

PRESSEINFORMATION

14.11.2023

Haubenkoch beim Gourmet Wedl-Club



Haubenkoch Klaus Holzer mit seiner preisgekrönten Küche, hochwertige Ingredienzien und beste erlesene Weine aus der Wedl-Vinothek haben den Workshop „Das große Au Wachteln“ für ein fachkundiges Publikum im Wedl Gourmet Club zu einem einmaligen Erlebnis werden lassen.

Normalerweise haben Haubenkoch Klaus Holzer und sein Team ihren Arbeitsplatz auf 3.048 Meter Höhe im Gourmetrestaurant ice Q bei der Bergstation der Gaislachkoglbahn im Ötztal. Gestern allerdings konnte sie einer Einladung des Wedl Gourmet Clubs nicht widerstehen und Klaus Holzer ermöglichte einer Handvoll geladener Gäste Einblicke hinter seine (Küchen-)Kulisse bei einem Workshop der Wedl Gourmet & Wine Veranstaltungsreihe. Schon allein der Titel der Veranstaltung „Das große Au-Wachteln – Fein- & Wildgeflügel“ verhiess Großes und schraubte die Erwartungshaltung der Teilnehmer in die Höhe. Und sie wurden nicht enttäuscht.

Los ging es im 4-Gänge-Menü mit einer Fasanen Terrine in einer Balsamico Trüffel Vinaigrette. Ihr folgte eine Taubensupreme mit Powidl, Brioche und Rosenkohl und dann der Hauptgang, Wachtel Brust und Keule mit Rohnen und großen ausgereiften Portobello-Champignons. Zum Dessert gab es Kürbiskern mit Moosbeeren-Ragout und Schokomousse. Passend dazu servierten die Wedl-Sommeliers ihre weite Palette an interessanten Rot- und Weißweinen aus ihrer Vinothek. Von der Thermenregion, aus der slowenischen Weinregion um Brda, aus Kroatien, der Steiermark und selbstverständlich aus Italien, einen wunderbaren venezianischen Rotwein Oratorio di San Lorenzo.



TEAM FÜR MARKETING-ERFOLGE

Und wie es sich für einen Workshop gehört, wurde die Zubereitung der Speisen von Klaus Holzer erklärt und die Teilnehmer waren - wie immer bei den Wedl-Events – angehalten, in diesem Workshop aktiv mitzuarbeiten oder konnten bei der Zubereitung der Speisen zusehen. Darüber hinaus gab es zum Mit-nach-Hause-Nehmen eine detaillierte Beschreibung und Kochanleitung der einzelnen Menu-Gänge.

Das nächste Gourmet-Wedl-Event findet am Dienstag, den 05.12. in der neuen Wedl-Vinothek in Innsbruck statt. Thema dieser Veranstaltung „Harte Schale, weicher Kern: Schalen- und Krustentiere.

(294 Wörter – 2.162 Zeichen)

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Agentur TME

Herr Robert A. Thiem

Tel.: 0043 (0)5223 56839

Mobil: 0043 (0)699 1729 7314

info@tme.at
