

Destillat Workshop

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 19. November 2012 um 10:05 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 10. Dezember 2013 um 08:23 Uhr

Peter Hämmerle, gehört zu den besten Kennern der heimischen und internationalen Destillat-Szene

.
Der
Food & Wine-Journalist,
Fotograf
und
Restauranttester
ist
seit
über
20
Jahren
auf
österreichische
Brenner und
ihre
Destillate

,
aber
auch
auf
internationale
Spirituosen
spezialisiert

.
Seit
2009
verfasst
Hämmerle
regelmäßig
Beiträge
im
Falstaff
und
ist
für
die
Falstaff
Spirits Trophy

Destillat Workshop

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 19. November 2012 um 10:05 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 10. Dezember 2013 um 08:23 Uhr

verantwortlich

.

Für uns hat er sich etwas Besonderes ausgedacht und wird uns am 9. Dezember 2013 mit einer Reihe an Hochgeistigem beeindrucken:

„Das Thema lautet Wildfrüchte; der Klassiker bei den Wildfrüchten ist die Vogelbeere, speziell in den gebirgigen Regionen, in denen sie in höheren Lagen sehr aromatisch reift

.
Dazu gehören aber auch viele andere Sorten wie Traubenkirsche

,
Wildkirsche

,
Elsbeere

,
Hagebutte

,

Destillat Workshop

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 19. November 2012 um 10:05 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 10. Dezember 2013 um 08:23 Uhr

Mispel
etc.

Erschwerend bei den meisten dieser Früchte ist ihre geringe Größe und daher der große Aufwand beim Ernten

,
charakteristisch
gilt oft
auch
ihr
Marzipanaroma

.
Wie
viel
Marzipan
sein
soll

,
ist
eine
philosophische
Frage

,
auch
die
medizinalen

,
bitteren
Noten
mancher
Früchte
sind
nicht
jedermanns
Sache

,
dennoch
kann
gerade
darin
auch
ihr

Destillat Workshop

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 19. November 2012 um 10:05 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 10. Dezember 2013 um 08:23 Uhr

Reiz
liegen
und
ihre
mögliche
Kombination
mit
Speisen
,
seien
es
Wildgerichte
oder
Käse.“
So Peter
Hämmerle
!

Und hier wie immer die Details:

Wo ?

Erste Österreichische Wermutweinkellerei

BURSCHIK-LOUNGE

(bei Mag. Leonhard Specht

Destillat Workshop

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 19. November 2012 um 10:05 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 10. Dezember 2013 um 08:23 Uhr

Zinckgasse

8, 1150

Wien

www.burschik.com

Wann

?

Montag

, 9.

Dezember

2013, 15:00

Uhr

Was

erwartet

uns

?

Workshop

zum

Thema

„Destillate

mit

Degustiert

wird

aus

edlen

Zalto-D

Dauer

:

Destillat Workshop

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 19. November 2012 um 10:05 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 10. Dezember 2013 um 08:23 Uhr

ca. 2 Stunden

Genussbeitrag :

€ 15,-- (Mitglieder), € 20,-- (Gäste)

Begrenzte Teilnehmeranzahl !!!

Auf einen hochgeistigen, lehrreichen und spannenden Nachmittag freuen sich

Walter Kutscher

Destillat Workshop

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 19. November 2012 um 10:05 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 10. Dezember 2013 um 08:23 Uhr



MaDiBotaniktag - Himmels
fabrice@maidi.de Seite 34/24