Verkostungsbuch

GUSTO12

| Österreichische Winzer in München

GUSTO12 | Österreichische Winzer in München

Liebe Gusto-Besucher,
ein Jahr Vorbereitungszeit haben wir gebraucht, um diesen Abend heute mit Ihnen verbringen zu dürfen. Es war eine tolle Zeit, in der wir enormen Zuspruch erfahren haben. Von Anfang an war es uns ein Anliegen, Ihnen die besten Winzer Österreichs auf eine ganz einmalige und persönliche Weise hier in München vorstellen zu können. Doch, dass wir so hochwertige Partner gefunden haben, die diese Idee unterstützen, begeistert uns sehr.
Und wie sollte es auch anders sein: Der Grundstein für die Gusto 12 wurde bei einem guten Glas Wein gelegt. Denn Wein verbindet und beflügelt. Erleben Sie heute die Vielfalt, Eleganz und Kraft der österreichischen Wein-Elite, und genießen Sie klare, aromatische, ausbalancierte Weine, die pure Freude im Glas sind. Darauf wollen wir eben selbiges mit Ihnen erheben und wünschen Ihnen eine spannende Verkostung.

Ihr Joseph Kopp und das Gusto-Team

Von links: Joseph Kopp und Walter Polz

Inhalt

Steiermark.....Seite 04
Weingut Erich & Walter Polz – Südsteiermark.....Seite 06
Weingut Tement – Südsteiermark.....Seite 08
Weingut Gross – Südsteiermark.....Seite 10
Weingut Neumeister – Südoststeiermark.....Seite 12
Weingut Sattlerhof – Südsteiermark.....Seite 14
Weingut Winkler-Hermaden – Südoststeiermark.....Seite 16
Weingut LacknerTinnacher – Südsteiermark.....Seite 18

Restaurant Königshof – Martin Fauster.....Seite 20

Burgenland.....Seite 24
Weingut Gesellmann – Mittelburgenland.....Seite 26
Weingut Gernot & Heike Heinrich – Neusiedlersee.....Seite 28
Weingut Claus Preisinger – Neusiedlersee.....Seite 30
Weingut Kollwentz – Neusiedlersee Hügelland.....Seite 32
Weingut Pöckl – Neusiedlersee.....Seite 34
Weingut Schönberger – Neusiedlersee.....Seite 36

Restaurant Huber.....Seite 38
Dross & Schaffer im Almeida Palais .....Seite 41
Hofgut Hafnerleiten – Mediterrane Lebensart.....Seite 42

Niederösterreich.....Seite 44
Weingut Bründlmayer – Kamptal.....Seite 46
Weingut Emmerich Knoll – Wachau.....Seite 48
Weingut Huber – Traisental.....Seite 50
Weingut Franz Hirtzberger – Wachau.....Seite 52
Weingut Tegernseerhof – Wachau.....Seite 54
Weingut Ebner-Ebenauer – Weinviertel.....Seite 56
Weingut Wieninger – Wien.....Seite 58

Restaurant Landersdorfer & Innerhofer.....Seite 60

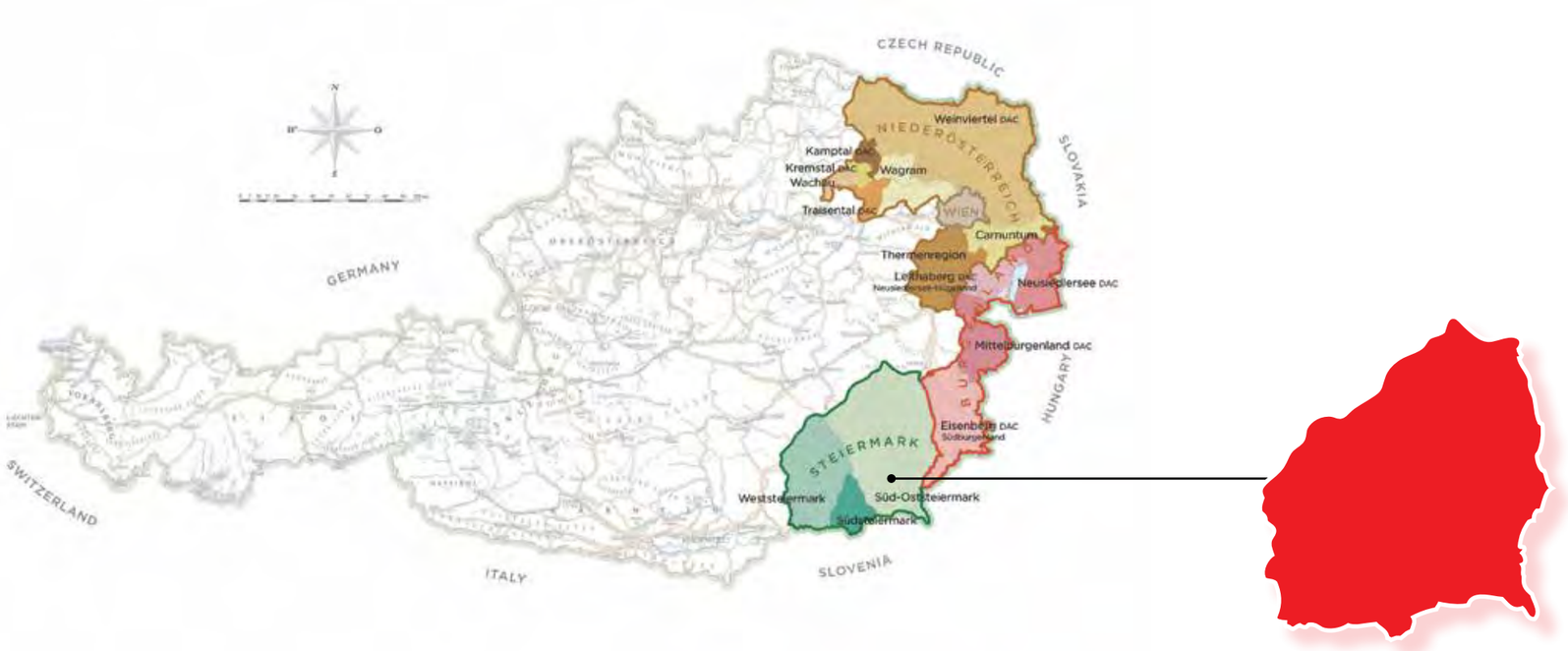
Nymphenburger Hof.....Seite 65
Zum Vaas.....Seite 66
Landersdorfer & Innerhofer – Feine Kost.....Seite 67
Tantris.....Seite 68
Broeding.....Seite 70
Freisinger Hof.....Seite 72

Pures Leben – Im Luxus des Einfachen.....Seite 73

Geisels Weingalerie.....Seite 74
Steines Weine.....Seite 75
Frankl 24.....Seite 77
KOPP'S feine Weine ~ feine Kost.....Seite 78
Vinothek Sabitzer.....Seite 79

Schreinerei Wittmann – Ideen aus Holz.....Seite 81
Agentur Mabeny.....Seite 82
Hofbrennerei Oberkorb.....Seite 83
Schreibküche by anja.hanke.....Seite 84
Herrmannsdorfer Landwerkstätten.....Seite 85

Dank.....Seite 86
Impressum.....Seite 88



Steiermark

Die Schatzkammer der frischen Weißen zählt sicherlich nicht zu den Weinbaugebieten, der wuchtigen und hoch alkoholischen Weine. In der Steiermark wachsen reine, brillante, elegante und zugängliche Gewächse, die viele Weinanhänger begeistern.

Das Anbaugebiet von circa 4.240 ha teilt sich in drei Bereiche: Südost-, Süd- und die Weststeiermark. Jedes dieser Gebiete steht für Besonderes. Im Westen dieses einzigartigen Hügellandes dominiert der Schilcher – der pikante, Terroir geprägte Rosé. Im Sausal und an der Südsteierischen Weinstraße geben Sauvignon Blanc und Muskateller den Ton an, währen im südöstlichen Vulkanland der Traminer zu einem echten Juwel in der Flasche wird.

Am weitesten verbreitet ist die Rebsorte Welschriesling. Aber auch Weißburgunder, Morillon (Chardonnay), Grauburgunder und Zweigelt gedeihen hier sehr gut.

Weingut Erich & Walter Polz

Willkommen in einer der besten Lagen der Südsteiermark, die das Weingut Erich & Walter sein zu Hause nennt. Die geologische Beschaffenheit des Bodens, viele Sonnenstunden und gut verteilte Niederschläge sind nahezu ideale Bedingungen für den Weinbau. Doch liegt die Qualität eines Weines nicht alleine im Wohlwollen der Natur. Es sind die über Jahrzehnte gesammelten Erfahrungen, Nachhaltigkeit im Denken und Handeln sowie ein kompromissloser Qualitätsanspruch, die aus einer guten Ernte einen charaktervollen Wein machen. So steht der Name Polz seit vielen Generationen für ein nahezu von Hand herausgearbeitetes Terroir, das Leidenschaft und die Liebe zum Detail im Glas erlebbar macht.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

Die Polz-Weine sind in zahlreichen Münchner Restaurants vertreten, die auf eine besonders hochwertige und ausgezeichnete Qualität aus der Südsteiermark setzen.

Die Händler in Ihrer Umgebung

... finden Sie in der kompletten Übersicht auf der Webseite des Weinguts www.polz.co.at im Bereich »Bezugsquellen«.

Vier Männer, ein Weingut: Erich, Walter, Reinhold und Jungwinzer Christoph Polz (v. l.).

Notizen

Grassnitzberg 54a 2011

Cuvée aus Morillon, Sauvignon Blanc und Traminer. Bestechende Vielschichtigkeit. Ein universeller Speisenbegleiter.

Notizen

Grassnitzberg Grauburgunder 2010 – Erste STK Lage

Gereift in großen Holzfässern, burgundische Anklänge, leichte Nussigkeit – Eleganz und Cremigkeit am Gaumen!

Notizen

Therese Sauvignon Blanc 2011 – Erste STK Lage

Gewachsen auf Schiefer/Urgesteinsboden. Ein finessenreicher und mineralischer Sauvignon!

Notizen

Hochgrassnitzberg Sauvignon Blanc 2009 – Grosse STK Lage

Gewachsen auf kalkhaltigem Verwitterungsgestein. Feinziselierter Sauvignon Blanc mit Lagerpotential.

Notizen

Obegg Morillon 2007 – Grosse STK Lage

Gewachsen auf kargem Kalkboden. Ein würziger und terroirgeprägter Morillon.

Weingut Erich & Walter Polz // Graßnitzberg 54a // 8471 Spielfeld // Österreich
weingut@polz.co.at // +43 (0)3453 23 01 // www.polz.co.at // www.polz-buschenschank.at

WEINGUT ERICH&WALTER POLZ
SEIT 1912

Weingut Tement

Mit dem Wissen, dass die Qualität des Weines im Weingarten entsteht, ist Manfred Tement mit viel Sorgfalt und Gefühl bemüht, die bestmögliche Qualität der Trauben bereits am Stock zu erreichen. Im Weingut Tement werden zwei Wein-Stile verfolgt. Unter der Bezeichnung „Steirische Klassik STK“ versteht man jene Weine, die mit viel Sortencharakter, frucht- und säurebetont klassisch im Edelstahltank ausgebaut werden. Etwas leichterer Alkoholgehalt sowie animierende Frische und Lebendigkeit sind weitere Merkmale dieser Ausbaustilistik. Die zweite Ausbauart stellen die „STK-Lagenweine“ dar. Dabei ist das Ziel Kleinklima, Boden sowie Jahrgangsprägung mit dem Ausbau zu vereinen. Die Handschrift von Manfred Tement und das jeweilige Terroir sollen dabei zum Ausdruck kommen. Um ihr ganzes Potential zu entwickeln reifen mit Ausnahme von Muskateller alle Lagenweine in großen oder kleinen Holzfässern und stellen die Spitze der steirischen Qualitätspyramide dar.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Restaurant Broeding // www.broeding.de
- Königshof // www.koenigshof-hotel.de
- Restaurant Landesdorfer & Innerhofer // www.landesdorferundinnerhofer.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Weinhandel Broeding // www.broeding.de
- Steines Weine KG // www.steines-weine.de
- KOPP’S feine Weine ~ feine Kost // www.kopps.biz
- Geisel’s Weingalerie // www.geisels-weingalerie.de
- Weinhandel Sabitzer // www.sabitzer.de

Manfred Tement – ein Spitzenwinzer.

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Gelber Muskateller „Steirische Klassik“ 2011 – Frische, saftige und einladende Aromen nach Trauben, weißen Pfirsichen und Minznoten. Der Geschmack feinwürzig und verspielt mit sortentypischer Feinsäurigkeit im Ausklang. Der steirische Aperitif!

Sauvignon Blanc „Steirische Klassik“ 2011 – Mineralisches und vielschichtiges Bukett nach Birnen, Grapefruit und Zitrus. Am Gaumen komplex: Betörende Kalkwürze, herrlich vibrierende Säure, strahlen, klar, sehr lange anhaltend.

Fosilni Breg Sauvignon Blanc 2011 (DOMAINE CIRINGA, SLO) Ausdrucksstarkes, kräutriges Bukett, ein wenig Spargel und Erbsenpüree. Am Geschmack sehr mineralisch und puristisch. Mit Luft auch ein wenig Birne mit feinem, subtilen Säurekern.

GRASSNITZBERG Sauvignon Blanc „Erste STK Lage“ 2011 – Klares, tiefruchtiges Bukett nach gelbem Paprika und Johannisbeerblättern, das sich am Gaumen mit vibrierender, kühl-mineralischer Säure in einem langen Finale vereint. Kann jung getrunken werden.

ZIEREGG Sauvignon Blanc „Grosse STK Lage“ 2010 – In der Nase finessenreicher Aromabogen aller bekannten Sauvignonaromen, unterlegt mit sehr würzig-aromatischen Noten, die sich am Gaumen mit druckvollen Komponenten vereinen. Lagerpotential!

Weingut Tement GmbH // Zieregg 13 // 8461 Berghausen // Österreich
weingut@tement.at // +43 (0)3453 41 01 // www.tement.at

WEINGUT TEMENT SÜDSTEIERMARK

Weingut Gross

Das Weingut Gross liegt am Ratscher Nussberg, eine der besten Lagen der Südsteiermark. Die steilen Rebhänge in 300 bis 600 Meter Höhe sind klimatisch von den Alpen und der Adria beeinflusst. Auf den herausragenden Rieden der Familie Gross gedeihen elegante Weißweine im Stil der Region: von Welschriesling über Gelber Muskateller und Weißburgunder bis zu Sauvignon blanc. Behutsam ausgebaut in traditionellen Holzfässern, spiegeln die Weine unverkennbar ihre Herkunft wider. Die eleganten, charaktervollen Weine von Gross zählen Jahrgang für Jahrgang zu den besten Österreichs.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Alpenhof Murnau // www.alpenhof-murnau.com
- Restaurant Jin // www.restaurant-jin.de
- Lenbach // www.lenbach.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Rot Weiss Rot, Vinothek und Wine Outlet // www.rotweissrot.de
- Schlumberger Vertriebsges.mbH & Co.KG // www.schlumberger.de

Alois und seine Söhne Johannes und Michael Gross.

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Weißburgunder Steirische Klassik 2011

Feinwürzig und geprägt von nussigen Aromen.
Ein perfekter, kulinarischer Allrounder.

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2011

Florale Noten, Saftigkeit und Würze.
Ein eleganter Fischbegleiter.

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2011

Fruchtvolle Intensität gepaart mit Leichtfüßigkeit.
Besonders als Aperitif und zu leichten Vorspeisen geschätzt.

Sulz Sauvignon Blanc 2011

Warme und florale Aromatik, salzige Struktur. Mundet hervorragend zu Süßwasserfisch, Rissotti, Spargel- und Pilzgerichten.

Ratscher Nussberg Sauvignon blanc 2010

Von Kräutern dominiertes Aroma, fein mineralisches Säurespiel. Passt vortrefflich zu Fisch und hellem Geflügel, macht aber auch als Solist eine tolle Figur.

Weingut Gross // 8461 Ratsch an der Weinstraße 26 // Österreich
weingut@gross.at // +43 (0) 3453 25 27 // www.gross.at

GROSS

Weingut Neumeister

Weine mit bestechender Transparenz, sortentypischen Charakteren und unglaublicher Länge – dafür steht das Weingut Neumeister aus dem südoststeierischen Straden. Unverfälscht und gekonnt holen Christoph und Matthias Neumeister das Terroir der schweren, kalkhaltigen Sedimentböden in die Flasche. Das Ergebnis: Gefühlvolle Weine, die Eigenständigkeit zeigen und den typischen Sortenspiegel der klassisch-steirischen Weißweine wie Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Weißburgunder, Grauburgunder, Morillon, Welschriesling und Traminer einfangen. Zudem werden Zweigelt und Pinot Noir vinifiziert.

