

## 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](http://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](mailto:fabrice@maidi.de) Seite 34/24