

Presseberichte.

Aktuelle Berichterstattung über Elisabeth Eder und ihre Arbeit.

Falstaff Oktober 2022

Elisabeth Eder | Weinakademiker
Mobil +43.650.382 40 81

Gaisbergstraße 15a · 5020 Salzburg · Österreich
elisabeth.eder@weinfluesterer.at · www.weinfluesterer.at

Die professionelle Weinberatung.

NACHBERICHT HOFGASTEINERHAUS

GENUSSABEND IM ZEICHEN DER NACHHALTIGKEIT



Seit einiger Zeit setzen die Hütten und Häuser der Naturfreunde Österreich auf ihren Speisekarten auf eine möglichst regionale und saisonale Auswahl. Im nächsten Schritt werden nun auch mehr und mehr vegetarische sowie vegane Gerichte angeboten. Dass es nicht immer klassische schwere Hüttenkost sein muss, zeigen nicht nur die zustimmenden Reaktionen der Gäste auf die neu adaptierten Gerichte, sondern auch die positiven Bewertungen vieler Naturfreunde-Hütten im neuen Falstaff Hüttenguide. Ebenfalls auf dieser Liste findet sich das neue »Hofgasteinerhaus«

(82 Punkte, 1 Edelweiß). Kürzlich veranstalteten die Naturfreunde Österreich in ihrem neuen Haus auf rund 2000 Metern – hoch über dem Gasteinertal – einen Genussabend, bei dem Regionalität und Saisonalität im Fokus standen. Die einzelnen Gerichte wurden von Hüttenkoch Hans-Georg Gintner und Spitzenkoch Harald Brunner fein interpretiert und von der Weinakademikerin Elisabeth Eder mit den passenden Tropfen begleitet. Zusätzlich wurden in einer Zusammenarbeit mit »The Green Mountain« Fleischersatzprodukte gekocht und an diesem gemütlichen Abend verkostet.

Wer kulinarische Erlebnisse sucht, ist im »Hofgasteinerhaus« genau richtig. Am Foto oben: Jutta Niedermaier, Weinakademikerin Elisabeth Eder, Günter Abraham, Hüttenkoch Hans-Georg Gintner, Gastkoch Harald Brunner, Andreas Schieder und Gerhard Nachbagauer (v. L.).

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

NACHBERICHT EINTOPF UND BÜHNE KLAGENFURT

GENUSSABEND IM »KUNSTBUREAU«

Hochkultur trifft hohe Küche: Am 17. September baten Burgtheater-Direktor und Autor Martin Kušej sowie vier Spitzenköche zu einem kulinarisch-künstlerischen Stelldichein im »kunstbureau« Klagenfurt. Hubert Wallner (links) vom »Gourmet Restaurant Hubert Wallner« am Wörthersee, Zlatko Konec vom »Gasthof Sandwirt« in Maria Saal (unten Mitte) gemeinsam mit Martin Kušej, Manuel Ressi vom »Bärenwirt« in Hermagor (Kreis rechts unten) und Jure Tomic von der »Osterija

Debeluh« in Brežice (Kreis rechts oben) in Slowenien loteten gemeinsam das Dreiländereck Kärnten-Slowenien-Friaul gastronomisch aus. Garniert wurde das kulinarische Gipfeltreffen mit Lesungen aus Martin Kušej's neuem Buch »Hinter mir weiß«. Für den süßen Appetit gab es Traditionelles aus der Region – etwa einen Kärntner Reindling von der »Bäckerei Weissensteiner«. Für die passende Weinbegleitung sorgte Elisabeth Eder mit edlen Tropfen aus den Anbauregionen Slowenien, Kärnten und Friaul.

Auf Genuss-Entdeckungsreise mit vier Spitzenköchen sowie Burgtheater-Direktor Martin Kušej (im Bild).