Die Premium-Lagen sind Klausen und Steintal (Erste STK Lagen) sowie Moarfeitl und Saziani (Große STK Lagen).
In enger Verbindung mit dem Weingut betreibt Familie Neumeister das vielfach ausgezeichnete Restaurant Saziani Stub'n und das Hotel „Schlafgut" Saziani.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

Die Weine des Weinguts Neumeister sind in zahlreichen Münchner Restaurants vertreten, die auf eine besonders hochwertige und ausgezeichnete Qualität aus der Südoststeiermark setzen.

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Rot Weiss Rot, Vinothek und Wine Outlet // www.rotweissrot.de
- Feinkost Käfer // www.feinkost-kaefer.de
- Saffer Wein GmbH // www.saffer.de
- Der Weinphilosoph // www.weinphilosoph.de
- Falstaff Weinhandel // www.falstaff-weinhandel.de

Zufrieden mit ihren Weinen: Christoph und Matthias Neumeister.

Notizen

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2011 – Feine Kräuter, kühle Minze und Muskatnuss, dahinter gelbe Früchte. Saftiger, würziger Gaumen. Reife, rote Grapefruit, Thymian, animierend und lang.

Notizen

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2011 – Johannisbeere, etwas Jod und Feuerstein. Am Gaumen bestechend fest und spannend. Anklänge von Algen und Meersalz, rotem Pfeffer, Preiselbeeren und gelber Paprika.

Notizen

Grauburgunder Steirische Klassik 2011 – Reifer, exotischer Früchtekorb in der Nase. Die feine Würze betört. Am Gaumen reich, saftig, dicht und cremig. Langer, voller Abgang.

Notizen

Sauvignon Blanc KLAUSEN Erste STK-Lage 2011 – Cassis, Lakritze. Rauchig und leicht pfeffrig. Stoffig-würziger Körper nach Johannis-, Stachel- und Brombeeren, Fleur de Sel, Kapern. Langer, prononcierter Abgang.

Notizen

Sauvignon Blanc MOARFEITL Große STK-Lage 2009 – Ein Wein aus einem Guss: Komplex, dicht und würzig. Feine orientalische Gewürze, fleischig fester Gaumen mit viel Fruchtschmelz. Großes Lagerpotential.

Weingut Neumeister // 8345 Straden 42 // Österreich
weingut@neumeister.cc // +43 (0) 3473 83 08 // www.neumeister.cc

WEINGUT
NEUMEISTER

Weingut Sattlerhof

Das Weingut Sattlerhof ist seit 1887 in Familienbesitz und wird heute von Willi und Maria Sattler geführt. Mittlerweile zählt es zu den international erfolgreichsten und innovativsten Weingütern Österreichs. Kompromissloser Qualitätsanspruch prägt die gesamte Produktion von der Weingartenkultur bis zum ultramodernen High-Tech-Keller, in dem das per Hand gelesene, selektionierte Traubenmaterial schonendst mit Computer überwacht verarbeitet wird. Im Mittelpunkt der Qualitätsphilosophie des Weingutes stehen individuelle, trocken ausgebaute, sorten- und gebietstypische Weine – allen voran Sauvignon Blanc. Mit dem von Hannes Sattler geführten Hotel und Restaurant Sattlerhof zählt das Weingut zu den Top-Destinationen der steirischen Genusskultur.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Schuhbeck – Südtiroler Stuben // www.schuhbeck.de
- Restaurant Bogenhauser Hof // www.bogenhausener-hof.de
- Restaurant Dallmayr // www.dallmayr.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Steines Weine // www.steines-weine.de
- Firma Alpina // www.alpina.de
- Rot Weiss Rot, Vinothek und Wine Outlet // www.rotweissrot.de

Notizen

Muskateller – Steirische Klassik 2011

Klares Aromenspiel: Erst süße Traube und Apfelschalen dann Kräuter wie Melisse und Minze. Am Gaumen ebenso vielschichtig und lebendig mit pointierter Säure.

Notizen

Sauvignon Blanc – Steirische Klassik 2011

Aromen gelber Paprika treffen auf einen Hauch von rosa Grapefruit. Feinmaschig, kühl, saftig und vielschichtig, dabei sehr aromatisch und anhaltend.

Notizen

Sernauberg Sauvignon blanc – Erste STK Lage 2010

Ein tiefes Aromenspiel – würzig und mineralisch zugleich – das im Glas erblüht: Das sandige Terroir kommt durch, etwas Fenchel und Heublumen. Eindrucksvoller Abgang, viel Potential.

Notizen

Kranachberg Sauvignon Blanc – Große STK Lage 2009

Viel Kräuterwürze, süße, reife Stachelbeere. Im komplexen Geschmack spiegelt sich die Lage wieder. Fruchtbetont und eine fast „salzige“ Mineralität.

Notizen

Pfarrweingarten Morillon 2007 – Große STK Lage

Strohgelb. Nuancen von süßen Früchten und getrockneten Kräutern. Kompakt, ausgeprägt mineralisch-würzig. Hochelegant, lang im Abgang. Ein zeitloser Klassiker.

Weingut Sattlerhof // Sernau 2 // 8462 Gamlitz
Österreich // weingut@sattlerhof.at // +43 (0) 3453 25 56 // www.sattlerhof.at

Wein ist eine Lebensphilosophie für Willi und Maria Sattler.

Sattlerhof
Gamlitz | Südsteiermark

Weingut Winkler-Hermaden

Mit den Erkenntnissen der Tradition arbeiten – und diese mit Neuem, Modernem kombinieren: So könnte man die Grundlagen des Familienweinguts Winkler-Hermaden beschreiben. Das Weingut liegt im Südosten der Steiermark, mitten im Steierischen Vulkanland, unweit zu Slovenien und Ungarn. Hier arbeitet die Familie mit außergewöhnlichen Lagen auf den Abhängen des Kapfensteiner - und Klöcher Vulkans. Zudem wird seit 2004 die Domäne Stürgkh bewirtschaftet.

Auf den mehr als 36 ha Rebfläche reifen Trauben für gehaltvolle Weiß- und Rotweine von internationalem Format – und das unter biologisch-organischen Gesichtspunkten. Bei den Weißweinen liegt der Schwerpunkt auf Sauvignon Blanc, Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder sowie Traminer, Gewürztraminer und dem steirischen Klassiker Welschriesling. Jedoch – ungewöhnlich für die Steiermark wird auch Rotwein stark kultiviert. Hier sticht der „Olivin“ hervor, der wertvollste Zweigelt des Jahrgangs. Ein Geheimtipp in der internationalen Rotweinszene.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Österia // www.oesteria.de
- Hotel Kranzbach // www.daskranzbach.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Weinhandlung Ösiwein // www.oesiwein.de
- Weinkontor Sinzing // www.weinkontor-sinzing.de
- Vinopolis GmbH & Co. KG // www.vinopolis.de

Das Winzerehepaar Margot und Georg Winkler-Hermaden.

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Weißburgunder 2011 „Steirische Klassik STK“

Nussiges Burgunderbukett und Zitrusduft, zart buttrige Noten, feine mineralische Struktur.

Sauvignon blanc 2011 „Steirische Klassik STK“

Intensiver Duft von Maracuja und Holunderblüte. Voller Körper und sanfte Säure.

Kirchleiten Sauvignon blanc 2009 „Große STK-Lage“

Ausgeprägte Stachelbeere und Maracuja, reife Zitrusaromen und nasser Feuerstein, lebendige Säure und eleganter Körper.

Ölberg Gewürztraminer 2010

Intensive Noten der Rosenblüte und Orangenschale, Minze, Bergamotte und Honig. Zarte, gut integrierte Restsüße und ein blumiger, langer Abgang.

OLIVIN 2009

18 Monate in Barriques aus Kapfensteiner Eiche gereift. Intensive Weichselfrucht mit schokoladigen Minznoten, strukturgebenede Tannine, kraftvoller Körper. Lagerpotential.

Weingut Winkler-Hermaden // Kapfenstein 105 // 8353 Kapfenstein // Österreich
weingut@winkler-hermaden.at // +43 (0) 3157 2322 // www.winkler-hermaden.at

WINKLER-HERMADEN

Weingut LacknerTinnacher

Das Weingut LacknerTinnacher ist eines der traditionsreichsten und renommiertesten Weingüter der Südsteiermark. Die Geschichte des Weines am Gut beginnt 1770 und das Wissen um jeden einzelnen ihrer Rebstöcke bestimmt die Weinkultur von Katharina und ihrem Vater Fritz Tinnacher.

Sie kultivieren ihre Weine ausschließlich aus den Trauben der eigenen Lagen in über 400 m hoch gelegenen Steilhängen und legen besonderen Wert auf sorgsame Pflege der Rebkulturen, Mengenbeschränkung und eine traditionelle, behutsame Vinifikation. Die einzelnen Lagen Steinbach, Eckberg, Flamberg und Welles verfügen über unterschiedliche Bodenbegebenheiten, und die fein strukturierten Weine spiegeln diese unterschiedlichen Strukturen aufs Beste wider: Sie präsentieren sich zeitlos, elegant, durchzogen von tiefer Frucht, authentisch geprägt von Boden, Klima, Jahrgang und sind stets von großer Langlebigkeit.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Restaurant Broeding // www.broeding.de
- Restaurant Theresa // www.theresa-restaurant.com
- Restaurant Freisinger Hof // www.freisinger-hof.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Weinhandel Broeding // www.broeding.de
- Hofer's Weinladen, Pullach // www.hubert-hofer.de
- Vinus Weinhandel, Krailling // www.vinus.biz

Ein eingeschworenes Team: Fritz und Tochter Katharina Tinnauer.

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Weissburgunder Eckberg 2011 – Der elegante und anregende Burgunder zeigt ein feinfruchtiges Bukett, präsentiert sich am Gaumen sehr saftig, präzise und harmonisch. Langanhaltender Abgang.

Morillon Steinbach 2011 – Erste STK® Lage – Der würzige Morillon zeigt die Straffheit und Salzigkeit eines Weines, der auf Schotterkonglomerat gewachsen ist: Facettenreich, elegant und mit langem Abgang.

Sauvignon Blanc Steinbach 2011 – Erste STK® Lage – Diese Reben wachsen auf sandig- schotterigem Boden. Ein ausgeprägt reifes Sauvignon Blanc Aroma: Frisch, saftig und druckvoll am Gaumen. Er besticht durch seine Komplexität.

Sauvignon Blanc Flamberg 11 – Sauvignon Blanc Flamberg wächst auf einem Muschelkalkboden in 500 Metern Höhe. Er ist geprägt von seiner mineralischen Struktur, kühler Frucht, Straffheit und Eleganz.

Sauvignon Blanc Welles 10 – Große STK® Lage – Charakteristisch für diese Lage ist der Duft nach Johannis- und Stachelbeeren. Feine Kräuterwürze am Gaumen, mineralisch, vielschichtig und nobel. Hervorragendes Lagerpotenzial!

Weingut LacknerTinnacher // Steinbach 12 // 8462 Gamlitz // Österreich
weingut@tinnacher.at // +43 (0) 3453 21 42 // www.tinnacher.at

Lackner Anno 1770 Tinnacher

Restaurant Königshof – Martin Fauster

„Eine einfache, gute, klare Küche, in der das Hauptprodukt im Mittelpunkt steht. Witzig, originell gekocht, kein Schnickschnack“, so beschreibt der gebürtige Steirer Martin Fauster die Handschrift seiner Küche. Seit 2004 präsentiert der 40-Jährige im Gourmetrestaurant des Hotels Königshof seinen „neu interpretierten, traditionellen Stil“, den er mit den besten Produkten der Saison vollendet.

Nach seiner Ausbildung in einem Landgasthof in der steirischen Idylle von Leoben zog es Martin Fauster in die Großstadt. Wien sollte es sein. Hier entdeckte der junge Koch die Welt der Exoten, der Produkte der Gourmet Cuisine. Eine Liebe, die ihn bis heute nicht mehr los lässt und „ein Erlebniss, das der Leidenschaft für diesen handwerklichen Beruf starke Wurzeln gab“.

Nach zahlreichen namhaften Stationen in berühmten Gourmettempeln im In- und Ausland und einer langen Zeit an der Seite von Hans Haas im Restaurant Tantris, nahm der passionierte Genusstüftler die erste Position in der Küche des Gourmet Restaurants im Hotel Königshof ein – und das mit großem Erfolg: Martin Fauster ist mit einem Michelin Stern und 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet. In seinem Restaurant lebt der Sternekoch die einzelnen Stufen seines Lebens: Die Verbindung eines guten, ehrlichen Produkts, wie er es in seinen frühen Jahren kennenlernte, mit dem Können eines wahrlich großen Kochs.

Gourmet Restaurant Königshof // Karlsplatz 25 // 80335 München
089-55 1360 // www.koenigshof-hotel.de

Eingelegter crèmiger Rohrbacher Spargel mit gebeiztem Saibling, Holunderblütenöl und Johannisbeerblättern

Zutaten: (4 Portionen)

Spargel
- 20 Stangen weißer Spargel
- Wasser
- Butter
- Zitronensaft
- Salz/Zucker
- Semmel

Marinade (zum Einlegen)
- 1 l Spargelfond (vom Kochen)
- 2 St. Schalotten (fein gewürfelt; kurz blanchiert)
- 5 El Olivenöl
- 3 El Holunderblütenöl
- 1 Zitrone (Saft)
- Salz und Cayennepfeffer

Sauce
- 8 Stangen Spargel (von den 20 Stangen)
- 2 5-Min.-Eier
- 100 ml Spargelfond (vom Kochen)
- 60 g Crème FraîcheZitronensaft
- 3 El braune Butter

Gebeizter Saibling

2 St. Saiblingsfilet // 100 g Dill // 30 g Petersilie // 25 g Salz // 5 g Pökelsalz // 5 g Zucker // 5 g Wacholderbeeren // 2 g Koriander // 2 g Pfefferkörner schwarz // 70 ml Olivenöl // 1 cl Champagneressig // 1 Zitrone (Saft)

Holunderblütenöl // Johannisbeerblätter

ZUBEREITUNG

Saibling beizen (2 Tage zuvor): Koriander, Pfefferkörner, Wacholder im Mörser zerkleinern. Dill und Petersilie kleinschneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen und gleichmäßig auf die Saiblingsfilets verteilen, zwei Tage im Kühlschrank beizen (nach einem Tag die Filets wenden). Danach die Filets aus der Beize nehmen, kurz kalt abwaschen, mit Küchenpapier trocknen. Die Filets von der Haut lösen und in dünne Scheiben schneiden, kalt stellen.

Für den Spargel: Den Spargel schälen. Wasser zum Kochen bringen, die Semmel, Butter, Salz, Zitronensaft und Zucker zugeben und darin den Spargel kochen. 12 Stangen Spargel herausnehmen, abkühlen lassen und die restlichen Stangen richtig weichkochen lassen. Den Spargelfond für die Marinade und die Crème aufbewahren.

Für die Marinade: Den Spargelfond abkühlen lassen, die Schalotten Würfel hinzugeben und mit den beiden Ölen, Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Jetzt die zwölf gekochten Stangen Spargel darin einlegen (ca. 1 St. marinieren). Danach den Spargel aus der Marinade nehmen und in 2 cm dicke Stücke schneiden.

Spargelcrème: Für die Crème die restlichen acht weichgekochten Stangen Spargel mit den Eiern und den restlichen Zutaten im Mixer zu einer crèmigen Masse mixen.

ANRICHTEN

Die Spargelcrème auf den Teller verteilen, die Spargelstücke und die geschnittenen Saiblingsscheiben daraufgeben. Mit dem Holunderblütenöl und den feingezupften Joahnnisbeerblättern ganieren.

GUTEN APPETIT

Burgenland

Das Land der Sonne, in dem kraftvolle Weine gedeihen, die Weltklasse haben. In dem östlichsten Bundesland Österreichs reifen die Trauben unter dem Einfluss des kontinental-heißen, pannonischen Klimas zu körperreichen Weinen mit einer unvergleichlichen Eleganz.

Auf den 13.840 ha Rebfläche gedeiht eine einzigartige Dreifaltigkeit aus Rot-, Weiß- und Süßweinen, die die klimatischen Feinheiten jeder einzelnen Region einfängt. Beste Bedingungen für Rotweine von feinster Mineralik, Finesse, Frucht, Länge und teils mit spürbarem Tannin. Rebsorten wie Blaufränkisch, Blauer Zweigelt, Sankt Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon wissen sie zu nutzen und offenbaren ihr ganzes Potential.

