

// PRESSEMITTEILUNG

SCHOTTISCHE TAGE: TRAUBE TONBACH FEIERT DIE LEBENSART DER HIGHLANDS

Am 6. und 7. November sind Schottlandfreunde und Whisky-Fans in der Traube Tonbach genau richtig. Das Traditionshotel widmet sich zwei Tage lang mit einem vielfältigen Programm der schottischen Ess- und Trinkkultur.

BAIERSBRONN / TONBACH, 31. Oktober 2013 – Dudelsackspieler, Whiskykunde und Kaminatmosphäre: Am 6. und 7. November steht das Traditionshotel Traube Tonbach ganz im Zeichen schottischer Lebensart. Den Auftakt macht ein Dinner mit Whisky-Verkostung und Expertenwissen rund um das Nationalgetränk der Schotten am Mittwochabend, gefolgt von einem traditionellen Haggis-Anstich mit Dudelsackmusik und landestypischem Buffet am Donnerstag. Für spontan entschlossene Gäste sind noch Plätze mit Übernachtung buchbar.

Am Mittwochabend dreht sich alles um das „Lebenswasser“, wie schottischer Whisky in seiner Landessprache übersetzt ursprünglich heißt. Traube-Barchef Bernhard Stöhr begrüßt als Experten den Herausgeber des Fachmagazins „Der Whisky-Botschafter“ Christian H. Rosenberg. Gemeinsam laden sie zum Whisky-Dinner in die gediegene Eichbergstube, bei dem die Gäste viel Wissenswertes rund um die Destillieren, die Verfahren zur Herstellung von Blended oder Malt Whiskys sowie die Charakteristika der einzelnen Regionen erfahren können. Doch nicht nur verschiedene Qualitäten und Jahrgänge werden verkostet, auch amüsante Geschichten rund um die Highlands stehen auf dem Programm. Als Hommage an das legendäre Nationalgetränk zeigt ein passendes Fünf-Gänge-Menü außerdem, dass sich die Brände als Speisenbegleiter eignen.

Am darauffolgenden Donnerstag, dem 7. November, erwartet Gäste des Hauses in der behaglichen Kaminatmosphäre der Hotelhalle ein schönes Stück schottischer Esskultur: Der feierliche Haggis-Anstich. Die herzhafteste Spezialität aus Innereien ist ein Klassiker der schottischen Küche, den Küchendirektor Jürgen Reidt nach einem alten Originalrezept zubereitet. Das traditionelle Anschneiden wird im Beisein der Gastgeberfamilie Finkbeiner und den beiden Whiskey-Experten Christian H. Rosenberg und Bernhard Stöhr vollzogen und von Dudelsackspielern der „Royal Sulgamer Piper“ begleitet. Anschließend lädt die Küchen- und Servicebrigade zum typisch schottischen Buffet in das Restaurant Silberberg.

Details der schottischen Tage in der Traube Tonbach:

Mittwoch, 6. November 2013

18.30 Uhr: Dinner mit Whisky-Verkostung und Talkrunde in der Eichbergstube

Donnerstag, 7. November 2013

18.00 Uhr: Whiskey-Aperitif und Haggis-Anstich in der Hotelhalle

19.00 Uhr: Schottischer Buffetabend im Restaurant Silberberg

21.00 Uhr: Ausklang an der Hotelbar

Die schottischen Tage sind mit zwei Nächten im Doppelzimmer inklusive Gourmetfrühstück und Teilnahme am Programm zum Preis ab 850 Euro buchbar.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6

D-38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340

e: heykes@room426.com

www.room426.com

Antonia Huppertz

Hotel Traube Tonbach

Assistentin der Geschäftsleitung

Familie Finkbeiner KG

Tonbachstraße 237

72270 Baiersbronn

t: +49 7442 / 492 737

f: +49 7442 / 492 740

e: antoniahuppertz@traube-tonbach.de

www.traube-tonbach.de