



Dinner mit Weinbauern: Naturnahe Weine hautnah erleben

Bei den neuen Weinmenüs unter dem Motto „Reden wir über Reben“ stehen im Taubenkobel ab Mai die spannendsten Winzer der Naturweinszene persönlich Rede und Antwort.

Burgenland, Österreich, 2. Mai 2016 – Als Naturwein oder „Natural Wines“ werden gemeinhin Weine bezeichnet, die möglichst ohne Zusätze und aufwändige Kellertechnik produziert werden. Vergessen wir das! Jeder versteht darunter etwas anderes und die Verwirrung ist noch groß. Dennoch – auch wenn der Begriff nicht gesetzlich geregelt ist – die Weine sind längst in aller Munde. Was sich heutzutage allerorts zum Trend entwickelt, hat im Taubenkobel lange Tradition: Bereits seit den frühen 1990er Jahren nimmt das kleine Refugium im Burgenland eine Vorreiterrolle in Sachen Naturweine ein und geht damit einen kompromisslosen Weg. Im eigenen Keller lagern ausschließlich naturnah ausgebaut Bio-Weine und auch die Weinbegleitung zur pannonischen Küche von Alain Weissgerber gestaltet sich entsprechend spannungsgeladen. Warum sich die Mühe für die handwerklich aufwendig gewonnenen Weine lohnt, wird besonders beim Verkosten und im Gespräch mit den Weinbauern deutlich.

Der unverwechselbare, authentische Geschmack im Glas steht fortan noch mehr im Fokus: Woche für Woche werden die interessantesten Winzer der aufstrebenden jungen Weinkultur des Burgenlandes persönlich im kleinen Schützen am Gebirge zu Gast sein, um zu zeigen, was ihre Weine ausmacht. „Essen, trinken und diskutieren. Mit gutem Wein und denen, die ihn gemacht haben – das ist die Idee der Weinmenüs“, erklärt Taubenkobel-Gastgeberin Barbara Eselböck. Den Auftakt macht am 16. Mai Judith Beck zusammen mit dem Weingut Nitnaus. Beide verbindet eine klare Handschrift und das erklärte Ziel, ihre Weingärten auf die bestmögliche, biologisch-dynamische Weise zu bewirtschaften, um den Weinen damit ein Maximum an Charakter und Persönlichkeit zu verleihen.

In den kommenden Wochen folgen dann reihum Kult-Weingüter wie Gut Oggau, Claus Preisinger und Rennersistas, Andert und Lichtenberger Gonzales, Christian Tschida oder auch Thomas Hareter und Michael Wenzel. Alle Winzer werden für einen Abend die Weinbegleitung zum Dinner übernehmen und sich den Fragen der Gäste rund um den biodynamischen Weinbau stellen. „Wein ist für uns schon immer ein sehr emotionales Thema. Wir haben seit jeher ein Faible fürs Naturbelassene und wollen der jungen Naturweinszene zukünftig eine noch bessere Bühne bieten“, verrät Eselböck über die Motivation zur neuen Reihe im Taubenkobel.

Die Weindinner zu ausgewählten Terminen kosten jeweils 133 Euro inklusive Sechs-Gänge-Menü und der Weinbegleitung des Abends. Um insbesondere mehr junge Gäste für Naturweine zu begeistern, gibt es das Weinmenü für alle unter 30 Jahren für nur 113 Euro.

Die Weinmenüs im Überblick

13. Mai mit Judith Beck und Nittnaus

20. Mai mit Gut Oggau

27. Mai mit Claus Preisinger & Rennersistas

03. Juni mit Andert & Lichtenberger Gonzales

10. Juni mit Thomas Hareter & Michael Wenzel

17. Juni mit Christian Tschida

Weitere Informationen und alle Termine der regelmäßigen Weinmenüs gibt es unter:

www.taubenkobel.com

Taubenkobel

Der Taubenkobel – 1984 von Eveline und Walter Eselböck im burgenländischen Schützen bei Wien gegründet – wird seit 2014 von Barbara Eselböck und Alain Weissgerber geführt und umfasst elf individuelle Gästezimmer, das gleichnamige Haubenrestaurant sowie das Feinkost- und Weinbistro „Greisslerei“. Gekocht wird ganz mit Blick auf die jeweiligen Jahreszeiten eine naturnahe Küche aus den besten, biologischen Zutaten der Region Pannonien.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6 | 38446 Wolfsburg | Deutschland

m: 49 176 – 800 84 340 | heykes@room426.com

www.room426.com