



FOCUS
DIE Genuss
MACHER

ÖSTERREICH WEIN



FOCUS- Wei(h)nnacht

„Rheinland-Pfalz trifft Österreich“
am 2. Dezember 2022 in München

Geschenktipp: Speisen von Spitzenkoch
Holger Stromberg und Team, alle Weine
und Schaumweine, Mineralwasser
und eine moderierte fachliche
Verkostung 99 Euro

bis zu Blaufränkisch. Weihnachtlich wird's beim nächsten Stopp der Genussmacher in München. Bei der FOCUS-Wei(h)nnacht im dann passend dekorierten „Studio Odeonsplatz by Mercedes-Benz“ heißt es: „Rheinland-Pfalz trifft Österreich“. **Infos:** www.xing-events.com/FOCUS-Genussmacher

Genussmacher auf Reisen

Nach stimmungsvollen Events in Berlin und Bremen heißt die nächste Station München

Wie entsteht ein hochwertiges Glas? Und wie kann die perfekte Glasform das sensorische Genusserebnis verstärken? Beim FOCUS-Genussmacher-Abend in Berlin bat erstmals ein Glasdesigner zu Tisch. Kurt Josef Zalto, kreativer Kopf und Gesellschafter der Josephinenhütte, erklärte den Genießern, auf welche Feinheiten es bei der Konstruktion eines solchen Luxusprodukts ankommt - und welche Arbeitsschritte nötig sind, bis ein mundgeblasenes Glas vollendet ist. Von der Klasse der edlen Gefäße konnten sich die Genießern an den langen Tafeln im

„Weinlobbyist“ überzeugen. Zu dem feinen Menü aus der Küche der Weinbar servierte Sommelier Serhat Aktas österreichische Weine der Spitzenklasse. „Österreich kann auch Burgunder“, lautete das Weinthema beim Genussmacher-Dinner im Restaurant „Chapeau La Vache“ in Bremen. Florian Schütky von Österreich Wein präsentierte zu dem erstklassigen Menü von Küchenchef Jens Kommerau passende Erzeugnisse aus allen Anbauregionen Österreichs. Abschluss an der Bar: die Klassiker aus der Alpenregion vom Grünen Veltliner



Glasdesigner Kurt Josef Zalto beim Dinner im „Weinlobbyist“ in Berlin. Auf dem rechten Bild Gastgeber Serhat Aktas und Marie-Anne Wild (2-Sterne-Restaurant „Tim Raue“)



Im „Chapeau La Vache“ in Bremen verwöhnten Jens Kommerau und sein Team die FOCUS-Gäste. Sommelier Dominik Obst (r.) schenkte die österreichischen Weine ein

FOCUS-Wei(h)nnacht mit Weltmeisterekoch Holger Stromberg und Spitzenweinen aus Rheinland-Pfalz und Österreich

Zu einem ganz besonderen Highlight laden die FOCUS-Genussmacher im Advent ein. Zur köstlichen und nachhaltigen Küche von **Holger Stromberg (Organic Garden)** präsentieren Spitzenwinzer aus Rheinland-Pfalz und Österreich ihre besten Weine und Schaumweine. Ob rot oder weiß: Genießen Sie feine Burgunder und den weltweit geschätzten Riesling aus Rheinland-Pfalz, die einzigartigen Blaufränkisch und Zweigelt aus dem Burgenland, Grünen Veltliner und weitere Spezialitäten aus Österreich.

Geboten werden zudem moderierte Verkostungen mit der TV-Sommelière **Natalie Lump** und den beiden Weinakademikern **Christian Zechmeister** und **Georg Schweitzer**. Seien Sie dabei!

- **Freitag, 2. Dezember 2022, 19 Uhr, Studio Odeonsplatz by Mercedes-Benz, Brienner Str. 1, München**
- **Flying Menü mit Holger Stromberg und Team, alle Schaumweine und Weine, Wasser und Teilnahme an einer moderierten Verkostung: 99 Euro**

Informationen und Anmeldung: www.xing-events.com/FOCUS-Genussmacher



Stilvoll: die Mercedes-Benz-Location am Odeonsplatz

In Kooperation mit: ÖSTERREICH WEIN und



Weiterer Partner:

Studio Odeonsplatz
by Mercedes-Benz