Zu den Roten gesellen sich komplexe Weißweine aus hauptsächlich Weißburgunder, Chardonnay und Grüner Veltliner. Komplettiert wird die Weinauslese durch edle Süßweine, wie den legendären Ruster Ausbruch. Der Seewinkel zählt zu den großen Süßweinhochburgen der Welt. Hier begünstigt die hohe Luftfeuchtigkeit im Herbst die Bildung der Edelfäule (Botrytis cynerea). Neben Chardonnay, Scheurebe und Traminer erreicht in dieser Form besonders Welschriesling höchstes Qualitätsniveau.

Nach Mittelburgenland DAC, Leithaberg DAC und Eisenberg DAC schließt sich nun der Kreis der burgenländischen DAC-Familie mit der Einführung des jüngsten herkunftstypischen Weines, dem Neusiedlersee DAC (ab Jahrgang 2011).

Weingut Gesellmann

Seit jeher richtet Albert Gesellmann den Blick in die internationale Weinwelt. Vermutlich gelingt es ihm daher, die Stilistik des mittelburgenländischen Rotweins auf so reflektierte Weise zu bedienen. Die berühmten Cuvées wie Opus Eximium oder Bela Rex (in diesem Jahr zum besten Wein Österreichs gekürt) sind das Herzstück des Weinguts. Genau wie der Blaufränkisch betonte Top-Wein „G“. Zugleich hat sich Albert Gesellmann auf die Suche nach dem optimalen Terroir für Blaufränkisch begeben: Fündig geworden ist er am Hochberg. Mit dem Jahrgang 2005 hat Gesellmann erstmals vom Hochberg einen reinsortigen Blaufränkischen mit dem Namen „hochberc“ gelesen, der in der Reihe seiner Prestigeweine einzuordnen ist. Wer die Philosophie dieses Ausnahmewinzers kennt, wird ahnen, dass es sich dabei um einen Wein handelt, der für Sorte und Gebiet eine große Bereicherung ist.

Die Gesellmann-Weine sind in zahlreichen Münchner Restaurants vertreten, die auf besonders hochwertige und ausgezeichnete Rotweine aus dem Burgenland setzen.

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Bonum Semper // www.bonumsemper.de
- Rot Weiss Rot, Vinothek und Wine Outlet // www.rotweissrot.de
- Weinhandel Steines // www.steines.de

Ein passionierter Winzer: Albert Gesellmann.

Notizen

Chardonnay Steinriegel 2008 – Diese steinige und mineralische Lage liegt am Ausläufer eines einstigen Vulkans. Sie verleiht den Trauben einen autarken Charakter. Ein Wein, der Gegensätze vereint – und fasziniert.

Notizen

Blaufränkisch Creitzer Reserve 2008 – Ein durch die zum Teil sehr alten Reben kraftvoller Wein mit intensivem, würzigem Duft und saftigem Finish. Er lebt von seiner frische, guten Struktur – ein Genuss.

Notizen

G 2007 – Ein autochthoner Tribut an die Tradition. Geerntet von den ältesten Rebstöcken mit kleinbeerigen Blaufränkisch- und St. Laurent-Trauben. 40 Monate Ausbau in neuen Barriques.

Notizen

hochberc 2008 – Der lehmreiche Boden dieser Lage bringt einen würzig-pikanten Wein mit einem Hauch von weißem Pfeffer hervor. Er wird traditionell im großen Holzfass ausgebaut

Notizen

Opus Eximium 2008 – Die Top-Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt und der Kultwein, der in der 20. Ausgabe am besten den Stil des Hauses repräsentiert: weich, samtig und einfach schön zum Trin˙

Weingut Gesellmann // Langegasse 65 // 7301 Deutschkreutz // Österreich
weingut@gesellmann.at // +43 (0) 2613 80 36 00 // www.gesellmann.at

WEINGUT
GESELLMANN
A-7301 DEUTSCHKREUTZ

Weingut Gernot & Heike Heinrich

Längst haben sich Gernot & Heike Heinrich mit Weinen wie ihrem Pannobile, dem Gabarinza oder der Topcuvée Salzberg einen Namen gemacht. Ihr Weingut Heinrich liegt in Gols, im Osten des Nordburgenlandes und somit in einer der besten Rotweingegenden Österreichs. Von hier aus bewirtschaften sie ihre Weingärten zu beiden Seiten des Neusiedler Sees, dem größten Steppensee Europas, der mit seinem Einfluss auf das Klima mitverantwortlich für das herausragende Potential dieser Weinregion ist.

Der Fokus des Weingutes liegt auf den autochthonen Sorten Zweigelt und Blaufränkisch, die man in Toplagen nach biodynamischen Richtlinien anbaut und im Keller mit größtmöglicher Schonung zu terroirbetonten Weinen vinifiziert. Immer mit dem Ziel vor Augen Weine zu erzeugen, die genüsslich von den Sorten, den Böden und dem Klima erzählen, das sie hervorgebracht hat.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Hotel Königshof // www.koenigshof-hotel.de
- Feinkost Käfer // www.feinkost-kaefer.de
- Restaurant Broeding // www.broeding.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- All About Wine // www.allaboutwine.de
- Frischeparadies Niederreuther GmbH // www.frischeparadies.de
- Feinkost Käfer GmbH // www.feinkost-kaefer.de

Gernot Heinrich, ein Winzer, der schonend im Einklang mit der Natur arbeitet.

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Zweigelt 2010 – Herrliche Kirscharomen gepaart mit kräutrig-würzigen Komponenten. Ein, dem Jahrgang entsprechender, feiner Säurebogen, engmaschiges anspruchsvolles Tannin.

Pinot Noir 2008 – Burgundertypisches Himbeer-Kirsch-Konfit in der Nase, am Gaumen reife Beerenfrucht, elegante Textur und feine Tannine. Finessenreicher Nachhall mit Orangennoten.

Leithaberg DAC Blaufränkisch 2009 (Magnum) – Intensive, rauchige Frucht nach Kirschen, feiner Schiefertouch, kräuterwürziges Bukett. Saftig, elegant, mit feiner Säure.nach Kirsche. Ein Wein mit Entwicklungspotential.

Pannobile 2009 – Ein sanfter Gaumenschmeichler, engmaschig, mit feinem Tannin. Er verwöhnt mit viel Frucht in der Nase, am Gaumen und einem extrasüßen Nachhall nach Kirsche.

Gabarinza 2008 – Feines Nougat trifft auf die zarte Würze von Beeren und feinem Holz in der Nase. Am Gaumen stoffig, opulent, perfekt integriertes Tannin.

Weingut Heinrich GmbH // Baumgarten 60 // 7122 Gols // Österreich
weingut@herinrich.at // +43 (0) 2173 31 761 // www.heinrich.at

HEINRICH

Weingut Claus Preisinger

Er ist noch jung und doch zählt Claus Preisinger schon zur Spitze der österreichischen Rotwein-Winzer. Immer wieder bestätigt er mit seinen eleganten, intensiven, dichten und spannungsgeladenen Weinen seine großartige Kompetenz und katapultiert sich in die Herzen der Weinfreunde. Weine wie sein „Paradigma“ oder der „Pannobile“ sprechen für ihn. Ein feines Gespür hat Preisinger allerdings für die Diven-Rebe Pinot Noir, die er eindrucksvoll in die Flasche bannt.

Preisinger geht seinen eigenen Weg: Die autochthonen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und St-Laurent stehen bei ihm im Vordergrund, Merlot dient zur Unterstützung und Pinot Noir ist pure Leidenschaft. Dabei lässt er seinem Wein viel Freiheit und stellte vor knapp drei Jahren auf Biodynamie um. Im Keller wird puristisch und qualitätsfanatisch gearbeitet. Vieles geschieht aus dem Bauch heraus. Das Ergebnis: Warmherzige Weine, die Persönlichkeit haben.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

Die Preisinger-Weine sind in zahlreichen Münchner Restaurants vertreten, die auf besonders hochwertige und ausgezeichnete Rotweine aus dem Burgenland setzen.

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Walter & Benjamin // www.walterundbenjamin.de
- Wir 2 lieben Wein // www.wir2liebenwein.de
- KOPP’S feine Weine ~ feine Kost // www.kopps.biz

Ein Mann mit Weitblick und großer Zukunft – Winzer Claus Preisinger.

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Zweigelt 2011 – Ein tiefdunkler, gradliniger Vertreter der Rebsorte. Klare Kirschfrucht, stoffig und zugleich weich. Ein Wein der Spaß macht!

Heideboden 2010 – Eine rauchige Kräuterwürze paart sich mit zarten Orangenzesten und schwarzen Beerenfrüchten. Dicht, mit forderndem Tannin und feiner Säure. Zarte Nougataromen führen in Versuchung.

Pannobile 2009 – In der Nase würzig und ausdruckvoll. Durch seine ausgewogene Säure ist der Pannobile sehr frisch und sorgt mit einem langem Abgang für ein nachhaltiges Geschmackserlebnis.

Paradigma 2009 – Alte, ausgesuchte Reben sorgen für einen einmaligen Geschmack: Eine Top-Cuvée voll Intensität, Eleganz, Dichte und ausdrucksstarken Aromen.

Pinot Noir 2009 – Beeriges Konfit, fein floral unterlegt, mit einem exotischen Hauch von Rum-Kokos. Feingliedrig und präzise in seiner Struktur. Vollendung findet dieser Wein in seinem langen, eleganten Abgang.

Weingut Claus Preisinger // Goldbergstrasse 60 // 7122 Gols // Österreich
wein@clauspreisinger.at // +43 (0) 2173 25 92 // www.clauspreisinger.at

Weingut Kollwentz

„Das macht die wirklichen Großen unter den Winzern aus: Ob kleiner oder grandioser Jahrgang, auf sie ist immer Verlass. Andi Kollwentz ist der Zehnkämpfer unter Österreichs Winzern, denn er versteht sich auf die unterschiedlichsten Disziplinen und ist in jeder Kategorie im Spitzenfeld zu finden ...“, schreibt Peter Moser vom Falstaff Magazin über das Traditionsweingut Kollwentz und bewertet es mit der Höchstnote von 5 Sternen.

Andi Kollwentz zur Seite steht sein Vater Anton. Er, der Pionier des Burgenlandes, schöpft aus einem Erfahrungsschatz von 50 Winzerjahren.

Blaufränkisch und Chardonnay sind die dominierenden Reben im seit 1775 bestehenden Weingut.

Neben der peniblen weinbaulichen Arbeit, wurzeln die Erfolge der Familie Kollwentz wohl auch in deren Weinbergsbesitz. Die Lagen am Südhang des Leithagebirges – klingende Namen wie Steinzeiler, Tatschler, Gloria, Steinmühle, Dürr, Point und Setz - zählen zu den ältesten und besten des Landes.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Restaurant Huber // www.huber-restaurant.de
- Restaurant Tantris // www.tantris.de
- Königshof // www.koenigshof-hotel.de
- Restaurant Nymphenburger Hof // www.nymphenburgerhof

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Weinhandel Broeding // www.broeding.at
- Steines Weine KG // www.steines-weine.de
- Geisel’S Weingalerie // www.geiselsweingalerie.de

Ein Zehnkämpfer – Winzer Andi Kollwentz.

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Chardonnay Tatschler 2010

Ein Wein, der durch vollreife Frucht, Kraft und Eleganz besticht. Würzige, intensive Nase nach gelben Früchten, Brioche und Vanille. Lang am Gaumen.

Chardonnay Gloria 2010

Ausgeprägte Mineralität und Finesse prägen den Charakter dieses Weines, feine Hefenoten. Sehr ausgewogen und fein strukturiert. Langer Abgang.

Steinzeiler 2008 – Nobles, berauschendes Bouquet. Am Gaumen Fülle und Eleganz gleichzeitig, völlig harmonisch mit einem finessenreichen, dichten Tanninspiel, noch viel Reserven im langen, erhabenen Finale.

Point 2008 – Dunkles rubinrot mit schwarzem Kern. Aromen nach schwarze Beeren. Extraktreich, tolle Fruchtsüße. Reifes, perfekt eingebundenes Tannin. Ein großer Blaufränkisch.

Pinot Noir Dürr 2009– Purpur-rubinrote Farbe. Intensive Aromen nach Erdbeeren und reifen Früchten. Samtiges Tannin, voll und kräftig am Gaumen. Strukturiert und elegant. Langer Abgang.

Weingut Kollwentz // Hauptstraße 120 // 7051 Großhöflein // Österreich,
kollwentz@kollwentz.at // +43 (0) 2682 65 15 80 // www.kollwentz.at

Weingut Pöckl

Die wichtigsten Partner in der Weinproduktion sind für Familie Pöckl die Böden und das Wetter. Mit dieser klaren Sichtweise sagen sie schon sehr viel über ihre Philosophie und ihre Weine aus: Im intensiven und arbeitsreichen Dialog mit der Natur und den klimatischen wie auch geologischen Bedingungen produzieren sie bereits in der vierten Generation individuelle Charakter-Weine, die das Terroir widerspiegeln.

Ebenso klar stehen sie auch zu ihrer Kompetenz: Rotwein. Auf den 32 Hektaren des Weinguts – das auch viele Spitzenlagen einschließt – gedeihen Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und Pinot Noir, aber auch internationale Reben, wie Merlot und Cabernet Sauvignon. Sie alle sind Grundlage für eine außergewöhnliche und vielfach ausgezeichnete Rotweinpalette, die mit intensiver Frucht, Eleganz und ausgeprägtem Tannin begeistert und einen langen Trinkgenuss garantiert.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Restaurant Broeding // www.broeding.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Gebrüder Volkhardt, im Hotel Bayerischer Hof // www.bayerischerhof.de
- Rot Weiss Rot, Vinothek und Wine Outlet // www.rotweissrot.de

Eine enge Verbindung: René Pöckl und sein Wein.

Notizen

Solo Rosso 2009

Komplexe Nase mit dunklen Holunder- und Johannisbeeren. Opulent am Gaumen mit einem zarten Säuregerüst. Saftig und fruchtbetont.

Notizen

Zweigelt Classique 2010

Zarter Duft nach Beeren und dunklen Herzkirschen. Gut strukturiert, kräftiger Gaumen und ein geschmeidiger Abgang.

Notizen

Rosso e Nero 2009

Feiner Nougat, der mit Kirsch und Brombeer in der Nase unterlegt ist. Am Gaumen saftig, sehr charmant, mit feinkörnigen Tannin. Langer, fruchtbetonter Abgang.

Notizen

Admiral 2009 – Eine Cuvée, die optisch mit tiefdunklem Rubingranat besticht.

Süßer Duft nach schwarzen Beeren. Ein kraftvolles Bukett. Dicht, gut strukturiertes Tannin. Nougat im Nachhall.

Notizen

Rêve de Jeunesse 30 /2009 – Süße, florale Anklänge und Zimt in der Nase.

Am Gaumen opulent, dennoch charmant und süß nach Cassis und Brombeer. Feine Extraktsüße im Abgang.

Weingut Pöckl // Zwergäcker 1 // 7123 Mönchhof // Österreich
info@poeckl.com // +43 (0) 2173 80 258 // www.poeckl.at

Weingut Schönberger

Nach langem „Training“ in Weinkellern in Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien wollte es Günther Schönberger selbst wissen: 1991 kaufte er 25 Hektar Weingärten in Rust und Mörbisch am Neusiedlersee und legte mit seinem ersten Jahrgang 1992 den Grundstein für eines der besten Weingüter Österrreichs.

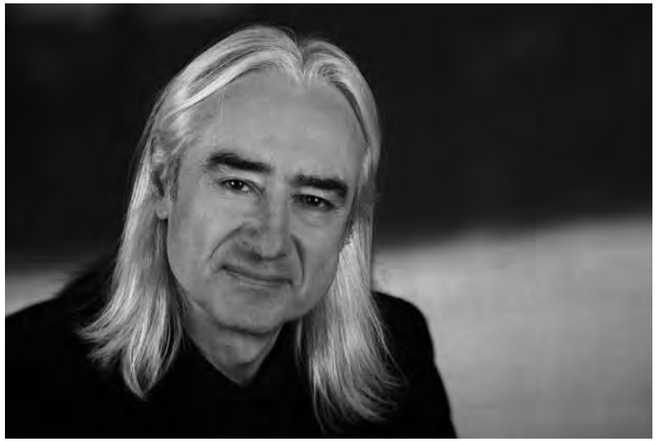
Die traditionsreichen Lagen des Weinguts wissen den Einfluss des pannonischen Klimas zu nutzen und liefern Traubengut für elegante, gehaltvolle Weine. Oberstes Ziel ist es unverwechselbare, charakterstarke und regionstypische Weine zu keltern, die Ihre Herkunft erriechen und erschmecken lassen. Aus diesem Blickwinkel betrachtet, liegt es nahe, dass das Weingut Schönberger seit über einem Jahrzehnt nach biologisch-dynamischen Richtlinien arbeitet und Demeter zertifiziert ist. Bei der Vinifikation wird auf sämtliche Zusatzstoffe verzichtet. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Holzfässern und die Weine werden weder geschönt noch filtriert.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Blauer Bock // www.restaurant-blauerbock.de
- Restaurant Ederer // www.restaurant-ederer.de
- Landersdorfer & Innerhofer // www.landersdorferundinnerhofer.de
- Biohotel Eggensberger // www.eggensberger.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Wein + Geist // www.weinundgeist.de
- Dallmayr // www.dallmayr.de



Günther Schönberger – ein Bio-Winzer mit Visionen.

