



Käse trifft Wein

Ein kulinarischer Klassiker als Programm beim ÖGZ-Expertenforum



Der Käsesommelier des Jahres 2009, Herbert Gundacker und Herbert Nenning, Weinexperte aus dem Hause Kastner, führten beim Treffen des f&b-Managerclubs durch das kulinarische Programm

Fotos: Pepo Schuster

Als Caterer auf der Messe Wien übernahm die eurest die Rolle als Gastgeber für den jüngsten f&b-Managerclub Vienna, der anlässlich der „Alles für den Gast Wien“ angesetzt war. Das danach traditionell angesetzte ÖGZ-Expertenforum ging im Panormarestaurant über die Bühne und widmete sich dem Thema Wein & Käse.

Für das kulinarische Treffen sorgten einer-

seits Herbert Gundacker mit einem ausgewählten Gastronomiesortiment von Schäringer, andererseits Herbert Nenning, von der Firmengruppe Kastner, der ein nagelneues Bioweinsortiment aus dem Programm von „Biogast“ präsentierte. Dazu gab es Gebäck von Resch & Frisch.



Verkostet wurden die Weine unter anderem aus einem

neuen Kostglas benannt nach dem deutschen Weinpapst René Gabriel, die Gläserproduzent Siegfried Seidel zum Programm beisteuerte. Ergänzend dazu präsentierte Meiko-Geschäftsführer Herbert Kregl einen neuen Gläserspüler, der auf Basis einer Osmosetechnologie das nachträgliche Polieren der Gläser erspart und damit dem Trend zu sehr leichten, dünnwandigen Weingläsern Rechnung trägt.