

// PRESSEMITTEILUNG

WARENKUNDE, VERKOSTUNG UND DINNER: WIE ERKENNE ICH GUTES FLEISCH?

Feinschmecker erwartet am 21. und 22. Juli in der Traube Tonbach ein besonderer Fleischgenuss: Bei der „Perfect Meat Academy“ stellen Connaissseure von Otto Gourmet edelste Fleischsorten vor und laden zur Warenkunde mit Verkostung. Am 22. Juli lassen sich dann Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt und Küchendirektor Jürgen Reidt von erstklassigen Fleischsorten zu einem Dinner inspirieren.

BAIERSBRONN / TONBACH, 11. Juli 2014 – US-Beef, Morgan Ranch Kobe Style oder japanisches Wagyu? Im Feinschmeckerhotel Traube Tonbach können Gäste lernen, woran man richtig gutes Fleisch erkennt. Den Auftakt macht die „Perfect Meat Academy“ am 21. Juli mit Fleischverkostung und Expertenwissen von Otto Gourmet. Am 22. Juli steht ein Fünf-Gänge-Menü von Harald Wohlfahrt und Jürgen Reidt im Restaurant Silberberg mit verschiedenen Fleischspezialitäten auf dem Programm. Für spontan entschlossene Gäste sind noch Plätze mit und ohne Übernachtung buchbar.

Am ersten Abend dreht sich alles um die edelsten Fleischsorten der Welt. Egal, ob Einsteiger oder Hobbykoch – bei der Perfect Meat Academy begegnen sich alle Gäste auf Augenhöhe. Hier kann jeder lernen, was wirklich gutes Fleisch ausmacht, woran man es erkennt und wie es perfekt zubereitet wird. Traube-Küchendirektor Jürgen Reidt begrüßt als Experten Wolfgang Otto, einen der Gründer des deutschlandweit führenden Premiumfleischhandels Otto Gourmet. Gemeinsam führen sie durch ein Verkostungsdinner in der hauseigenen Kochschule und vermitteln viel Wissenswertes zu unterschiedlichen Züchtern, artgerechter Tierhaltung und der perfekten Reifung von Fleisch. Verschiedene Qualitäten werden verkostet und die Charakteristika der einzelnen Fleischrassen erklärt. Zudem gibt es Küchentipps der Profis zu Themen wie Schockfrostern, Auftauen, Würzen und Garung.

Tags darauf zelebrieren Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt und Küchendirektor Jürgen Reidt mit dem Küchenteam von Otto Gourmet Fleischgenuss auf höchstem Niveau. Premiumqualitäten wie spanisches Ibérico Lomo, französisches Mieral Bressehuhn sowie amerikanisches North Dakota Bison und Morgan Ranch Wagyu Beef bilden die geschmackvolle Basis für ein Fünf-Gänge-Menü im Restaurant Silberberg. Sommelier Stéphane Gass wählt dazu begleitende Weine aus dem Keller des Luxushotels.

Details zu beiden kulinarischen Events in der Traube Tonbach:

Montag, 21. Juli 2014

18.30 Uhr: Perfect Meat Academy von Otto Gourmet mit Champagner und Fingerfood, Fleischverkostung, Warenkunde und Dinner in der Kochschule.

Diese Veranstaltung ist für Hotelgäste mit Halbpension zum Preis von 36 Euro buchbar. Ohne Übernachtung kostet die Teilnahme 109 Euro pro Person.

Dienstag, 22. Juli 2014

19 Uhr: Fünf-Gang-Dinner von Harald Wohlfahrt und Jürgen Reidt im Restaurant Silberberg mit Fleischspezialitäten von Otto Gourmet und begleitenden Weinen von Stéphane Gass

Das Abendessen inklusive korrespondierender Weine ist für Gäste des Hauses bereits ab drei Übernachtungen im Rahmen der Halbpension enthalten, kann aber auch ohne Übernachtung zum Preis 179 Euro pro Person gebucht werden.

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

Julia Deleye

Hotel Traube Tonbach

Assistentin der Geschäftsleitung

Familie Finkbeiner KG

Tonbachstraße 237

72270 Baiersbronn

t: +49 7442 / 492 625

e: juliadeleye@traube-tonbach.de

www.traube-tonbach.de