Notizen

Schönberger Rot Lehmgrube 2009 – Samtig weiche Fülle nach fruchtigem Rumtopf gepaart mit feiner Schokolade. Ausladend und einnehmend. Er hat einen schönen Fokus und einen langen Abgang. Toller Stoff.

Notizen

Blaufränkisch Kräften 2009 – Würzig und mineralisch. Fast streng, aber vielschichtig. Saftige Fülle am Gaumen, klar definiert, etwas Preiselbeeren und Orangeat. Dezentes Holz, noch herzhafte Tannine. Viel Potenzial.

Notizen

Blaufränkisch 2009 Klassik – Klare, klassische Sortenfrucht, Brombeeren und Weichseln. Saftig, stoffig, volle Schwarzbeerfrucht. Wirklich fein.

Notizen

Sauvignon Blanc 2011 Klassik – Wunderschön pikante Würze, viel Biss, viel Stoff. Ein Sauvignon, so gar nicht wie die anderen, dennoch ausgezeichnet.

Notizen

Burgenland Weiß 2011 Grüner Veltliner – Feiner Stoff. Pfeffrig, herzhaft-mineralischer Biss. Knackig, saftig, straff. So soll Grüner Veltliner aus dem Burgenland schmecken. Der perfekte Einstieg in das Schönberger-Universum.

Weingut Schönberger // Hauptstraße 82 // 7072 Mörbisch am See // Österreich
ente@schoenberger.eu // +43 (0) 2685 82 66 // www.schoenberger.eu

SCHÖNBERGER

Restaurant Huber

Im nördlichen Bogenhausen – fast irreal entrückt vom Großstadttrubel – befindet sich ein Geheimtipp für Münchner Gourmets. Nein, viel mehr ein Geheimtipp für alle Gourmets, die die Landeshauptstadt besuchen. Denn im Restaurant Huber kann man sich wahrlich auf exzellente Genussmomente zwischen prägnanter Bodenständigkeit und verspielter Könnerschaft freuen.

Im edlen Interieur mit gezielt etablierten Farbakzenten in Bleu und Bordeaux kommt man schnell an und weiß, wohin sich die Aufmerksamkeit richten soll: auf den Teller. Denn dort zaubert Küchenchef Michael Huber, der seine Fähigkeiten im Hotel Bayerischer Hof, Dallmayr und im Bistro Terrine verfeinerte, Großartiges. Mal die Magie verschiedener Texturen und Aggregatszustände, dann wieder der klare Fokus auf klassische Kombinationen. Langweilig wird es dem Gast hier nicht so schnell. Dazu das passende Glas guten Weins – der gern aus Österreich kommen darf. Wohl daher hat der Feinschmecker das Restaurant Huber auch unter die 800 besten Restaurants des Landes gewählt.

Ein Lob das Michael Huber freut, dem er jedoch schlichte Zurückhaltung entgegen bringt: „Wir sind eben Gastgeber." Eine Bescheidenheit, die den erlebten Genuss noch mehr Ausdruck verleiht und die Reise zwischen Versuchung und Erstaunen vollendet.

Restaurant Huber // Newtonstraße 13 // 81679 München //
info@huber-restaurant.de // 089-98 51 51 //
www.huber-restaurant.de

TIROLER Speck – Apfel | Kimchi | Sauerrahm

RESTAURANT HUBER

Zutaten für das Kimchi (koreanisches „Sauerkraut"): (10 Portionen)

1 mittlerer Chinakohl // 70 g Zucker 2 EL Salz // 1 Knoblauchzehe //
1 Stück Ingwer // 20 g koreanische Chilipaste //
50 ml Fischsauce // 50 ml helle Sojasauce //
1 Karotte // 2 Frühlingszwiebeln

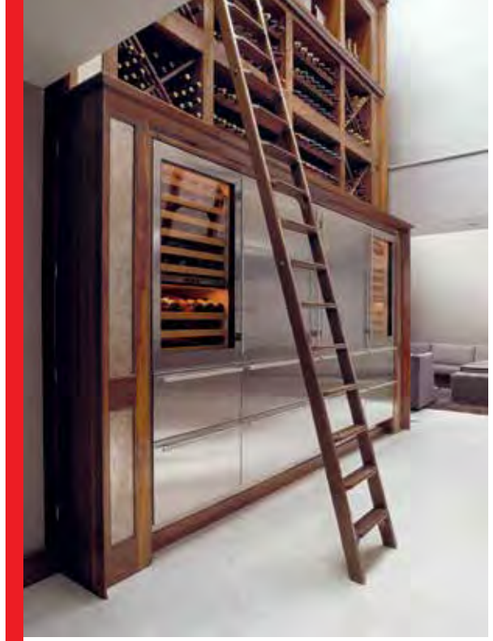
Weitere Zutaten:

1 Apfel (Sorte: Kanzi) // 10 Scheiben Tiroler Speck // 100 g Sauerrahm // 30 g Zuckerrübensirup // 1 kleiner Bund Rucola

Zubereitung: Für das Kimchi vom Chinakohl die äußeren Blätter entfernen. Nun den Kohl in feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel füllen mit 2 EL Salz und 2 EL Zucker vermengen – jetzt für 20 Minuten bei Seite stellen. Währenddessen die Marinade herstellen. Knoblauch und Ingwer schälen mit dem Zucker, der Chilipaste, der Fischsauce und der Sojasauce zu einer feinen Paste mixen. Nun die Karotte in feine Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Den vorbereiteten Kohl auf einem sauberen Küchentuch verteilen und gut ausgedrückt zurück in die Schüssel geben, mit der Marinade vermischen und zum Schluss die Karotte sowie die Frühlingszwiebeln untermengen. Das Kimchi am Besten ca. eine Woche im Voraus zubereiten und im Kühlschrank in einer dichten Kunststoffbox aufbewahren.

Fertigstellung: Einen Apfel in 10 gleich große Segmente teilen und mit Kimchi marinieren. Den Sauerrahm mit Zuckerrübensirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Sauerrahm auf einem Teller verteilen, eine Apfelspalte und eine Scheibe Speck auflegen und mit etwas Rucola garnieren.

GUTEN APPETIT



Dross & Schaffer im Almeida Palais

Der Inneneinrichter Dross & Schaffer im Almeida Palais gehört seit 20 Jahren zu den ersten Adressen gehobener Münchner Wohnkultur für Küche, Bad und Innenausbau. Wer das prächtige Gebäude in Münchens vornehmer Brienner Straße betritt, sieht sich im Empfangsbereich einer opulenten Theke aus strahlend hellem Onyx gegenüber.

Uwe Kirschenmann: „Unser Konzept bietet dem Auftraggeber eine erstklassige Beratung, Planung und Umsetzung durch kompetente Innenarchitekten und Inneneinrichter. Er erhält aus einer Hand jedes Stück, jedes Utensil, jede Technologie und jedes Material, welches seine neue Wohnwelt zu einem einzigartigen Refugium macht."

Ein kompetenter Ansprechpartner für sämtliche Themen, der gemeinsam mit dem Kunden das komplette Interieur zusammenstellt und installiert – und bei Bedarf auch die Ausgestaltung des Außenbereichs übernimmt. Das Team von Dross & Schaffer im Almeida Palais begleitet den Kunden auf dem Weg zum perfekten Wohnen, bis eine private Welt entstanden ist, in der sich alles zusammenfügt und das ureigene Lebensgefühl mit der ästhetischen Unterstützung der Einrichtungsspezialisten Wirklichkeit geworden ist.

DROSS & SCHAFFER
IM ALMEIDA PALAIS

Dross & Schaffer im Almeida Palais // Kirschenmann GmbH
Brienner Straße 14 // 80333 München // info@kirschenmann-interior.de // 089 - 28 66 080 // www.kirschenmann-interior.de

Hofgut Hafnerleiten – Mediterrane Lebensart

Der Wecker klingelt um 6.30 Uhr, das Handy das erste Mal um 7:30 Uhr und dazwischen haben wir schon die Emails gecheckt, die über Nacht eingegangen sind, geduscht, gefrühstückt und sind auf halben Weg zur Arbeit. Unser Alltag.

Stopp. Atmen. Luftholen. Entspannen und Genießen – das können Sie an kaum einem Ort so gut, wie auf dem Hofgut Hafnerleiten. Mit Ihrer ganz eigenen Art der Hotellerie haben Anja Horn und Erwin Rückerl in Bad Birnbach eine Oase mediterraner Lebensart geschaffen, die auf den wahren Säulen des Lebens basiert: Menschliche Herzlichkeit, gute Küche und individuelles Wohnen vereinen sich in ihrem Hofgut zu einer untrennbaren Kombination. Eben wie in einer italienischen Großfamilie, in der es munter zugeht.

Gewohnt wird in kleinen, exklusiven Ruhepolen: Die sieben Themenhäuser und zwei Teichsuiten, die in der niederbayerischen Hügellandschaft des Hofgut-Gartens eingebettet sind, laden zum Entspannen und Entschleunigen ein. Hier kann man wahrlich schnell zu sich finden und die Seele einfach mal baumeln lassen. Keine Technik, die einen ablenkt, denn es gibt weder Radio noch Fernsehen oder Handyempfang. Sich selbst mal wieder spüren, den Tag auf sich zukommen lassen und die Natur um sich herum erleben – das ist die Philosophie des Hauses und der Luxus, den man im 21. Jahrhundert nur selten noch findet.

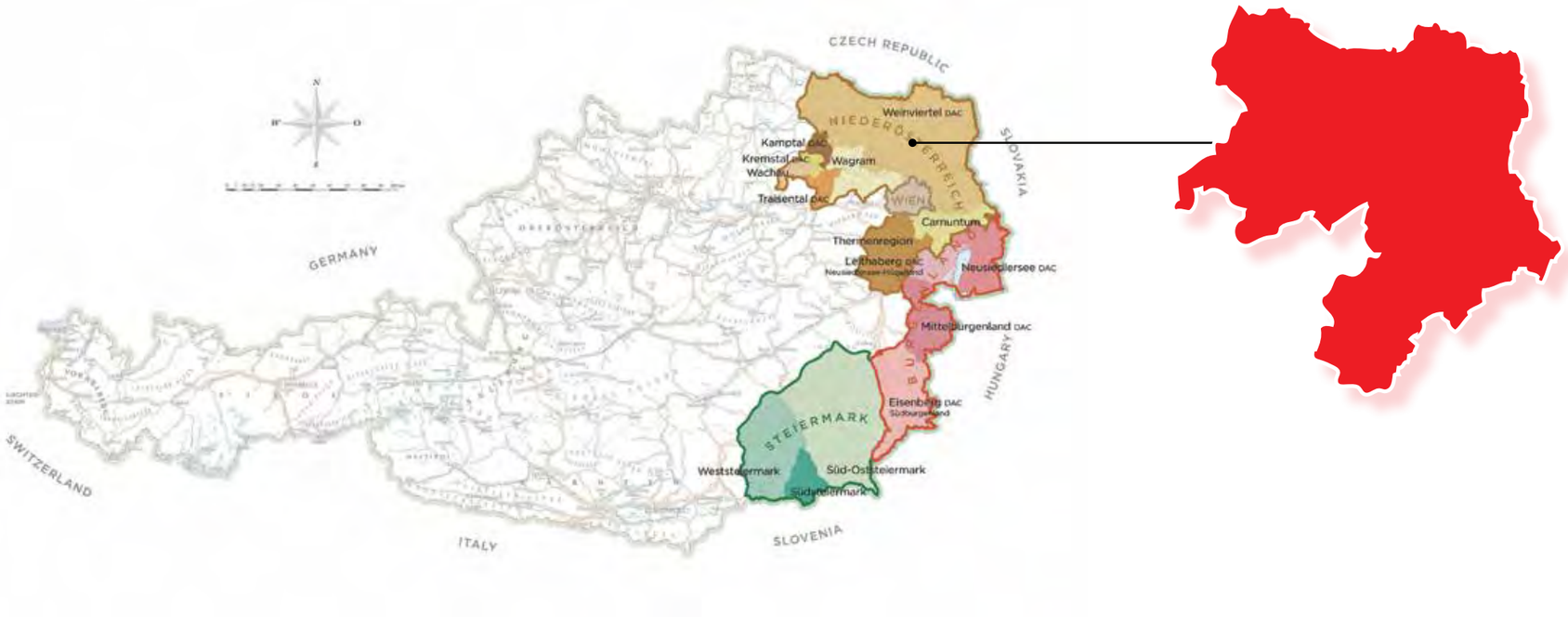
Unterstrichen wird diese Wohlfühl-Ethik mit den fünf neuen Entspannungswürfeln, um die sich seit diesem Jahr das Wellness-Programm des Hofgutes erweitert hat: Unter dem Motto „quadratisch, praktisch, gut“ sind elegante „Holz-Würfel“ geschaffen worden, die für Massagen, Kosmetik, zum Saunieren oder als Ruhezone mit Lichttherapie dienen.

Am Abend trifft man sich dann an der Familientafel im Haupthaus. Man durchbricht die Ruhe und Zweisamkeit und isst zusammen, wie eine große Hofgut-Familie, an großen Tischen, lacht, trifft neue, gleichgesinnte Menschen und genießt die mediterrane Küche des Hausherrn Erwin Rückerl, der selbst lange Zeit in Italien war. Dort entdeckte er seine Liebe für die wahre italienische „Cucina“. Die Küche der Mamas, die es schaffen aus wenigen, guten Zutaten ein unvergessliches Gericht zu zaubern. Und genau diese Küche lehrt der gelernte Koch in seinen Kochkursen auf dem Hofgut. Riechen – Schmecken – selber machen. Erleben und sich selbst dabei entdecken, wird im Hofgut Hafnerleiten großgeschrieben. Etwas, das unbezahlbar ist.

P.S.: Ein weiterer italienischer Genussmoment ist der Kaffee. Kein Wunder, dass Erwin Rückerl auch diese Liebe teilt. Der ausgebildete Barista entführt Sie auf der Gusto 12 zu einem besonderen Kaffeeerlebnis, das Sie in seinen Barista-Kursen auf Hofgut Hafnerleiten vertiefen können.

Hofgut Hafnerleiten // post@hofgut.info // 08563-915 11 // www.hofgut.info

Hofgut Hafnerleiten: Bootshaus – Im privaten Teich baden.



Niederösterreich und Wien

Das größte und das kleinste Anbaugebiet Österreichs

Niederösterreich (27.128 ha) vereint ein enormes Potenzial heimischer wie internationaler Rebsorten, die sich in außergewöhnlichen Weinstilen zelebrieren. Die acht in Niederösterreich angesiedelten Weinanbaugebiete – von der Wachau bis Carnuntum – lassen sich in drei Klimaräume teilen: Das Weinviertel im Norden, den Donauraum mit seinen Nebentälern und das pannonische Niederösterreich im Südosten.

Das Weinviertel steht dabei für eine vielfältige Palette an frischen Weißweinen und fruchtbetonte Rotweinen. Vor allem aber sind Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserve gebietstypische Vertreter aus der Sorte Grüner Veltliner. Dieser hat sich gemeinsam mit Riesling entlang der Donau – von Melk bis Klosterneuburg – als Flaggschiff etabliert. Neben der Wachau, finden die beiden Rebsorten auch im Kremstal DAC, Kamptal DAC und Traisental DAC, entweder als Klassik oder Reserve, ihre typischen Ausprägungen. Der Wagram fügt dem noch den Roten Veltliner hinzu. Im Kamptal, verstärkt am Heiligenstein, prägen vulkanische Böden Weine wie Weißburgunder und Chardonnay mit feiner Mineralik. Im pannonischen Niederösterreich südlich von Wien wachsen einige der besten Rotweine Österreichs, wobei in Carnuntum der Zweigelt, in der Thermenregion St. Laurent und Pinot Noir dominieren.

