

Großer Erfolg für „White Pepper“

Der fulminante Gourmetabend „White Pepper“ sorgte mit kulinarischen Kostbarkeiten und hervorragenden Weinen aus dem Weinviertel im Palais Niederösterreich für Furore. Prominenz und zahlreiche Gäste erfreuten sich an den kulinarischen Genüssen der Region und feierten so den Start der kulinarischen Veranstaltungsreihe „Gourmetblitze“.

Am 30. Mai 2008 lud das Weinviertel zu einem „Flying Dinner“, wo Starköche der Besten Österreichischen Gastlichkeit (BÖG) die hohe Qualität der Weinviertler Lebensmittel genussintensiv zur Geltung brachten. Mehr als 50 ausgezeichnete Weinviertler Weine boten mit ihrer Ausdruckskraft eine optimale Harmonie zu den Speisen. Die österreichischen Starköche Manfred Buchinger ("Zur Alten Schule" Riedenthal), Toni Mörwald ("Mörwald" Feuersbrunn), Thomas Walkensteiner ("Schloß Fuschl" Fuschl/See), Harald Pollak ("Retzbacherhof" Unterretzbach) und Martin Weiler ("Weiler" Laa/Thaya) kochten vor begeisterten 250 Besuchern im Festsaal der ausverkauften Veranstaltung auf. Agrarlandesrat Plank und IK-Vorsitzender Pfaffl sind sich einig: „Das Weinviertel, seine Spezialitäten und Weine stehen für höchste Güte und werden von Konsumenten sehr geschätzt und immer mehr nachgefragt.“

Den stimmungsvollen Abend im wunderschönen Ambiente des Palais Niederösterreich in der Wiener Innenstadt nützten auch zahlreiche ausländische Gastronomiefachleute, die zur internationalen Weinfachmesse Vievinum nach Wien angereist waren. So zeigten sich auch Gäste aus Korea und den Niederlanden sehr angetan von der geschmacklichen Vielfalt der Region Weinviertel und der launigen Kochshow der Gastköche.

Während der humorigen Doppelconference mit Moderator Christian Bayr, Geschäftsführer BÖG, bereiteten die fünf Starköche folgende wohlschmeckende Speisen zu:

„Blunz'n Palatschinkenroulade mit Speckkrautsalat, Weinviertler Traubenkernöl & Saiblingstatar“

Harald Pollak, Retzbacherhof, Unterretzbach

„Zwiebel-Paradeissuppe mit Jungzwiebeln“

Toni Mörwald, Restaurant "Toni M", Feuersbrunn

„Poeliertes Lachsforellenfilet mit Spargel im Kräuterfond“

Thomas Walkensteiner, Restaurant "Imperial", Hotel Schloß Fuschl

„Schweinsfilet mit Marillen gefüllt, Weinviertler Bio-Spargel Gulyás“

Manfred Buchinger, "Zur Alten Schule", Riedenthal

„Grießflammerie mit gepfefferten Erdbeeren, Kürbiskernhippen und Hollerblütensorbet“

Martin Weiler, "Weiler", Laa/Thaya

Eine besondere Weinempfehlung zu jedem der einzelnen Gänge erfolgte charmant und eloquent durch den Sommelier und Geschäftsführer des „Weinquartier“ Retz, Günther Meindl. Insgesamt konnten die Gäste an der Weinbar zwischen 56 Weinen wählen, die von einigen Weinviertler Winzern persönlich präsentiert wurden, davon 19 „Weinviertel DAC“, 25 „Vielfalt weiß“ und 12 Weine der Kategorie „Vielfalt rot“.

Die Veranstaltung „White Pepper“, wurde erstmals gemeinsam von Weinviertel Tourismus GmbH, dem Weinkomitee Weinviertel, der Weinstraße Weinviertel sowie dem Land Niederösterreich mit der Regionalinitiative „So schmeckt Niederösterreich“ veranstaltet. Der Event bildete gleichzeitig auch den Auftakt der „Gourmetblitze“, einer kulinarischen Veranstaltungsreihe von 16 Weinviertler Gastronomiebetrieben vom 1. bis 8. Juni 2008 – mehr Informationen zum Angebot unter www.weinviertel.at.

Die Partner des „White Pepper“-Festivals waren:

Römerquelle

Genussregionen:

Weinviertler Getreide: Brot, Teigwaren

Weinviertler Kürbis: Kürbiskernöl, Knabberkerne, Seife

Weinviertler Erdäpfel: Erdäpfel, Erdäpfelschokolade

Fa. Stastnik: Picknick-Salamistangerl

Sollten Sie Fragen haben oder weiteres Bildmaterial benötigen, wenden Sie sich bitte an das Weinkomitee Weinviertel, Ulli Hager (Kontakt siehe unten) oder Dialogium – Agentur für Kommunikation, Clemens Swatonek, Tel. 01/81 30 222; swatonek@dialogium.at

Presseinformation Mai 2008:

Weinkomitee Weinviertel

Mag. Ulrike Hager

A-2120 Wolkersdorf, Schlossplatz 2/2. Stock

T +43 (0)2245 82 666, F +43 (0)2245 82 666-4

office@weinvierteldac.at, www.weinvierteldac.at