

Presseberichte.

Aktuelle Berichterstattungen über Elisabeth Eder und ihre Arbeit.

Elisabeth Eder | Weinakademiker
Mobil +43.650.382 40 81

Gaisbergstraße 15a · 5020 Salzburg · Österreich
Tel. +43.662.64 31 43 · Fax +43.662.64 35 34
elisabeth.eder@weinfluesterer.at · www.weinfluesterer.at

Die professionelle Weinberatung.

Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs. Dezember 2007



Erstätt, 2007-12-12

Rundschreiben an die Mitglieder und Freunde des Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs

Cheres Consoeurs, Chers Confreres,

das Jahr 2007 neigt sich dem Ende, ein Grund, es noch einmal kurz Revue passieren zu lassen.

Im März bereitete uns Helmut Ponstingl vom Restaurant K+K in Salzburg auf die geplante Weinreise in die Südoststeiermark im Herbst des Jahres vor. Viele unserer Freunde wollten die Weine dieser schönen Region näher kennen lernen, wozu uns die bekannte Weinakademikerin Elisabeth Eder nicht nur die interessantesten Gewächse vorstellte, sondern auch herrliche Landschaftsbilder an die „Leinwand“ zeichnete.

Im Mai besuchten wir das neue Reich unseres geschätzten Mitglieds Bruno Plotheger in Eugendorf, in dessen mittelalterlichen Kellergewölben er seine „Schätze“ lagert. In der Hauptstube des hübschen Restaurants wurden uns die vielfältigen Gewächse aus dem Friaul, Weiß und Rot näher gebracht, dazu servierte der Patron „Fingerfood“, kleinste vielfältige Spezialitäten aus dem Friaul.

Das „Highlight“ des Ordre Mondial-Jahres stellte sicherlich unsere Weinreise in die Südoststeiermark im Oktober dar. 36 Freunde folgten Helmut Ponstingl, dem geborenen Südoststeierer auf verschlungenen Wegen, die vielen Sehenswürdigkeiten dieser liebenswerten Region zu erkunden. Die Stationen: Weinprobe im Schloss Weingut Thaller bei Großwilfersdorf; Auffahrt zu einer der bedeutendsten Grenzburgen, der Riegersburg; Produktion des luftgetrockneten Vulcano-Rohschinken in Felzbach und die Schnapsbrennerei/ Essigmanufaktur Gölles; beeindruckten alle Teilnehmer. Höhepunkt der Reise war aber sicherlich das abendliche 6-gängige Gala-Diner im prächtig gelegenen, stimmungsvollen Schloss Kapfenstein. Herr Winkler von Hermaden höchst persönlich erläuterte uns seine zahlreichen Weinberge in der Region und überzeugte die Freunde schnell von der herausragenden Qualität seiner Roten und Weißen.

Am Sonntagmorgen, bereits auf der Heimreise, bildete der Besuch auf dem idyllisch gelegenen Weingut Hutter einen schönen Ausklang der gelungenen Reise.

An dieser Stelle nochmals ein herzliches Dankeschön an unseren Freund Helmut Ponstingl.

- 1 -

Den Start ins neue Jahr 2008 beginnen wir mit einem Novum: unser Bailli Georg Imbauer lädt am **13.1.12h** in den **Schloßsaal, Crowne Plaza zur Präsentation des Jahresprogrammes der Chaîne und des Ordre Monial Salzburg** ein. 5 Haubenköche unserer Mitgliedsbetriebe fertigen vor unseren Augen 10 Köstlichkeiten, dazu gibt es Weine uns gut bekannter Winzer wie das Gut Hutter, Schwarz und Meinklang. Anton Vogel begleitet uns mit seinen Gughof Schnäpsen.

Am **29. Februar 08** werden wir im Vorfeld eines Diner Amical der Chaîne im **Restaurant Hotel Schloss Fuschl ab 17.00 Uhr** für die Mitglieder des Ordre Mondial eine Weinverkostung im nicht öffentlichen Schlosskeller des berühmten Hotels abhalten. Der Chefsommelier wird uns sein Reich mit über 50.000 Flaschen aller Lagen dieser Welt vorstellen.

Am **18.04.08** ist in **Döllersers Enoteca** in Kuchl eine Degustation geplant, die sicher in bekannt perfekter Weise von unserem Mitglied Helmut Döllerer organisiert und kommentiert wird.

Anlässlich des internationalen **Grand Chapitre in Wien vom 23. bis 26. Oktober 08** werden wir einen **Abend mit Weindegustation für die Mitglieder des Ordre Mondial** in das bereits bestehende Programm integrieren, insofern darf ich Sie recht herzlich bereits heute nach Wien einladen.

In Planung ist noch eine **Bordeaux Verkostung im späten Herbst des Jahres.**

Bitte entnehmen Sie die Termine und Informationen über die Weinverkostungen unserer homepage: www.chaine.at.

Ich freue mich, auch an dieser Stelle wieder viele neue Mitglieder im Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs begrüßen zu dürfen.

Ihre Anregungen zur Förderung der Weinbruderschaft sehe ich gerne entgegen und freue mich über jeden Beitrag.

Nun wünsche ich Ihnen

ein schönes Weihnachtsfest

und einen „guten Rutsch“ ins Neue Jahr 2008

und hoffe auf rege Beteiligung an unseren Veranstaltungen.

Mit amicalen Grüßen

RA Max Schneider
Vize Echanson

Max Schneider – Jos. Schneider GmbH – Raiffeisenstraße 10 a – D-83355 Erstätt
Tel. 0049/(0)861/700751 – Fax 0049(0)861/7007580 – E-Mail: mschneider@schneider.hagebau.de

- 2 -

Seminar. Weinwissen für Neueinsteiger und Fortgeschrittene | **Schulung.** Schulungen für Gastronomie- & Verkaufspersonal | **Event.** Organisation von Weinevents und -präsentationen | **Motivation.** Planung und Durchführung von Incentives | **Service.** Vertretung von Weinpersonal bei Krankheit oder Urlaub
Reise. Planung und Begleitung von Weinreisen | **Marketing.** Konzepte für Winzer und Händler | **Einkauf.** Vermittlung zu den richtigen Bezugsquellen
Vertrieb. Betreuung von Privatkunden für Großhändler | **Raritäten.** Vermittlung bei An- und Verkauf von Weinraritäten | **Weinkeller.** Beratung bei Planung und Bestückung von Weinkellern, Sichtung und Katalogisierung von Kellerbeständen | **Weinkarte.** Ausarbeitung von Weinkarten für die Gastronomie

Bankverbindung: Volksbank Salzburg · Konto 710 36 17 · BLZ 45010 · IBAN: AT924501000007103617 · BIC: VBOEATWWSAL · Gerichtsstand: Salzburg · UID: ATU61847345