Wien mit seinen 612 ha hat sich in den letzten zehn Jahren neuerfunden – weg vom bloßen Heurigen-Image, hinzu beachtliche Qualität. Eine Bewegung, die visionären Top-Winzern mit Herzblut und Leidenschaft zu verdanken ist. Hier finden Rebsorten wie Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder beste Bedingungen für kraftvolle Weißweine. Auch opulente Rotwein-Cuvées und der berühmte, traditionelle Gemischte Satz haben hier ihr zu Hause.

Weingut Bründlmayer

Seit Jahren gilt der Name Bründlmayer als Synonym für beste Qualität: Die Langenloiser Winzerfamilie erwarb mit Weitblick viele der ersten Lagen des Kamptals. Heute bilden diese Weingärten den Grund für einzigartige Weine. Willi Bründlmayer jun. hat mit viel Bedacht die Weinbautradition neu interpretiert, und das Weingut an die internationale Spitze geführt. Die „Lyra-Erziehung“ (höhere Qualität durch bessere mikroklimatische Bedingungen) ist ebenso zum Markenzeichen geworden, wie der Grüne Veltliner von der Riede Lamm, die Rieslinge vom Heilgenstein oder der unvergleichliche Sekt Bründlmayer Brut.

Sorgfalt und Zurückhaltung – zwei Grundsätze, die auch im Keller den Ton angeben – bilden die Basis für eine ausgezeichnete Wein-Palette. „Nahezu jeder Wein des Weinguts Bründlmayer (...) hat das Potential, Jahrgangsbester seiner Kategorie zu sein.“ (Falstaff Weinguide 2012)

Der Heurigenhof Bründlmayer gilt derzeit als Treffpunkt für Feinschmecker und Weinfreunde. Dort können auch alle aktuellen Wein glasweise verkostet werden www.heurigenhof.at

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

Die Bründlmayer-Weine sind in zahlreichen Münchner Restaurants vertreten, die auf die besonders hochwertige und ausgezeichnete Qualität des Traditionsweinguts und der Region Kamptal setzen.

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Ösiwein // www.oesiwein.de
- Rot Weiss Rot, Vinothek und Wine Outlet // www.rotweissrot.de
- Steines Weine // www.steines-weine.de
- Geisels Weingalerie // www.geiselsweingalerie.de
- Mövenpick // www.möwenpick-wein.de

Thomas Klinger, Willi und Vincent Bründlmayer am Zöbinger Heiligenstein. (v.l.)

Notizen

Jahrgangssekt Bründlmayer Brut 2008 – Nach Hugh Johnson’s Pocket Guide der „beste österreichische Schaumwein“: Helles gelb, feine Perlage, frische, zarte Frucht von Zitrus und Himbeeren, cremig und doch klassisch gradlinig.

Notizen

Kamptal DAC Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen 2011 – Ein vollreifer, ausgewogener Klassiker. Angenehm frisch und trocken mit einer spürbaren Fülle und einer tollen Frucht. Sehr harmonisch, mit einem würzig-mineralischen Nachhall.

Notizen

Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner Ried Lamm 2010

Ein Feuerwerk an Frucht- und Blütenaromen. Ausgewogen, reif, mächtig, mineralisch aber nie überladen. Ein Wein mit großer Zukunft.

Notizen

Kamptal DAC Riesling Zöbinger Heiligenstein 2011

In der Nase Blüten, Pfirsich, mineralische Anklänge, die am Gaumen in einer vornehmen Frucht münden. Frisch, würzig mineralisch mit dichter Struktur.

Notizen

Pinot Noir Cécile QU. NÖ 2008 – Brillante Pinot-Nase, die am Gaumen in verlockendem Waldbeeren- und Kirscharoma gipfelt. Zarter Schmelz, gut ausbalanciert, komplex mit animierender Säure

Weingut Bründlmayer // Zwettlerstrasse 23 // 3550 Langenlois // Österreich
weingut@bruendlmayer.at // +43 (0) 2734 21 72 // www.bruendlmayer.at

WEINGUT BRÜNDLMAYER

Weingut Emmerich Knoll

Dichte Weine, die von prägnanter Kraft zeugen, ohne dabei in die Breite zu gehen – das ist das Ziel des Spitzenweinguts Emmerich Knoll aus Unterloiben. Dank dieser Philosophie, der Gradlinigkeit und dem Können von Emmerich Knoll und seinem ebenso weinbegeisterten Sohn Emmerich jun. zählt das Weingut heute zu den besten Österreichs.

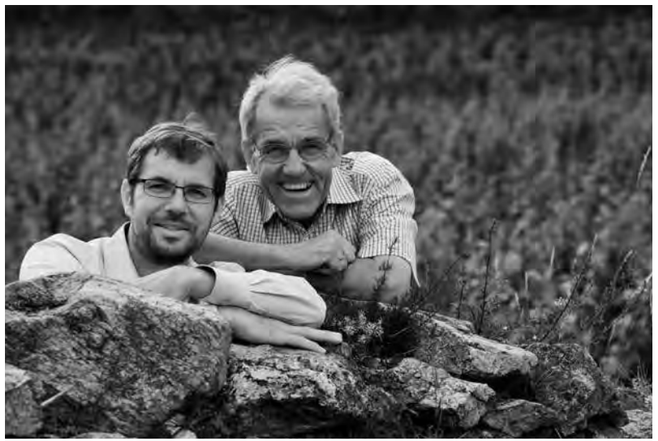
Die Toplagen Schütt, Loibenberg, Kellerberg, Kreutles und Pfaffenberg sind zu 90 Prozent mit Riesling und Grünem Veltliner bestockt, die restlichen 10 Prozent teilen sich Chardonnay, Gelber Muskateller, Blauer Burgunder und Gelber Traminer. Diese Trauben und das Terrain perfekt im Wein zu spiegeln, seine Feinheiten herauszuarbeiten – daran tüftelt Knoll unermüdlich. Somit liegt das Hauptaugenmerk in der Vinifikation auch bei Weinen, die ebenso sorten- wie auch lagen- und jahrgangstypisch sind. Weine, die als erste Ihrer Klasse bezeichnet werden – und das, weil sie überzeugen.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Restaurant Tantris // www.tantris.de
- Restaurant und Weinhandel Broeding // www.broeding.de
- Nymphenburger Hof // www.nymphenburgerhof.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Weinhandel Grubis Weine // www.grubis-weine.de
- Steines KG // www.steines-weine.com
- Alois Dallmayr KG // www.dallmayr.de



Eine Einheit: Emmerich Knoll senior und junior.

Notizen

Grüner Veltliner Kreutles Federspiel 2011 – Das Top-Federspiel des Hauses Knoll: Feiner Duft nach gelbem Apfel und Quitte, am Gaumen würzig und leicht malzig. Macht riesengroßen Trinkspaß!

Notizen

Riesling Loibenberg Federspiel 2011 – Ein gelungenes Spiel zwischen Cremigkeit, Säure und intensiver Rieslingfrucht: Ausbalancierte Exotik, ein bisschen Limette, ein kleiner Hauch Zitruszesten. Sehr pikanter Mund.

Notizen

Grüner Veltliner Schütt Smaragd 2010 – In der Nase feine Kräuter und weißer Pfeffer, reife Apfelfrucht, zarter Honig. Hochelegant, engmaschig, finessenreich. Bleibt sehr lange haften, gelber Apfel im Nachhall. Großes Zukunftspotenzial.

Notizen

Riesling Loibenberg Smaragd 2010 – Intensive exotische Frucht, Nuancen von Ananas, Pfirsich, frische Wiesenkräuter. Stoffig, knackige , zitronigrassige Textur, langanhaltend und mineralisch. Großes Reifepotenzial.

Notizen

Gelber Traminer Smaragd 2010 – Zarte Duft nach Rosenholz und Orangenschalen, feine typische Würze. Am Gaumen feiner Honigton, vibrierende Säurestruktur, hoch elegant, fein integrierter Restzucker. Ein kraftvolles Finish.

Weingut Emmerich Knoll // Unterloiben 10 // 3601 Dürnstein // Österreich
weingut@knoll.at // +43 (0) 2732 793 55

Weingut Huber

Eigentlich wollte Markus Huber Fußballprofi werden. Gott sei Dank entschied er sich noch rechtzeitig dagegen und folgte der Familientradition: Er wurde Winzer, und spielt heute trotzdem in der Champions League mit. Die internationale Fachpresse titelt ihn als Aufsteiger (Vinaria) und Wunderkind (Decanter).

Doch Markus Huber und seine Weine sind längst aus den Kinderschuhen raus. Seit mehr als zehn Jahren begeistert er Kenner mit Weinen, die als ins Glas transportierter Kalk bezeichnet werden. Denn dieser dominiert die besten Lagen des Weinguts im Traisental. Und Huber weiß damit umzugehen. Mehr noch, er keltert fein-mineralische, puristische Weine, die von Eleganz, Würze, Finesse und Individualität erzählen. Dabei ist der Grüne Veltliner die wichtigste und zugleich ausdruckstärkste Sorte des Weinguts, aber auch seine Rieslinge sind eine Klasse für sich. „Ich möchte die Einzigartigkeit der Region widerspiegeln“, so der Winzer. Und genau diese schmeckt man!

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Theresa – Grill-Restaurant-Bar // www.theresa-restaurant.com
- Restaurant Tramin // www.tramin-restaurant.de
- Tratoria Seerose // www.seerose-trattoria.com
- Orangha – Bar & Restaurant // www.orangha.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Vinus Weinhandel, Krailling // www.vinus.biz
- Rot Weiss Rot, Vinothek und Wine Outlet // www.rotweissrot.de

Mister Mineral: Markus Huber.

Notizen

Traisental DAC Grüner Veltliner Obere Steigen 2011

Mittleres Gelbgrün. Typisch pfeffrige Veltliner-Würze. Am Gaumen saftig, druckvoll. Pure Mineralik mit einem lang anhaltenden Abgang.

Notizen

Traisental DAC Reserve Grüner Veltliner Alte Setzen – In der Nase feine Frucht und tiefe Würze. Am Gaumen stoffig und kraftvoll, ohne zu protzen. Sehr prägnanter Sortenausdruck, der mit einer lebendigen Säure unterlegt ist.

Notizen

Traisental DAC Reserve Grüner Veltliner Berg 2011 – Er besticht mit einer sehr reife Aromatik und komplexen Nuancen nach Birne und Honig. Ein saftiger, konzentrierter Wein geprägt von feinster Mineralik. Mächtiger Druck im Abgang.

Notizen

Traisental DAC Riesling Engelreich 2011 – Schönes gelbgrün. In der Nase feine, einladende Weingartenpfirsich. Finessereich strukturiert. Er wirkt filigran und verspielt. Sehr gutes Lagerpotential.

Notizen

Sauvignon Blanc 2011 – In der Nase prototypischer Hollunderduft sowie rote Paprika und grüne Stachelbeere. Am Gaumen sehr fruchtbetont, fester Körper, kernige Säure und ein exotischer Fruchtnachhall.

Weingut Markus Huber // Weinriedenweg 13 // 3134 Reichersdorf // Österreich
office@weingut-huber.at // +43 (0) 2783 82 999 // www.weingut-huber.at

HUBER

Weingut Franz Hirtzberger

Im Westen der Wachau liegt das Weingut Franz Hirtzberger. Hier lebt die Familie seit vielen Generationen mit und vom Wein, genauer gesagt vom Weißwein: Die 20 ha Rebfläche sind zu 55 % Grünem Veltliner und zu 40 % mit Riesling bestockt. Die restlichen Flächen teilen sich Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger und Muskateller.

Franz Hirtzberger ist ein Weinphilosoph, dessen Überzeugung darin liegt, dass die Qualität des Weines primär von der sorgfältigen Arbeit im Weingarten abhängt. Und, dass in die ‚Weinwerdung' und den Reifeprozess so wenig wie möglich eingegriffen werden sollte. Das bedeutet akkurate Rebarbeit, strenge Ertragskontrolle, rigorose Selektion – und im Keller Vergärung im Stahltank und teilweiser Ausbau in großen Holzfässern. Alle Weine werden trocken oder bis zum natürlichen Gärstillstand vinifiziert. So bleibt der starke Sorten- und Gebietscharakter erhalten und eine hohe Weinqualität, die auch immer wieder von Wine-Spectator, Decanter oder Robert Parker bestätigt wird.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Tantris // www.tantris.de
- Broeding Restaurant // www.broeding.de
- Königshof // www.koenigshof-hotel.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- La cave Steines // www.steines-weine.com
- Broeding Vinothek // www.broeding.de
- Geisels Weingalerie // www.geiselsweingalerie.de
- Mövenpick // www.moevenpick-wein.de

Franz Hirtzberger sen. und jun. – Spitzenwinzer aus der Wachau.

Notizen

Rotes Tor Grüner Veltliner Federspiel 2011 – In der Nase feinwürziger, einladender Apfel. Am Gaumen knackig, pfeffrige Würze und dabei dennoch elegant und lang anhaltend.

Notizen

Kirchweg Grüner Veltliner Smaragd 2011 – Feiner Duft nach Birne, zartem Honig, ein Hauch Tabak. Am Gaumen elegant, ausgewogen, frisch und, leichtfüßig, zarte Mineralik im Abgang.

Notizen

Honivogl Grüner Veltliner Smaragd 2011 – Ein stoffig, kraftvoller Wein, der mit seidig verwobenem Körper verführt. Schöne Säurestruktur, ungemein extraktreiche. Großes Zukunftspotenzial.

Notizen

Steinterrassen Riesling Federspiel 2011 – Das ist die pure Trinkfreude: Ein wunderschöner, attraktiver Duft nach frischem Obst und eine klare Struktur machen diesen Riesling zu einem Genusserlebnis!

Notizen

Singerriedel Riesling Smaragd 2011 – In der Nase zunächst feine Zitrusnoten. Am Gaumen kraftvoll, konzentrierte Frucht, tiefe Mineralik, brillanter Säurebogen, enorm extraktreiche im Finish. Sehr langer Abgang mit feiner Frucht.

Weingut Hirtzberger // Kremserstraße 8 // 3620 Spitz // Österreich
weingut@hirtzberger.com // +43 (0) 2713 22 09 // www.hirtzberger.com

WINKLER-HERMADEN

Weingut Tegernseerhof

„Herausragende Qualität muss es mindestens sein“, so der bescheidene Anspruch von Martin Mittelbach an seine Weine. Der erste Schritt dorthin, liegt für ihn in der regionalen Identität. Diese zu bewahren ist für den Winzer Verpflichtung und Leidenschaft zugleich. Ebenso wichtig ist das Wissen um die klimatischen Einflüsse, die Qualität des Bodens und das Potenzial der Lagen – und diese nachhaltig und kreativ zu nutzen.

Die Weingärten des Tegernseerhofs erstrecken sich über die schönsten und berühmten Lagen der Wachau. Lagen, wie Höhereck, Superin, Loibenberg, Steinertal und Kellerberg, die bei Kennern Begeisterung hervorrufen. Sie sind geprägt von steilen Terrassen aus massivem Urgestein, die optimal von den Winden und der Sonne umspielt werden. Die Reben werden mit Hingabe gepflegt und die Trauben äußerst selektiv per Hand gelesen. Das Resultat der aufwändigen Vinifizierung: Weine mit unverwechselbarer, finessenreicher Struktur und „Seele“.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Der Gesellschaftsraum // www.der-gesellschaftsraum.de
- Restaurant Tramin // www.tramin-restaurant.de
- Theresa – Grill, Restaurant, Bar // www.theresa-restaurant.com

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Vinus Weinhandel, Krailling // www.vinus.biz
- Der WeinGerg – Weinhandel // www.weingerg.de
- Tegernseer Weinhandel // +49 8022 662007

Er steht für herausragende Weinqualität: Martin Mittelbach.

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

WEISSENKIRCHNER ZWERITHALER Smaragd® 2010 – In der Nase zart nussige, mit Karamell unterlegte Aromen. Am Gaumen kraftvoll mit eleganter Textur. Saftige gelbe Birnenfrucht, harmonische Säurestruktur.

KELLERBERG Riesling Smaragd® 2010 – Eine der berühmtesten Lagen Österreichs stand Pate für diesen Wein: Kühle Eleganz trifft auf aristokratischen Charme. Ein Riesling mit unglaublichem Schmelz, Kraft und Frucht.

HÖHERECK Grüner Veltliner Smaragd® 2010 – Ein Wein mit großem Ausdruck und Spannung, unbändiger Würze und extremer Mineralität, Aromen von Feuerstein und Fels, strahlende Vielfalt und Finesse mit langem Abgang.

LOIBENBERG Grüner Veltliner Smaragd® 2010 – In der Nase weiche Anklänge von Brioche und Ananas. Cremig, schmelzig – ein Wein, der die ganze Kraft des Grünen Veltliners trägt.

