

2.000 Stunden Sonne zur Garteneröffnung â€“ BILD

ID: LCG13109 | 07.05.2013 | Kunde: Ella's Food & Drinks | Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

Dienstagabend eröffnete Gastronom Lefteris Dermitzakis den mehrfach ausgezeichneten Gastgarten seines Ellas. Top-Sommelier Jason Turner servierte 80 Jahre alten METAXA AEN.

Bilder zur Meldung unter http://presse.leisuregroup.at/ellas/gardenopening_20130507

Wien (LCG) – Ein paar Regentropfen konnten VIPs wie **Jeannine** und **Friedrich Schiller**, Kabarettist **Andreas Ferner**, Palffy Club-Besitzer **Shahin Nejad**, DJ **Alex List**, Dancer against Cancer-Initiatorin **Yvonne Rueff**, Societylady **Christina Lugner**, Musiker **Andy Lee Lang**, Thaiboxer **Fadi Merza**, W24-Moderatorin **Jenny Posch**, Radiomacher **Alex Nausner**, Choreografin **Elvyra Geyer**, Jurist **Adrian Hollaender**, Hochriegl-Managerin **Valerie Knoll**, tipp 3-Manager **Helmut Löschenberger** und Heineken-Lady **Lena Ott** die Freude an einem der schönsten Gastgärten Wiens nicht vermiesen. Erfolgsgastronom **Lefteris Dermitzakis** lud gemeinsam mit METAXA-Marketingleiterin **Anne Deutsch** zur Eröffnung der stylischen Destination für alle Feinschmecker, die einen Kurzurlaub vom Citystress suchen. Durch erlesene Highlights des traditionellen Weinbrands aus Griechenland führte Top-Sommelier **Jason Turner**, der unter anderem den 80 Jahre gereiften METAXA AEN mit im Gepäck hatte, von dem es exakt 1.888 Flaschen auf der ganzen Welt gibt; 50 davon in Österreich. Immerhin hat die Alpenrepublik den zweithöchsten METAXA-Pro-Kopf-Verbrauch der Welt nach Griechenland. „Vom Wetter muss sich auch niemand stören lassen, da in jeder Flasche METAXA mindestens 2.000 Stunden Sonne stecken“, erklärte Deutsch.

„Mit jedem Schluck schmecke ich schon die langen Sommerferien für uns Lehrer“, scherzte Ferner bei einem METAXA Sun Tonic (4cl METAXA ***** mit Tonic Water und frischer Orangenscheibe). „Bei dem Geschmack weiß man, dass es mit Griechenland wieder bergauf geht. Zumindest kulinarisch spielen sie jetzt schon in der Spitzenliga“, so Merza, der sich einen kühlen METAXA Sunshine (4cl METAXA ***** mit Granatapfelsaft) schmecken ließ. Kein Wunder: Abseits bekannter Tavernenromantik setzt Dermitzakis gemeinsam mit Haubenkoch **Christoph Nägele** auf innovative mediterrane Küche, wie sie in den Hot-Spots zwischen Athen und Thessaloniki auf den Tisch kommt. Auf seiner Karte finden sich unter anderem Spezialitäten wie gegrillter Oktopus auf Kichererbsen-Minz-Fisolen und Tomatenmojito, gegrillte Jakobsmuscheln auf Linsenpüree und Zuckererbsenschoten, Zitronen-Ziegenkäseravioli mit grünem Spargel, Entrecôte „Dry Age“ mit gerösteten Pastinaken, Süßkartoffel, Kapern und Rosmarinzwiebeln oder Schwertfischsteak auf gegrilltem Gemüse, Granatapfel und Pistazien-Falaffel sowie geschmorte Lammstelze auf Couscous mit bunten Karotten und Gewürzjus. „Die Zeiten fettiger und schwerer Küche sind schon lange vorbei. Das Souvlaki an jeder Ecke ist nicht mehr als ein touristisches Klischee“, erzählt Dermitzakis, der gemeinsam mit Nägele gerade von einer Inspirationsreise aus Griechenland zurückkam.

~

Garteneröffnung und METAXA- Verkostung im Ellas

Datum: Dienstag, 07. Mai 2013

Uhrzeit: 19.00 bis 21.00 Uhr

Adresse: 1010 Wien, Judenplatz 9-10

Website: [http:// www.ellas.at](http://www.ellas.at) Lageplan: [http:// goo.gl/ maps/ k4DA](http://goo.gl/maps/k4DA) ~

Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter [http:// www.leisure.at](http://www.leisure.at). (Schluss)

