



Hilton

HOTELS & RESORTS

Kulinarischer Dialog im NASCH

ID: LCG11032 | 01.03.2011 | Kunde: Hilton Hotels | Ressort: Chronik
Österreich | AVISO

AVISO und EINLADUNG

Mit der Bitte um Anknüpfung!

LCG11032 (CI) Montag, 1. März 2011

Wien/ Veranstaltungen/ Gastronomie/ Kulinarik/ Leute/ Buntel/
Termin

Kulinarischer Dialog im NASCH – BILD

Bilder zur Meldung unter [http://my.oreste.com/start/
thumbnails.php?album=733](http://my.oreste.com/start/thumbnails.php?album=733)

Utl.: Beim sechsten –Kulinarischen Dialog– im NASCH Austrian
Tapas & Wein serviert Ex-Minister Matthias Reichhold Tapas vom Kärntner
Brillenschaf zu edlen Tropfen aus dem Freigut Thallern.
Eröffnung am Mittwoch um 18.00 Uhr =

Wien – Der –Kulinarische Dialog– im rustikalen NASCH
Austrian Tapas & Wein im Hilton Vienna Plaza, der kommenden
Mittwoch eröffnet, widmet sich in seiner sechsten Auflage den
geschichtsträchtigen Kärntner Brillenschafen aus Freilach,
die Ex-Minister Matthias Reichhold (F) nach seinem Polit-Ausstieg
erfolgreich züchtet, und den erlesenen Tropfen des Freiguts
Thallern in Niederösterreich. Die Kärntner Schafzucht blickt
auf eine lange Tradition bis in das Jahr 1504 zurück, in dem
bereits die ersten Schafe nach Italien exportiert wurden. Bereits
Ende des 19. Jahrhunderts wurde die –Seeländer Rasse–

bekannt, aus der das heutige Brillenschaf mit besonders feinem Fell und ausgezeichneter Stärke hervorging. Nicht minder traditionsverpflichtet ist das Freigut Thallern, das auf eine über 800-jährige Geschichte zurückblickt. Heute keltern die drei vielfach ausgezeichneten Winzer Karl Alphart, Leopold Aumann und Erich Polz mit Unterstützung durch den international erfolgreichen Weinfachmann Willibald Balanjuk die Weinspezialitäten auf dem Landgut des Zisterzienserordens Heiligenkreuz.

In bewährter Manier bringen Hotelmanager Michael Reinhardt und Küchenchef Oliver Sattler die beiden Produzenten in den nächsten zwei Monaten zusammen, um Liebhabern traditioneller Austro-Cuisine Spezialitäten wie zart rosa gebratenes Rindfleisch vom Kärntner Brillenschaf im Zwiebelrahmsaft mit Erdäpfelsterz und Rosmarin gemeinsam mit den charakteristischen Thallern-Weinen zu servieren.

Beim Eröffnungsabend am Mittwoch, dem 2. März 2011, haben Gourmets in Anwesenheit von Weinexperten Willy Balanjuk und Schafzüchter Matthias Reichhold die Möglichkeit, sich nach Herzenslust durch die neuen Kreationen zu kosten und einen Vorgeschmack auf die kulinarischen Highlights zu holen, die bis 5. April 2011 im NASCH Austrian Tapas & Wein präsentiert werden.

Die Frage, ob Reichhold seit seinem Ausstieg aus der Politik und seinem Einstieg in die Schafzucht große Unterschiede bei seinem Gegenüber bemerkt, müssen die Feinschmecker allerdings selbst beantworten.

Zwtl.: über das NASCH AUSTRIAN TAPAS & WEIN.

Das am 23. Februar 2010 eröffnete NASCH AUSTRIAN TAPAS & WEIN stellt die frische und innovative Interpretation der österreichischen Küche dar. Nach dem Vorbild der spanischen Tapas tischt Küchenchef Oliver Sattler regionale Köstlichkeiten, die vornehmlich von Produzenten aus den

Ästerreichischen Genussregionen stammen, auf und lÄdt zu einem Streifzug durch die heimische KÄche. Neben dem umfangreichen Weinangebot rundet ein eigener Take-Away-Shop das Angebot des Lokals ab.

~

Kulinarischer Dialog 06

ErÄffnung: Mittwoch, 2. MÄrz 2011, um 18.00 Uhr

Laufzeit: 3. MÄrz â€ 5. April 2011

Ort: NASCH AUSTRIAN TAPAS & WEIN

Adresse: Hilton Vienna Plaza, 1010 Wien, Schottenring 11

Website: <http://www.nasch.at>

Lageplan: <http://maps.google.at/maps?q=schottenring+11,+wien&oe=utf-8&client=firefox->

[a&ie=UTF8&hq=&hnear=Schottenring+11,+Innere+Stadt](http://maps.google.at/maps?q=schottenring+11,+wien&oe=utf-8&client=firefox-a&ie=UTF8&hq=&hnear=Schottenring+11,+Innere+Stadt)

[+1010+Wien&gl=at&ei=3RDpS-7rLZGnOLC_jKwL&ved=0CBgQ8gEwAA&z=16&](http://maps.google.at/maps?q=schottenring+11,+wien&oe=utf-8&client=firefox-a&ie=UTF8&hq=&hnear=Schottenring+11,+Innere+Stadt+1010+Wien&gl=at&ei=3RDpS-7rLZGnOLC_jKwL&ved=0CBgQ8gEwAA&z=16&)

~

+ + + AKKREDITIERUNG + + +

Wir ersuchen um Akkreditierung im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisuregroup.at>.

Da in jÄngster Zeit immer hÄufiger Medientermine als BÄffet-Tourismus-Angebote verstanden werden, behalten wir uns vor, bei Akkreditierungen sogenannter â€freier Journalistenâ€ und nicht im Pressehandbuch vertretener Medien selektiv vorzugehen. Eine Entscheidung Äber eine Akkreditierung obliegt dem Veranstalter. In AusnahmefÄllen wird eine BestÄtigung vom Chefredakteur durch die Agentur angefordert.

Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur VerfÄgung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisuregroup.at>. (Schluss)

Rückfragehinweis:

Hilton Hotels

Claudia Wittmann

Tel.: (+43 1) 71700-12003

E-Mail: claudia.wittmann@hilton.com

leisure communications

Alexander Khaelss-Khaelssberg

Tel.: (+43 664) 8563001

E-Mail: khaelssberg@leisuregroup.at