STEINERTAL Riesling Smaragd® 2010 – Dieser Riesling präsentiert sich straff, streng und salzig. Ein Wein, der mit seiner Klarheit überzeugt und mit fast nobler Finesse für immer verführt.

Weingut Tegernseerhof // Unterloiben 12 // 3601 Dürnstein // Österreich
office@tegernseerhof.at // +43 (0) 2732 853 62 // www.tegernseerhof.at

TEGERNSEERHOF
WEINGUT MITTELBACH · WACHAU · AUSTRIA

Weingut Ebner-Ebenauer

Wein ist voller Emotionen. Er regt zum Träumen an und birgt Romantik in sich. Eine Symbiose, die auf die Geschichte des leidenschaftlichen Winzerehepaares Ebner-Ebenauer passt: Er der besonnene, heimatverbundene Manfred Ebenauer; sie die energische, weltgewandte Marion Ebner. Die beiden lernen sich kennen, heiraten und begeistern fortan mit den beeindruckenden Weinen ihres gleichnamigen Weinguts Kenner im In- und Ausland.

Ihr verwinkeltes und detailverliebtes Heim in Poysdorf ist ein Ort der erdet, und der sowohl die Menschen beeinflusst, als auch ihre Arbeit: Hier entstehen Weine, bei denen vor allem eines zählt – der unverfälschte Geschmack. Weine, die von der Kraft der Weingärten und der Wurzeln alter Reben leben, die sie komplex, vielschichtig und elegant machen. Sie reifen ungeschönt und unter der sensiblen Obhut des Winzerpaares. Edle Gaumenschmeichler, die alle Sinne anregen, nachhaltig wirken – und für eines der besten österreichischen Weingüter der neuen Generation stehen.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Emiko im Louis Hotel // www.louis-hotel.com
- Restaurant Broeding // www.broeding.de
- Clubrestaurant in der BMW Welt // www.bmw-welt.com
- Shane's Restaurant // www.shaneskitchen.de
- Garpunkt, Regerplatz 3 // www.restaurant-gar.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Broeding // www.broeding.de
- Garibaldi // www.garibaldi.de

Ein Winzerehepaar, das noch viel erreichen wird: Marion und Manfred Ebner-Ebenauer

Notiz

Grüner Veltliner „Alte Reben" 2011 – Tiefer fast „dunkel" wirkender Duft nach gelben Früchten, reifen Äpfeln, Melonen, frischen Kräutern. Schmelzig, mit zart tabakiken Anklängen. Herrlich zu: Geschmortem, Gebackenes, Beuschel, Bries und Hartkäse.

Notiz

Riesling „Alte Reben" 2011 – Die Lage „Steinberg" ist prädestiniert für Riesling. Die 60 Jahren alten Reben tragen wenige Trauben, die Anfang November gelesen wurden. Rund 20 % edelfaule Trauben geben Schmelz und Tiefe. Ein Genuss zu Krustentieren!

Notiz

Weißer Burgunder „Alte Reben" 2011 – Die Lößböden fördern den feinen Burgunderduft nach reifen Birnen und Honigmelonen und feinwürzige mineralische Noten. Am Gaumen saftige Frucht, cremig, vollmundiger, kräftiger Körper. Ein Tipp zu: Spargel, Ziegenkäse, Fisch und Meeresfrüchten.

Notiz

Grüner Veltliner „Black Edition" 2010 – Diese limitierte Prestigelinie steht für Experimentierfreude: Grüne Veltliner Würze gepaart mit Süßholzaromen und exotischen Gewürz- Nuancen, feine Extraktsüße anschmiegsam dicht. Ein MUSS zu: Thai-Currys, Indischer Küche, kräftigen Eintöpfen, Wild.

Notiz

Pinot Noir „Black Edition" 2009 – Diese „Diva" steht für Top-Jahrgänge! Duft nach Waldbeeren und dezentem Holz. Am Gaumen seidig, finessenreich, fein balanciert mit wunderbarem Frucht-Säure-Spiel, mineralische Noten und feine Tannine. Perfekt zu geräucherter Entenbrust oder Taube!

Weingut Ebner-Ebenauer // Laaerstraße 5 // 2170 Poysdorf // Österreich
office@ebner-ebenauer.at // +43 (0) 2552 26 53 // www.ebner-ebenauer.at

EBNER-EBENAUER

Weingut Wieninger

Man kann ihn durchaus als Visionär und Pionier des neuen Wiener Weinbaus sehen: In den letzten 20 Jahren hat Fritz Wieninger es geschafft, aus einem traditionsreichen Weinbaubetrieb einen qualitätsorientiertes Weingut von großem internationalen Bekanntheitsgrad zu machen.

Das Weingut Wieninger liegt am Fuße des Bisambergs – mit Blick auf die Stadt – und umfasst 50 Hektar. Hier produziert Fritz Wieninger heute Weiß-, Rot-, Süßweine und Sekt, in denen ganz klar der hohe Anspruch an Qualität und der Wiener Charakter umgesetzt werden. Spitzenweine, die nach biologisch-dynamischen Richtlinien balanceorientiert und naturnah hergestellt sind. Weine, die unter dem Credo vinifiziert werden, die Vielfalt des Traubenmaterials zu nutzen und dabei die Unterschiede des Terroirs, des Jahrgangs und der einzelnen Weingärten in die Flasche zu bringen. Dafür stehen Weine wie sein Klassiker Nußberg Alte Reben und der Riesling Nußberg.

In diesen Restaurants können Sie die Weine genießen

- Restaurant Toshi // www.restaurant-toshi.de
- Landesdorfer & Innerhofer Bar // www.landersdorferundinnerhofer.de
- Nymphenburger Hof // www.nymphenburgerhof.de

Die Händler in Ihrer Umgebung

- Schubert & Risom GmbH // www.handelsag.de
- Gebrüder Volkhardt, im Hotel Bayerischer Hof // www.bayerischerhof.de
- Steines KG // www.steines.de
- Broeding Weinhandel // www.broeding.de
- Weinland Mövenpick // www.moewenpick-wein.de

Ein Mann mit einer Vision: Fritz Wieninger.

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Grüner Veltliner Nußberg 2011 – In der Nase rauchige Würze und feine Quitte. Am Gaumen ausgewogen, finessenreiche Säurestruktur, mineralischer Nachhall, sehr gutes Reifepotenzial.

Wiener Gemischter Satz Rosengartl Alte Reben 2011

Die feine Kräuterwürze wird von Honignoten und Orangen unterlegt. Am Gaumen elegant, saftig, sehr komplex, feine Würze, gut integrierte Säure, rassig.

Chardonnay Select 2010 – Der Wein beginnt in der Nase mit einer attraktiven Steinobstnote, von Nougat, Papaya und Orange gestützt. Oral stoffig, zartes Karamell, feine Säurestruktur, rund.

Wiener Trilogie 2009 – Ein trinkfreudiger, finessreicher Wein, der in der Nase rote Beerenfrüchte, untermalt von zarter Zweigeltwürze, zeigt. Am Gaumen saftig-würzige Kirsche, mit verspielten aber zarten Tanninen.

Pinot Noir Grand Select 2008 – Hochelegant und sehr burgundisch: Saftige, dunkelrotbeerige Frucht, mineralisch unterlegte Textur, ansprechender Säurebogen und feines Tannin. Sehr gutes Entwicklungspotenzial.

Weingut Wieninger // Stammersdorferstraße 80 // 1210 Wien // Österreich
weingut@wieninger.at // +43 (0) 1 290 101 23 // www.wieninger.at

WIENINGER

Landersdorfer & Innerhofer

„Klein, fein und unkompliziert“, das bringt die Philosophie von Landersdorfer & Innerhofer auf den Punkt. Wir arbeiten hier ohne Speisekarte. Wie gehen am morgen auf den Großmarkt und dann wird ausschließlich mit marktfrischen Zutaten gekocht. Entscheidend ist die Qualität der Produkte und eine handwerklich gute Zubereitung. Hier heißt der Zander schlicht Zander und er schmeckt auch wie Zander, weil ihm nicht durch kompliziertes Beiwerk der Geschmack ausgetrieben wurde.

Küchenchef Johann Landersdorfer pflegt eine gute regionale Küche mit gelegentlichen Ausflügen ins asiatische und mediterrane, das er aus seiner Zeit im Restaurant al Borgo in Rovereto bestens kennt. Dazu passt das schlichte aber elegante Ambiente mit hochwertiger Ausstattung und liebevoll eingedeckten Tischen. Die ganze Aufmerksamkeit gilt den Gaumen-Events auf dem Teller. Los geht’s mit einem Carpaccio vom Rind mit Spargelsalat und Gemüsepraline, gefolgt von gebratenen Garnelen im würzigen Tomatensud, hausgemachter Pasta mit Trevisano und schön gebratnen Perlhuhn mit sommerlichen Gemüsen und Pilzen. Abends gibt es immer ein Menü das flexibel gehalten wird, je nach vorlieben der Gäste. Mittags serviert das Landersdorfer & Innerhofer ein kleines Lunchmenü und einige Gerichte a la carte. Der kompetente und aufmerksame Service liegt in den Händen von Robert Innerhofer.

Die Weinkarte bietet reichlich Auswahl aus der ganzen Welt, besonders aus Österreich und Rieslinge aus Deutschland. Aber natürlich auch die besten Tropfen aus Italien, Frankreich und Spanien. Wir haben einfach Spaß an der Gastronomie und das merken die Leute die hier zu Gast sind. Das bayrisch-tirolerische Team präsentiert das, was man moderne klassische Küche nennen kann. Auch für den verwöhnten Gaumen ein Lokal für alle Tage, mitten im Herzen der Altstadt.

Restaurant Landersdorfer & Innerhofer // Hackenstrasse 6-8 // 80331 München // info@landersdorferundinnerhofer.de // 089-260 186 37 // www.landersdorferundinnerhofer.de

landersdorfer & innerhofer
restaurant

Fleischpflanzerl mit Graupenrisotto

Zutaten für das Graupenrisotto: (4 Portionen)

100 g Graupen // 1 Zwiebel fein gewürfelt // 1El Öl // ca. 3/4 l Gemüsefond // 1 EL gehackte Petersilie // Weißwein zum ablöschen // 200 g Pfifferlinge kurz angebraten // 80 g Karotten klein gewürfelt und blanchiert // 80 g Sellerie klein gewürfelt und blanchiert // Salz, Pfeffer, geriebener Parmesan

Zubereitung – Graupenrisotto: Zwiebel in einem Topf mit etwas Olivenöl leicht anschwitzen. Die Graupen dazugeben und weiter kurz anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Graupen mit dem Gemüsefond auffüllen und bei ständigem rühren ca 20 Minuten köcheln lassen (je nach Biss). Wenn die Graupen die gewünschte Konsistenz haben die Karotten und den Sellerie und die Pfifferlinge dazugeben und gut abschmecken. Die gehackte Petersilie darunter rühren. Zum Schluss etwas geriebenen Parmesan darunter rühren das das Gemüse schön sämig wird.

Zutaten für die Fleischpflanzerl: (4 Portionen)

200 g Kalbfleisch ohne Sehnen // 250 g Schweinefleisch // 50 g Schinkenspeck // 200 g Weißbrot vom Vortag // 1/8 l Milch // 100 g Zwiebeln, in dünne, sehr kurze Streifen geschnitten // 100 g Karotten // 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt // 1 EL Olivenöl // 1 Bund Petersilie gehackt // 2 Eier // 1 El scharfer Senf // Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle // Frisch geriebene Muskatnuss // Frischer Majoran // Öl zum Braten

Zubereitung – Fleischpflanzerl: Die Zwiebeln, Karotten und den Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anschwitzen, dann die Petersilie dazubeben und weiter anschwitzen bis alles glasig ist. Danach leicht abkühlen lassen. Das Fleisch mit Speck und dem Gemüse durch den Fleischwolf drehen. Das Brot in Scheiben schneiden, mit Milch betreufeln und quellen lassen. Das durchgedrehte Fleisch mit dem Brot, Eiern und dem Senf vermengen und mit frischem Majoran, Salz und Pfeffer gut abschmecken. Kleine Pflanzerl formen, leicht mit Semmelbrösel bestreuen und langsam in nicht zu heißem Öl braten.

GUTEN APPETIT

Adelholzener Mineralwasser: Die ideale Begleitung zum Wein

Adelholzener Gastro Classic mit ausgewogenem Kohlensäuregehalt und Gastro Classic naturell ohne Kohlensäure: In der 0,25, 0,50 und 0,75 Liter Glasflasche speziell für die Gastronomie.

Adelholzener Mineralwasser ist von Natur aus rein. Durch mächtige Gesteinsschichten fließt es zum Teil nur wenige Millimeter pro Tag und erhält auf diesem Weg seine einzigartige Mineralisierung. Gleichzeitig ist Adelholzener Mineralwasser natriumarm.

Diese spezielle Zusammensetzung verleiht ihm seinen einzigartig ausgewogenen Geschmack – und macht es zum idealen Wein-Begleiter. Wichtigstes Kriterium dabei ist der Kohlensäuregehalt. Denn Kohlensäure verstärkt den Säuregeschmack des Weines. Daher sollten Sie zu leichten Weißweinen eher ein kohlensäurehaltiges Mineralwasser empfehlen, während gehaltvolle Rotweine eher mit stillem Mineralwasser harmonieren.

Die Genuss-Klasse von Eisch. Testen Sie den Sensis[plus]-Genuss!

Ausgezeichnet im Innovations-Wettbewerb "Land der Ideen"

Sensis[plus] Gläser werden auch am "Culinary Institute of America" eingesetzt.

Sensis[plus] Glass

Sensis[plus] Gläser erschließen das volle Geschmacks-Potenzial von Wein. Der ursprüngliche Charakter des Weines und seine Struktur bleiben dabei erhalten.

Testen Sie selbst den Sensis[plus] Genuss!

Eisch GLASKULTUR

glasraum

Auf der Terrasse

Restaurant Nymphenburger Hof

Eine Oase in Mitten der Stadt: Das Restaurant Nymphenburger Hof steht für hervorragendes Essen – und das gewisse etwas MEHR, das den Gästen einen gehobenen und doch sympathischen Rahmen bietet, in dem sie sich ganz dem Hochgenuss hingeben können. Helle, freundliche Räume mit liebevollen Blumenarragements verzaubern zum Verweilen. Dieses Gefühl wird von dem wunderschönen und gemütlichen Restaurantgarten unterstrichen. Hier kann man bei schönem Wetter herrlich entspannen und die Seele baumeln lassen.

Serviert wird eine ausgezeichnete, internationale Küche mit unverwechselbarem österreichischen Einfluss, der auch auf der Weinkarte deutlich seine Kompetenz und Vielfalt zeigt. So stehen auf der Karte Gerichte, wie das Steirische Almochsenduett mit Backerl und Filet, Möhrenpürree und Polenta mit Bohnen oder der Donau-Waller im Wurzelsud mit heißer Senfbutter und Kräuterkartoffeln. Zum Dessert das Powidltascherl in Brioche-Schmelze mit heißen Zwetschkenröster:

Herzlich Willkommen im Restaurant Nymphenburger Hof.

Mehrmals die Woche gibt es dezente Klavierkonzerte, die das kulinarische Erlebnis abrunden. Ein Ort an dem Spitzenküche auf persönliches Ambiente trifft!

Nymphenburger Hof

Restaurant Nymphenburger Hof // Nymphenburgerstraße 24 // 80335 München
andreas.derler@nymphenburgerhof.de // 089- 123 38 30
Online-Reservierung unter: www.nymphenburgerhof.de

Die Familie in der Gaststube

ZUM VAAS

Zum Wohl, zu Tisch, zur Nacht seit 1864

Unweit der 2000 Jahre alten Römerkreuzung am Nordrand des Ebersberger Forstes entstand im 14. Jahrhundert die Siedlung „Swoberwegen“. Im Lauf der Jahrhunderte wuchs der Ort, doch eines hat hier seit 1864 bestand: Die Gastfreundlichkeit. Denn damals erwarb der Gastwirt Johann Obermayr an der Nordostecke der Kreuzung ein Grundstück und setze ein „Wohnhaus mit Garten und Stallungen“ darauf – jedoch richtete er im Erdgeschoss ein Wirtshaus ein.

