

Walter und Uschi Grüll,
Wolfgang Birklbauer,
Champagner-Botschaf-
terin Elisabeth Eder
und Sebastian
Mussner (v. l.)



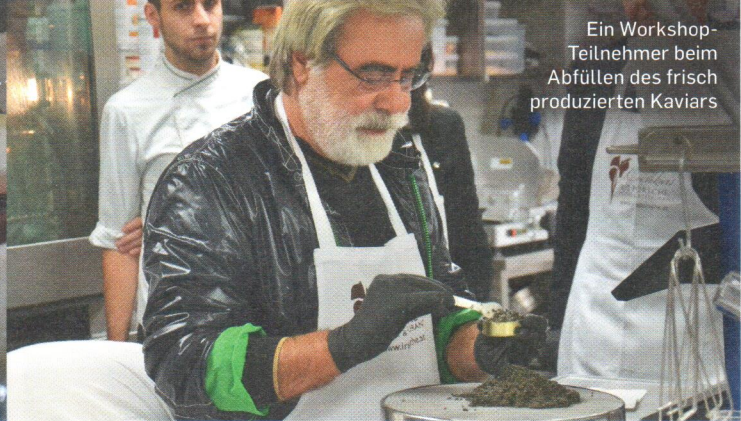
Der Stör wurde beim
Workshop zu Kaviar
und köstlicher Bouil-
labaisse verarbeitet



Delikatesse: der
Stör-Kaviar



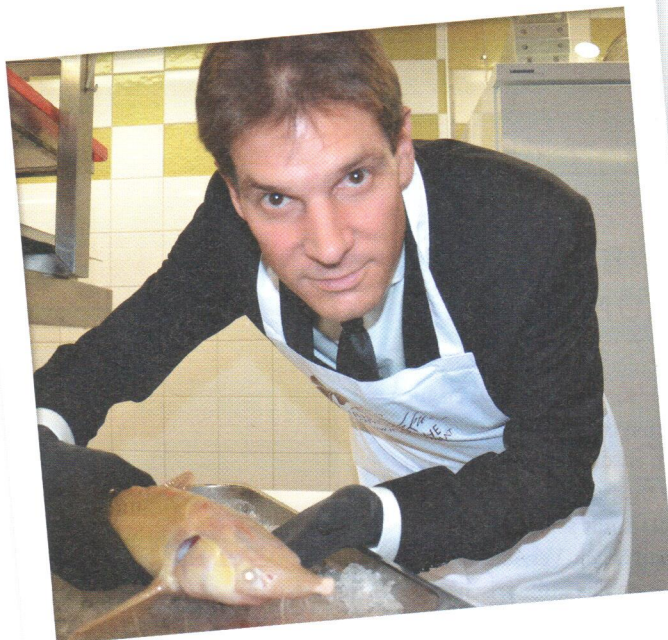
Ein Workshop-
Teilnehmer beim
Abfüllen des frisch
produzierten Kaviars



SELBST IST DER GOURMET

Champagner und Kaviar: Das unbestrittene Traum-paar unter den Delika-tessen war Thema beim exklusiven Workshop im Hotel »Iris Porsche«, den Falstaff gemein-sam mit American Express für »Centurion«-Cardholder veranstaltete.

Ziel des Events: Jeder Teilneh-mer sollte am Ende seinen eigen-en, selbst gewonnenen Kaviar mit nach Hause nehmen dürfen. Dazu nahm sich der einzige Kaviarproduzent Österreichs, Wal-ter Grüll, gemeinsam mit den Teilnehmern den heimischen Stör vor. Aus den übrig geblie-benen Teilen des Fisches kochte das Küchenteam auch noch eine köstliche Bouillabaisse. Ihm sei



EIN GUTER FANG

Auch Sebastian Mussner, Client Relationship Manager bei American Express, ließ sich von Experte Walter Grüll zeigen, wie exquisiter Stör-Kaviar gewonnen wird.

es besonders wichtig, den ganzen Fisch zu verwerten und nichts wegzuworfen, erklärte Grüll.

Passend zum feinen Essen durften die Workshop-Teilnehmer edle Schaumweine der Traditions-marke Vranken-Pommery probieren. Champagner-Botschafterin Elisabeth Eder leitete die kommentierte Verkostung.

Besonders war aber nicht nur die Kulinarik – auch der Veranstaltungsort war entsprechend exklusiv. Das Hotel »Iris Porsche« liegt am Mondsee im schönen Salzkammergut und bietet neben modern ausgestat-teten Seminarräumen mit sei-nem Wellness- und Aktiv-Angebot einen luxuriösen »Hide-away« für Erholungsuchende.