

WEISSENSEER Cocktailtage 2019

Die Weissenseer Cocktailtage haben sich den Ruf erarbeitet, nur mit den besten Bartendern im deutschsprachigen Raum zu arbeiten. Hier kann man es gefahrlos wagen, nach einem Cocktail zu verlangen, denn diese werden mit Garantie nicht langweilig oder einfach nur klebrig süß sein, wie man es leider immer noch in allzu vielen Bars und Restaurants regelmäßig vorgesetzt bekommt.

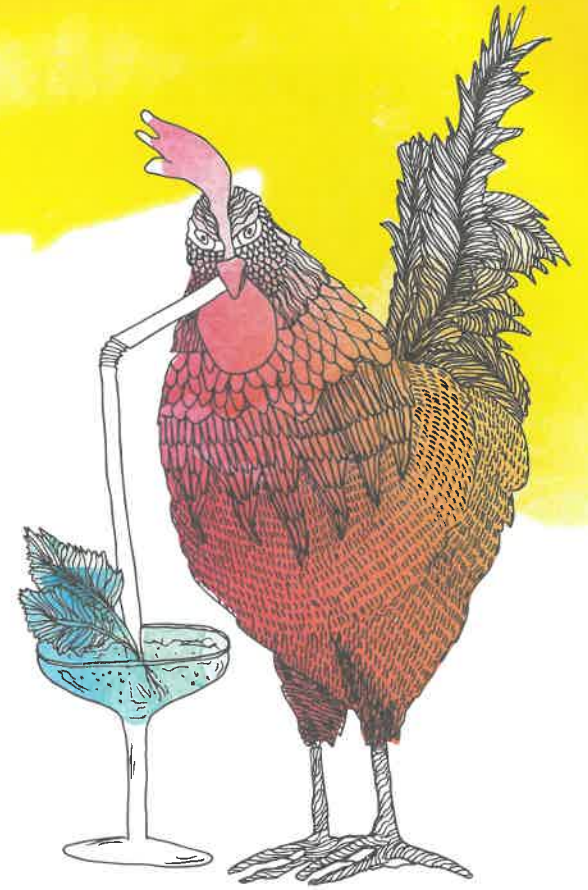
Der Abend des 1. Juni stand in neun ausgesuchten Hotels rund um den Weissensee ganz im Zeichen der Mixkulinarik: einem Gourmet-Dinner mit korrespondierenden Getränken. In diesem Fall handelt es sich aber eben nicht um die altbekannte Wein- oder Bierbegleitung, sondern um etwas wahrlich Außergewöhnliches: fachmännisch zubereitete Cocktails.

Im wunderschön gelegenen Hotel Nagglertal trauten sich 60 Dinnergäste, einmal etwas für sie völlig Neues auszuprobieren und dem Barprofi Ben Schuchardt ihr Vertrauen zu schenken.

Ben ist gebürtiger Hannoveraner und seit seiner Zeit in der legendären Eberts Cocktailbar in Wien innig mit Österreich verbunden.

An diesem besonderen Tag fegte er von früh bis spät virtuos durch Küche und Bar, denn Mixgetränke auf diesem Niveau anzubieten, erfordert sorgfältige Planung und Vorbereitung: frische Wiesenblumen, Holunder, Preiselbeeren, Waldhonig und weitere Naturprodukte mussten besorgt, zu Sirups verkocht und mit Alkohol vermischt werden. Wie gut, dass all diese Ingredienzen im Naturpark Weissensee problemlos zu finden sind.

Seine Cocktailbegleitung stand ganz im Zeichen der Regionalität. Deshalb kamen bei Bens gefeierten Kreationen anstatt von Rum, Whisky und Gin ausschließlich typisch österreichische Produkte zum Einsatz. Die Basis bildeten dabei die Schnäpse, Geiste und Liköre des Grazer Traditionsunternehmens Destillerie Franz Bauer.



Die Destillerie Franz Bauer ist unter anderem wegen seines ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnisses österreichischer Gastromomietführer im Schnapssegment. Neben den Klassikern Marille und Williamsbirne, erfreuen sich auch Zirbenzauber (Likör aus Zirbenzapfen von der Turracherhöhe), Himbeergeist und Green Panther (ein Kürbiskernlikör) großer Beliebtheit.

Donnerstag, 20. Juni

Markterlebnis
9.00 bis 12.30 Uhr
Wochenmarkt/Weissenseehaus
Freier Eintritt. Cocktailmatinee.

Freitag, 21. Juni

Mixkulinarik
ab 18.30 Uhr
In Hotels und Restaurants
rund um den Weissensee
Jeweils mit Tischreservierung.