Heute – bereits in der vierten Generation– lebt durch Veronika und Johannes Bauer hier immer noch das Herz dieser Zeit, der Gasthof zum Vaas. Mittlerweile können Gäste in dem Traditionshaus allerdings auch übernachten. 20 Zimmer laden zur erholsamen Nachtruhe nach einem guten Essen ein. Und das lässt sich am besten im gemütlichen Gasthof genießen. Die ländliche, kreative Alpenküche wird frisch zubereitet von Philipp Schneider, einem Badener vom Kaiserstuhl, der es liebt seine Ideen kulinarisch umzusetzen. Daher wechseln die Gerichte auf der Speisekarte auch regelmäßig, und die Vorfreude auf die überraschenden Kreationen wächst. Ein großes Augenmerk liegt dabei auf Produkten der Saison, die vorzugsweise aus der Region kommen. Dazu ein kühles Bier oder ein gutes Glas Wein – denn hier finden sich gar edle Tropfen und eine handverlesene Auswahl aus Deutschland, Italien und gern auch aus Österreich. Und all dies kann man auch im hauseigenen Biergarten, an der frischen Luft genießen. Der Brunnen plätschert im Hintergrund ... Das Leben kann so herrlich sein!

Zum Vaas
ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

Zum Vaas // Münchner Straße 88 // 85661 Forstinning // info@zum-vaas.de // 08121-430 91 // www.zum-vaas.de

Im Laden

Landersdorfer & Innerhofer – Feine Kost

Genuss ist ein Erlebnis. Daher haben sich Johann Landersdorfer und Robert Innerhofer nun etwas ganz besonderes einfallen lassen. Sie erweitern die Möglichkeit zu genießen mit einer kleinen Schatzkiste: Direkt neben ihrem angestammten Restaurant Landersdorfer & Innerhofer in der Hackenstraße haben Sie einen kleinen Laden eröffnet, der ausgesuchte kulinarische Köstlichkeiten und Spezialitäten zum Mitnehmen oder direkt genießen birgt. „Feine Kost“, so der Name des Ladens und der ist sprichwörtlich Programm.

Täglich stehen kleine Gerichte, Antipasti oder für den ganz eiligen Gast ein Sandwich vom legendären hausgemachtem Kartoffelbrot belegt mit Büffelmozarella, hausgemachtem Basilikumpesto und San Daniele Schinken. Man genießt an in typischer Bistromanie an Stehtischen, schaut sich um, entdeckt in den Regalen Bioolivenöle, traditionelle Balsamessige und auch hausgemachte Schmankerl. Natürlich dürfen die beliebten Weine aus Österreich nicht fehlen.

Eine Location, die zum Schlemmen und Schwelgen einlädt und die auch bestens für gemütliche Feiern im kleinen Kreis geeignet ist.

landersdorfer & innerhofer

Landersdorfer & Innerhofer – Feine Kost // Hackenstraße 6 // 80331 München // geöffnet Mo. bis Fr. 10.30 bis 16.30 Uhr
(Für Veranstaltungen natürlich auch länger)

Tantris

Vor vierzig Jahren fährt der Bauunternehmer und leidenschaftliche Feinschmecker Fritz Eichbauer zum Essen nach Frankreich. Er kehrt mit der Idee eines einzigartigen Restaurants zurück und lässt es bauen. Das Tantris wird zum Beginn einer neuen Gastronomiebewegung in Deutschland. Der Name entstammt dem indisch-buddhistischen Kulturkreis und steht für die Suche nach Vollkommenheit. Vollendet soll der Besuch im Tantris sein: von der siebziger Jahre Architektur des Hauses über die mit zwei Sternen ausgezeichnete Küche von Chef de Cuisine Hans Haas, bis hin zur internationalen Sommellerie und dem persönlichen Service.

Restaurant Tantris // Johann-Fichte-Straße 7 //
80805 München // 089-361 959-0 // www.tantris.de

Tantris Standl

Seit letztem Oktober ist das Tantris mit einem Marktstand in der neuen Schrannenhalle im Herzen von München vertreten. Hier können Besucher exklusiv für das Tantris entwickelte und hergestellte Produkte wie etwa Spirituosen, Wein, Kaffee, Pralinen, Marmeladen und Chutneys probieren und kaufen und so Funken des Tantris-Gefühls mit nach Hause nehmen. Hans Haas und sein Küchenteam bereiten täglich frisch Rinder- und Lachstatar bzw. Guacamole in der Filo-Tüte zum Verzehr vor Ort zu. Dazu gibt es von den Tantris-Sommeliers Justin Leone und Stefan Peter ausgesuchte Weine und Champagner.

Tantris Standl // Schrannenhalle // Viktualienmarkt 15 // 80331 München // Montag bis Samstag 9.00 – 20.00 Uhr

Terrine

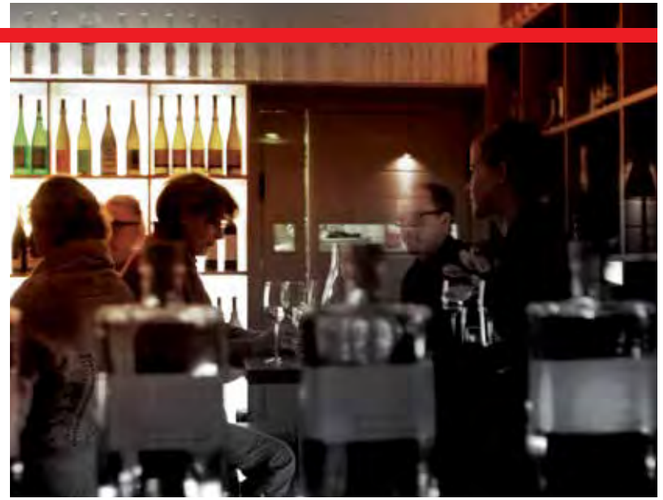
Mit einem Michelin Stern und 17 Punkten Gault Millau bewertet, hat sich das Restaurant Terrine zu einer weiteren Feinschmeckeroase in der Münchner Gastro-Szene entwickelt. 2005 übernahm Jakob Stüttgen gemeinsam mit Kompagnon Sebastian Heil die Küche und Konzeption der Terrine. Schon nach kurzer Zeit konnten sie Gäste und Gourmetkritiker mit ihrer innovativen fantasievollen Küche überzeugen. Stüttgen und Heil verstehen es meisterhaft, Spitzenprodukte und Gewürze auf eine verblüffende Art und Weise zu kombinieren. Auch dem perfekten Zusammenspiel von Weinen zu den Gerichten gilt ein besonderes Augenmerk. Die Atmosphäre im Restaurant ist sehr persönlich und familiär.

Restaurant Terrine // Amalienstraße 89 in der Amalienpassage // 80799 München // 089-281 780 // www.terrine.de

Besuchen Sie uns, wir freuen uns auf Sie!

Restaurant – Weinhandel – Catering

BROEDING



Dass guter Wein und gutes Essen eine unschlagbare Verbindung eingehen, ist den Connaisseuren vom Broeding schon seit langem klar. Wohl daher geht hier beides seit über 20 Jahren sehr erfolgreich Hand in Hand.

Mit diesem Weitblick im Gepäck ist es auch kaum ein Wunder, dass das Broeding als Pionier in Sachen Wein aus Österreich gilt. Denn eine der drei Genusssäulen des Münchner Insidertreffs ist der **Weinhandel**, der ganz klar auf die außergewöhnliche Qualität, das Potenzial und die Vielseitigkeit aus dem alpinen Nachbarland setzt. Anfangs wurde man hier belächelt. Doch die Tatsache, dass viele Winzer, die heute weltberühmt sind, im Broeding ihre erste Anlaufstelle im Ausland fanden, gibt den Visionären recht. Heute steht der Weinhandel Broeding für Know How und sorgfältig ausgewählte Winzer, von denen die Weine direkt und persönlich bezogen werden.

Das österreichische Sortenspektrum vom Grünen Veltliner bis zum Top-Zweigelt lässt sich auch wunderbar mit Essen kombinieren. Womit wir im Restaurantbereich des Broedings angekommen sind: Ein Ort der Entdeckungen, der für lukullische Genüsse auf höchstem Niveau steht. Frische Zutaten, kreative Zubereitung und ein warmes, authentisches Ambiente. Ein Abend im **Restaurant** Broeding ist wahrlich ein Genuss – und er ist immer anders: Das exklusive 6-Gang-Menü des Hauses (das man natürlich mit Weinbegleitung wählen kann) wechselt jeden Tag in eine neue, harmonische Gangfolge. Immer raffiniert, kreativ und doch bemüht den Ursprung traditioneller Rezepte zu zeigen; ihn aber gleichzeitig zu verfeinern und dabei unverkünstelte Geschmackserlebnisse zu schaffen. Natürlich geht man dabei auch gern auf die individuellen Wünsche der Gäste ein.

Bei diesem Genuss lässt es sich auch sehr gut feiern – und hier schließt sich der Broeding-Kreis. Denn mit dem hauseigenen **Catering** lassen sich Anlässe bestens begehen. Ob Sie das Restaurant oder – im Sommer – auch den romantischen Gastgarten im Hinterhof des Hauses nutzen wollen oder eine andere Location wählen: Vom Fingerfood über ein mehrgängiges Menü (auch für zu Hause) bis hin zum DJ, der für Stimmung sorgt – Broeding steht in München nun einmal für die schönen Seiten des Lebens: Wein – Essen – Lebensfreude.

P.S.: Wer sich übrigens fragt, was Broeding überhaupt bedeutet? Es ist eine Fischart – eine Kreuzung aus See- und Bachsaibling. Und weil ein köstlicher zubereiteter Fisch gern in einem guten Tropfen Wein schwimmt, passt der Name doch bestens.

Restaurant Broeding // Schulstraße 9 // 80634 München
info@broeding.de // 089 – 16 42 38 // www.broeding.de

Freisinger Hof

Mitten im Herzen der Stadt lädt seit 1875 der Freisinger Hof seine Gäste ein. Entspannen und Verwöhnen sind die zwei Maximen des Hauses – und das bei den kulinarischen Genüssen süddeutscher und österreichischer Kochkunst auf höchstem Niveau. In den warmen Sommermonaten natürlich auch herrlich gemütlich im Gastgarten oder auf der Terrasse. Neben dem urigen Qualitäts-Bräu bietet der Keller des Hauses höchst edle Weingenüsse aus Österreich. Hier lagern wahre Schätze, die das Kennerherz höher schlagen lassen.

Direkt neben dem Englischen Garten kann man so die Seele baumeln lassen und gemütlich Wohnen. Die 50 Zimmer und Suiten des Freisinger Hofs bieten Komfort für höchste Ansprüche. Beste Voraussetzungen für Genießer, die vor dem köstlichen Diner den hauseigenen Wellness-Bereich nutzen wollen. Aber auch Sportler kommen mit dem Fitnessraum und den Freizeitmöglichkeiten, die das berühmte Grün vor der Haustür bietet, bestens auf ihre Kosten.

Der Freisinger Hof – Tradition im Herzen Münchens.

KARL WALLISCH
FREISINGER HOF

Hotel-Restaurant Freisinger Hof // Oberföhringer Straße 189- 191 // 81925 München
office@freisinger-hof.de // 089/95 23 02 // www.freisinger-hof.de

PURESLeben – Im Luxus des Einfachen

Er ist ein Visionär – der Steirer Dietmar Silly. Ein Visionär, der einer inneren Idee folgt und mit ihr etwas Neues, Wunderbares schafft: Aus alten Winzer- und Lagenhäusern gestaltet er moderne Wohnträume in mitten der südsteierischen Weinlandschaft. Nachhaltigkeit, Perfektion und Wohlfühlen greifen hier Hand in Hand. So entstehen Jahr für Jahr Häuser (derzeit sind es acht), in denen das Wort Luxus eine neue Bedeutung bekommt. Jedes für sich ein kleines Meisterwerk – originell, großzügig, exklusiv und harmonisch. Bestechend ist dabei das Zusammenspiel außergewöhnlicher Architektur mit massiven Materialien, edlen Holzböden, hellen Farben und viel Glas, das den freien Blick hinaus zulässt und dem Gast so das Gefühl gibt, als Einheit mit der umliegenden Natur und den Weinbergen zu verschmelzen.

Das Erschaffen eines neuen Lebensgefühls für seine Gäste, ist der Motor seiner Ideen. So beschränkt sich Dietmar Silly nicht auf das Wohnen, sondern auch auf das Fühlen und Fallenlassen: Abends kommt die G'standene Steirerin optional ins Haus und kocht den Gästen ein typisches Menü aus regionalen Schmankerl. Der Kühlschrank ist gefüllt mit Produkten aus eigener Herstellung, denn auch da überlässt der Visionär nichts dem Zufall. Nachvollziehbar und gesund – lautet seine Devise. Für den Gast bedeutet das, ankommen können und einfach das pure Leben in all seinen in Facetten spüren.

PURESLeben.at
NATUR · WEIN · GENUSS

PURESLeben // Neudorf an der Mur 105 // 8424 Gabersdorf // Österreich // info@puresleben.at // +43 (0) 664-21 55 044 // www.puresleben.at

Geisels Weingalerie

GEISELS WEINGALERIE

Es ist eine Geschichte, die bereits vor über 100 Jahren ihren Ursprung hat. Schon damals knüpfte die Münchner Hotelier-Familie Geisel Kontakte zu den bedeutendsten Weingütern im Bordeaux. Bereits in den 1930er Jahren importierte die Familie die ersten Weine in Fässern aus Frankreich, und füllte sie für Kunden des Restaurant Königshof in Flaschen ab. Diese tiefverwurzelte Passion für gute Weine wurde von Generation zu Generation weitergegeben, bis Stephan Geisel daraus einen eigenständigen Berufszweig machte: Er eröffnete im Königshof einen Weinhandel.

Heute ist die Geisels Weingalerie aus München nicht mehr wegzudenken. Sie steht für die Verbindung aus Genuss, Exklusivität und Know How. Internationale Winzerkunst in modernem, inspirierendem Ambiente: Über zwei Ebenen können Weinliebhaber edle Tropfen aus den besten Anbaugebieten der Welt finden. Das Sortiment besteht aus rund 3.000 ausgewählten Top-Weinen, in dem natürlich auch einige der Gusto 12-Winzer zu Hause sind.
Bei so einer Fülle ist natürlich eines ein Muss – die exzellente Weinberatung. Mit Stephan Geisel und Francesco di Carlo stehen Neugierigen und Kennern erfahrene Experten zu Seite, die ihre Weine lieben und um ihre Stärken wissen. So können sie den passenden Wein für jede Gelegenheit aus ihrem außergewöhnlichen Repertoire empfehlen.

Geisels Weingalerie // www.geisels-weingalerie.de

Steines Weine

Ein kluger Mensch hat einmal gesagt: „Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken!“

Wohl wahr! Denn die Vielfalt der Weine macht es annähernd unmöglich, jeden Wein zu testen. Zudem ist Wein Vertrauenssache und eine Frage des individuellen Geschmacksempfindens. Hier bestimmt nicht in erster Linie der Preis die Qualität des Genusses, sondern die Option, die Möglichkeiten des Marktes darzulegen. Wir, die Firma Steines KG, beschäftigen uns seit mehr als 30 Jahren mit Wein, Champagner und Destillaten. Spezialisiert auf den Import von Weinen aus Frankreich, Deutschland, Italien, Österreich, Portugal und Spanien sind wir immer bemüht, die besten Produzenten und Weine zu finden und zu führen. Als Familienbetrieb kennen wir alle Produzenten persönlich, ihre Weingüter, die Philosophie sowie ihre Vinifikation. Die Weine haben wir selbst probiert, so wissen wir stets was wir verkaufen und können unsere Kunden individuell beraten. Für diese Qualität stehen wir mit unserem guten Namen und unserer Reputation ein.

Wir finden Ihren individuellen Weg sich der Welt der Weine zu erschließen. Qualität und Service sind dabei das Fundament unserer erfolgreichen Unternehmenskultur.

Steines Weine // www.steines-weine.com

EINE GROSSARTIGE WELT ZWISCHEN SÜDHANG UND ABGANG.

„Wer mit Wein aufwächst, wird immer mit ihm verbunden sein!" – Diese einfache Gleichung steht für Anton Groiss. Der gebürtige Niederösterreicher wuchs nicht nur im größten Weinanbaugebiet Österreichs auf. Er entstammt einer Winzerfamilie, die schon seit Generationen mit den Wurzeln der Reben verbunden ist und außergewöhnliche Weine mit ausgeprägt regionalem Charakter vinifiziert.

