kommen. Die fachkundige Begleitung des Önologen Emmanuel Moutot verspricht dabei ein besonderes Geschmackserlebnis.

*Die Weinkultur hat in meiner Familie und damit in meinem Leben schon früh eine große Rolle gespielt und so kam es, dass ich nach dem Abitur*

*beschloss, mich auch beruflich mit Weinen, deren Herkunft und Anbau zu beschäftigen. Ich entschied mich für ein Studium der Oenologie. Weinanbau ist für mich ein bäuerliches Handwerk, bei dem die Besonderheiten der jeweiligen Region aufgegriffen werden, um originelle und eigenständige Weine zu erschaffen, Jahrgangsweine, abseits der modernen industriellen Fertigung. Wein steht für Begegnung und Entdeckung, eine kleine Überraschung und etwas Neues in jedem Glas.“*

## FAMILIE BOSCH REICHT DAZU SEIßENER KÖSTLICHKEITEN

Das Seißener Jägerstüble ist bekannt für eine leckere und kreative Küche mit besten vorwiegend biologischen Zutaten. Zur Degustation verwöhnt der Gasthof Jägerstüble mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten vom Brotaufstrich bis zum Alblaisa-Salat. Vieles davon kommt aus dem eigenen Permakulturgarten.

*„Wir glauben daran, dass Deutschland immer noch ein Land ist, in dem es sich lohnt den Boden für Essbares zu bewirtschaften! Mit zunehmendem Bewusstsein, unter welchen Gegebenheiten unser gehandeltes Gemüse angebaut wird, sind wir davon überzeugt direkt um unser Haus eine bessere, gesündere und nachhaltigere Qualität erzeugen zu können. Unser Bestreben geht dahin, absolut biologisch, direkt und frisch zu produzieren.“*