Samstag, 22. Juni

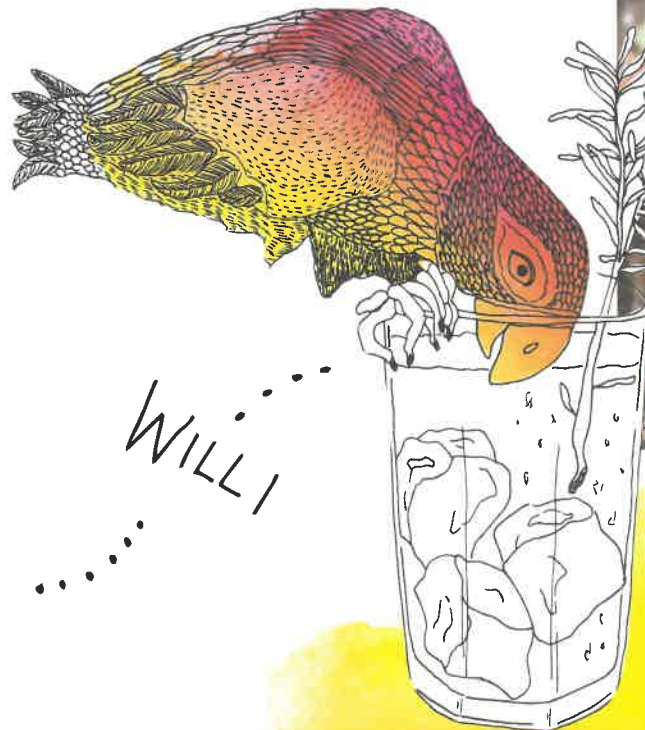
Anlegesteg
19.00 bis 24.00 Uhr
Brücke
Freier Eintritt. Drinks am Wasser.

Sonntag, 23. Juni

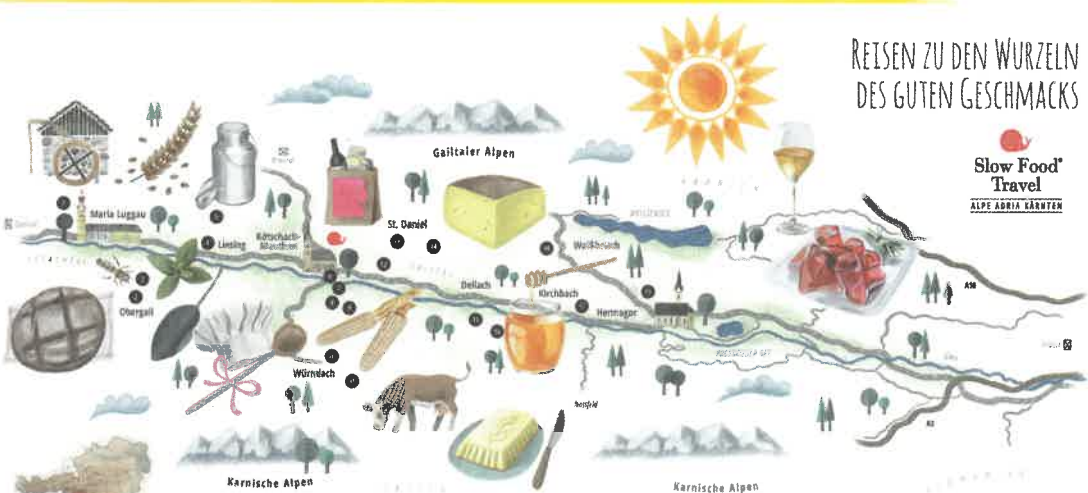
Whiskey-BBQ
12.00 bis 16.00 Uhr
Alte Mühle in Unternaggl
Freier Eintritt.
Gemütlicher Ausklang.

Änderungen vorbehalten.

WILLI MULE Bens Rezepturen nachzumixen ist für einen Laien gewiss nicht so einfach. Doch Cocktails müssen keineswegs kompliziert sein. Oft genügen schon ein paar simple Zutaten wie in der hier präsentierten Anleitung aus 4 cl BAUER Williamsbirne und Ginger Beer: fertig ist der Willi Mule.



Winter-Cocktailtage
4. und 5. Jänner 2019
www.cocktailtage.at



Slow Food Travel
Zelebrierter Genuss
Infos unter www.herwig-ertl.at

EDUARD REISSNER
HERWIG ERTL
QUERDENKER
VORDENKER
MENSCH



Slow Food Travel Workshop jetzt buchen
Infos unter www.slowfood.travel