Nichts ist also naheliegender, als dass sich der leidenschaftliche Weinliebhaber in München mit einem **ganz besonderen Weinhandel** niedergelassen hat – und mit einer Mission: **Vinophilen Genießern die Lust am Leben ins Glas zu zaubern.** Klar, dass sein Fokus dabei auf Österreich liegt und auf einer Auswahl besonderer, heimischer Schmankerl, die eben nur ein Insider kennt. So macht er seinen Kunden die Entscheidung für einen edlen Tropfen nicht leicht, denn bei ihm gibt es vieles zu entdecken, zu probieren und als neuen Lieblingswein zu deklarieren. Über sich selbst sagt Anton Groiss: „Ich bin ein Basisarbeiter." **Seine Basis ist – der pure Genuss.**

Weinhandel Groiss // Weine für Genussmenschen: ausgesucht, authentisch, außergewöhnlich.
Rambaldistr. 27, 81929 München, T. 089/95998840, F. 089/95998842 // www.groiss-weine.de

antongroiss
ausgesuchte österreichische weine

Party-Verleih Frankl – Leihen statt kaufen

Seit 1999 verleiht die Firma Party-Verleih Frankl in München alles, was man für eine private Party, eine Firmenfeier oder eine Großveranstaltung benötigt. Vom Moccalöffel bis zur kompletten Küche ist alles im Sortiment. Wieso kaufen, wenn man auch leihen kann?

Party-Verleih Frankl bietet jedem Kunden eine individuelle Beratung, sei es das junge Brautpaar, welches zum ersten Mal eine Feier organisiert oder der routinierte Bankettleiter mit 15 Jahren Berufserfahrung.

Das Verkaufsteam geht auf die speziellen Wünsche und Bedürfnisse jedes Kunden mit Kompetenz und Kreativität ein. Zum Team gehört auch ein Fachmann für internationale Großveranstaltungen. Das Sortiment der Firma Party-Verleih Frankl beinhaltet über 1800 Artikel. Mit dieser umfangreichen Produktpalette kann man jeder Feier die individuelle Note verleihen, egal ob 10 oder 10.000 Gäste.

Die Firma verfügt des weiteren über einen eigenen Fuhrpark und beliefert den Großraum München. Auf Wunsch werden der Auf- sowie der Abbau übernommen. Zur Einhaltung eines gleichbleibend hohen Hygienestandards werden die Artikel von Party-Verleih Frankl gespült. Das Motto der Geschäftsleitung: „Wir sind dazu da, dem Kunden seine Arbeit zu erleichtern und sehen uns ganz bewusst als Dienstleister im Hintergrund."

frankl24
der eventausstatter

Party-Verleih Frankl GmbH // Mühlweg 5 // 82054 Sauerlach
info@frankl24.de // 089-5 888 111 // www.frankl24.de

KOPP'S
feine Weine ~ feine Kost

KOPP'S feine Weine ~ feine Kost

Manchmal muss man einen kleinen Weg auf sich nehmen, um wirklich etwas Gutes zu entdecken. So geht es dem vinophilen Münchner Genießer, wenn er eine feine Weinauswahl mit persönlicher Handschrift sucht. Denn genau diese findet er in Oberseifsieden bei Ebersberg.

„KOPP'S feine Weine ~ feine Kost" hat sich auf handverlesene Winzer aus Österreich und Deutschland spezialisiert, die sich mit viel Herzblut und Liebe der Vinifikation widmen. Ebenso, wie Joseph Kopp und sein familiäres Team, die sich einmal im Monat darauf freuen, begeisterten Weinliebhabern ihre Weinauswahl auf sehr persönliche Weise zu präsentieren.
Neben den Weinen, ausgesuchten Delikatessen und Bränden bieten die gemütlichen Räumlichkeiten von KOPP'S auch den perfekten Rahmen zum Feiern. Selbstverständlich übernehmen Joseph Kopp und sein Team dabei auch gern die Organisation Ihrer privaten sowie geschäftlichen Anlässe, wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und Feiern. Auch größere Events – wie die Gusto 12 – stehen unter der professionellen Schirmherrschaft von KOPP'S.

KOPP'S feine Weine ~ feine Kost // www.kopps.biz

Vinothek
SABITZER
Weine und Spirituosen aus aller Welt
Tel.: 089 / 21 93 90 34 · www.sabitzer.de

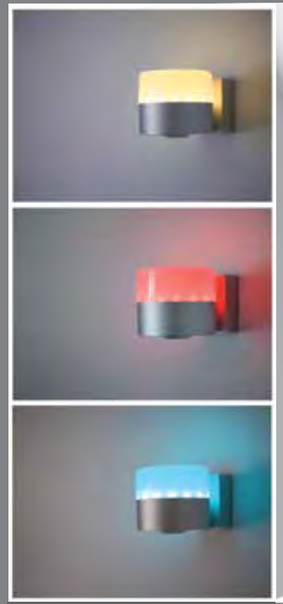
Vinothek Sabitzer

Wein ist eine Leidenschaft, die Herwig Sabitzer schon seit mehr als 40 Jahren begleitet. Damals – als junger Koch – war er längere Zeit im Burgund. Er entdeckte die Weingüter der Region und deren Keller. Er lernte, wie viel Mühe und Zeit damit verbunden ist, einen guten Wein in die Flasche zu bannen, und war fasziniert von dem Weg der Traube zum Wein.
Herwig Sabitzer kehrte nach München zurück, führte u.a. das Michelinstern gekürte Restaurant Sabitzer und importierte seine ersten Weine aus dem Burgund, die er seinen Gästen kredenzte. Nach und nach wurden Kollegen auf das Weingeschehen im Restaurant Sabitzer aufmerksam und kauften fleißig ein. Der Weinhandel begann zu Leben und wurde mit dem Rückzug von Herwig Sabitzer aus der Gastronomie Ende der 90er Jahre zur Lebensaufgabe.
Heute liegt sein Schwerpunkt – neben den großen Franzosen – auch auf Italien und immer stärker sind die Weine aus Österreich bei ihm vertreten. Sein Ziel dabei: Junge, innovative Winzer aufzuspüren, deren Weinphilosophie er persönlich kennt – und dabei immer wieder Neues für seine Kunden zu entdecken. Denn so ist Wein für ihn: Eine nie endende Liebesgeschichte, die einem aufregenden Abenteuer gleicht.

Vinothek Sabitzer // www.sabitzer.de

Genuss für Auge & Ohr

NewTec – italienisches Sound Design



+ = BAIO Airplay, Light & Sound

Musik und Licht. Die integrierte Bluetooth-Technologie ermöglicht die gleiche Montage wie bei einer normalen Wandlampe.

Erstklassige Tonqualität ohne Lautsprecherkabel!

NewTec Design : Audio

www.newtec-audio.com

Mit dem Stichwort „GUSTO 12“ unter info@newtec-audio.com Infomaterial anfordern und eine von 50 newlounge-Musik-CDs gewinnen!

Schreinerei Wittmann – Ideen aus Holz

Wertigkeit, Wärme, Persönlichkeit und Echtheit – das sind Attribute, die noch immer für Holz stehen, das edle Geschenk der Natur. Gerade im Wohnraum erzeugt es schnell ein Wohlgefühl und eine heimelige Atmosphäre.

Wahrscheinlich arbeiten Max Wittmann und seine Mitarbeiter deswegen so gern mit Holz. Denn das Ergebnis macht immer Freude. Die Schreinerei Wittmann steht für Einrichtungen und Objekte nach Maß. Innovativ, kreativ und flexibel wird hier nach den Wünschen des Kunden gearbeitet. Denn die Möglichkeiten mit Holz besondere Wohnmomente zu erzeugen, sind vielfältig: Küchen, Bäder, Fenster, Türen, Treppen – mit Holz werden sie schnell zum edlen Hingucker. Natürlich ist – neben einer großen Auswahl verschiedener Holzarten, die sowohl massiv als auch als Furniere verarbeitet werden – die Kombination mit anderen Materialien wie Stein, Metall, Glas und Kunststoff möglich. So entstehen individuelle Arbeiten, die begeistern: Die Kuben-Regale auf der Gusto 12 sind aus den Meisterhänden der Schreinerei Wittmann.

Möbelschreinerei & Innenausbau Max Wittmann GmbH
Tassilostraße 12 // 85467 Oberneuching
info@schreinerei-wittmann.de // 08123-88 95 55 // www.schreinerei-wittmann.de

GUSTO 12

Agentur MABENY Kommunikation & Design

Die Agentur MABENY ist im Rahmen der Gusto 12 für die Entwicklung des Corporate Designs verantwortlich. Das beinhaltet die Logoentwicklung, Schrift, Farb-, Form und Bildwelt der Veranstaltung, sowie die Umsetzung div. Medien.

Wir bieten: Print- und Webdesign // Fotografie // Social Media

Die drei zentralen Kommunikationsmaßnahmen für Ihr Unternehmen aus einer Hand – Für ein medienübergreifendes Corporate Design.

www.mabeny.de

Die Hofbrennerei Oberkorb

Wenn Leidenschaft auf einen Tüftler trifft, dann steht man garantiert Andreas Franzl gegenüber. Der gelernte Käser und studierte Landwirt veredelt in seiner kleinen Hofbrennerei in Dorfen selten gewordene Früchte zu Obstbränden, die jährlich internationale Erfolge feiern.

Die fruchtbaren, sandigen Lehmböden des Tertiären Hügellandes südlich der Donau lassen bestes Obst bei gemäßigtem Klima gedeihen. Ideale Voraussetzungen für eine besonders große Vielfalt hocharomatischer Obstsorten: Mispeln, Quitten, Kriacherl, Birnen und viele alte Apfelsorten wachsen auf den Obstwiesen des 300 Jahre alten Einödhofs. Sie sind die Grundlage für sortenreine und terroirgeprägte Brände, von denen der Fallstaff begeistert schwärmt: „Maximale Reinheit und Klasse sind hier kein Ziel, sondern Selbstverständlichkeit."

Vielleicht liegt diese herausragende Qualität an der Nase des Brenners: Andreas Franzl ist ein ausgebildeter und anerkannter Edelbrandsensoriker, sein Urteil ist in der Branche international gefragt. Vielleicht liegt sie auch an der Sorgfalt des innovativen Brenners. Und vielleicht auch an der Manufakturarbeit, denn Masse liegt Andreas Franzl fern. Jährlich finden nur etwa 1.200 Flaschen seiner herausragenden Obst- und Beerenbrände den Weg zum Genießer. Ganz sicher treffen alle drei Gründen zu, denn sie sind die Grundlage für eine Brennerei, die die World Spirits Academy 2011 sogar zu World-Class-Destillerie ernannte!

Hofbrennerei Oberkorb // Oberkorb 1 // 84405 Dorfen
info@hofbrennerei.de // 08086 13 71 // www.hofbrennerei.de

ACA DE VIE
HOF OBERKORB

GUSTO 12

Schreibküche by anja.hanke

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“
Johann Wolfgang von Goethe

Dieses berühmte Zitat spricht sowohl für den Genuss des Weines, als auch für den Genuss des geschriebenen Wortes. Die Schreibküche ist im Rahmen der Gusto 12 für die textliche Umsetzung und die Pressearbeit zuständig. Dies beinhaltet sowohl die Unterstützung und Zusammenarbeit mit Medien, die textliche Gestaltung der Werbemittel, als auch die Redaktion des Verkostungsbuches.

Ich biete: Journalismus // Redaktion // individuelle Presse- und Projektarbeit

Spezialisiert auf die Bereiche Kulinarik, Wein, Reise und Gastronomie fasse ich die schönsten Seiten des Lebens genussvoll, persönlich und mit Begeisterung in Worte. Sie suchen nach Texten mit einer eigenen Handschrift? Rufen Sie mich an!

Tel.: +49 (0) 8054/95 89 76 // Mobil: +49 (0) 172/36 52 043
www.schreibkueche.de // hanke@schreibkueche.de

Zurück zu den Wurzeln – Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Wir leben im 21. Jahrhundert. Einer Zeit, in der das Vertrauen in unsere Lebens-Mittel und das Wissen um ihren Ursprung abhanden gekommen sind. In einer Zeit, in der Profit und moderne Technik mehr bedeuten als Gesundheit, Nachhaltigkeit und natürlicher Geschmack.

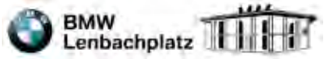
Doch die Herrmannsdorfer Landwerkstätten stellen sich dieser erschreckenden Bilanz entgegen und gehen ganz bewusst zurück zu den Wurzeln: So bietet das Netzwerk aus etwa 70 ökologisch wirtschaftenden Bauern und Herstellern der Region rund um Glonn im Landkreis Ebersberg Alternativen für Menschen, die wissen wollen, was sie essen und woher es kommt. Dabei wird ausschließlich nach überlieferten naturgemäßen Formen des Ackerbaus, der Viehzucht und der Lebensmittelverarbeitung gearbeitet, die sich alle „Herrmannsdorfer“ auf die Fahne geschrieben haben. So entstehen Lebensmittel, die gut und natürlich schmecken, gesund sind, regional erzeugt wurden und mit dem Prädikaten „handgemacht“ und „ökologisch wertvoll“ geadelt sind.

Diesen hohen Anspruch schmecken Sie heute auf der Gusto 12, wenn Sie das kross-würzige Natursauerteigbrot der Herrmannsdorfer Bäckerei probieren. So sollte Brot wirklich schmecken und mit dieser Sorgfalt sollten Lebens-Mittel hergestellt werden, denn sie sind ein Mittel zum Leben.

Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Glonn GmbH & Co. KG
Herrmannsdorf 7 // 85625 Glonn
glonn@herrmannsdorfer.de // 08093 - 90 94 0 // www.herrmannsdorfer.de

HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten

Das GUSTO 12 – Team bedankt sich für Ihre freundliche Unterstützung



BMW Lenbachplatz

Lenbachplatz 7a • 80333 München
www.bmw-lenbachplatz.de

Tel +49 89 382 17900
Mobile +49 176 601 17900
Fax +49 89 382 17920
bmw-lenbachplatz@bmw.de

Österreich Wein Marketing

Prinz-Eugen-Strasse 34
A-1040 Wien
www.oesterreichwein.at

+43 (1) 5039267
+43 (1) 5039268
info@oesterreichwein.at

Weinhof Österreich in München

Weinhandlung – Weinbar – Event-
location – Weinverkostungen

Nymphenburgerstrasse 21
80335 München
www.weinhof-oesterreich.de
089 97 341891
Julia.maier@weinhof-oesterreich.de

Sie planen Ihre Weinkarte, wir Ihre Küche!

Schneider Gastronomie München
Flößergasse 4
81369 München

www.schneider-gastronomie.de

Ihr Partner für die private Vermögens- und Vorsorgeplanung

Georg-Wimmer-Ring 12
85604 Zorneding

t.felden@fsk-consulting.de
www.fsk-consulting.de • 08106 99 44 32

IWV Institut für Wirtschaftsmathematik und betriebliche Versorgungssysteme AG

Ihr Partner für betriebliche Versorgung
und innovative Vergütung

www.iwv-institut.de • 08106 | 99 44 00

DANK

Das Gusto 12-Team dankt den beiden namhaften Sommeliers Stefan Thuriot (Königshof, München) und Gerhard Retter (Fischerklause am Lütjensee) für ihre maßgebliche Unterstützung.
Ihr Wissen und Ihre Erfahrung waren tragende Säulen in der Vorbereitung der GUSTO 12.

GUSTO 12 – Impressum

Veranstalter

KOPP'S feine Weine ~ feine Kost // Geschäftsführer: Joseph Kopp // Oberseifsieden 1b // D-85643 Steinhöring //
Telefon: +49 (0) 8094/905949 // Mobil: +49 (0) 172/944 00 74 // Joseph.Kopp@kopps.biz // www.kopps.biz //

Redaktion, Pressearbeit und textliche Umsetzung div. Medien

Schreibküche by anja.hanke // Geschäftsführerin: Anja Hanke // Hochstätt 12 // D-83253 Rimsting //
Telefon: +49 (0) 8054/95 89 76 // Mobil: +49 (0) 172/36 52 043 // hanke@schreibkueche.de // www.schreibkueche.de //
© Text, GUSTO 12 – Anja Hanke

Entwicklung Corporate Design und gestalterische Umsetzung div. Medien

MABENY Kommunikation & Design GmbH & Co. KG // Geschäftsführer: Linda Märkl Dipl.-Des. (FH) & Johann Bentele Dipl.-Des. (FH) //
Komplementärin: MABENY GmbH // Westendstraße 29 // D-80339 München //
Telefon, Johann Bentele: +49 (0)89 / 120 114 - 82 // jc.bentele@mabeny.de // www.mabeny.de //
© Corporate Design & umgesetzte Medien, GUSTO 12 – MABENY GmbH & Co. KG (insbesondere: Logo, Farb- und Bildwelt, Key Visual, Layout und Grafik)

KOPP'S feine Weine ~ feine Kost // Joseph Kopp // Oberseifsieden 1b // 85643 Steinhöring // 0172/944 00 74 // Joseph.Kopp@kopps.biz // www.kopps.biz