

InterContinental Düsseldorf - Tafelrunde mit Nachbarn: Weine aus Österreich im Mittelpunkt

DÜSSELDORF, 18. Februar 2008 – Wenn Morillon und Nockerl auf der Karte stehen, ist das Motto klar: Österreich steht im Mittelpunkt der dritten Tafelrunde, die am 15. März, und damit auf Anfrage vieler interessierter Gäste, erstmals an einem Samstag auf dem CALIGA-Programm steht. Alois Gross aus der Südsteiermark und Paul Achs aus dem Burgenland präsentieren, was das Weinland Österreich aus zwei seiner vier Weinbauregionen zu bieten hat: vom heimischen Pinot Noir oder Zweigelt und Blaufränkischen Eiswein hin zu Chardonnay („Morillon“) oder Sauvignon. „Die Ernte auf diesen Weingütern wird überwiegend in Handarbeit vorgenommen, was besonders schonend ist und eine bestmögliche Qualität gewährleistet – und somit unsere Ansprüche an gesunde und qualitativ hochwertige Bio-Erzeugnisse erfüllt.“ Ein spezielles 5-Gang-Menü erwartet die Gäste neben den Weinen natürlich auch: Los geht’s mit Zickleinfilet im Strudelmantel über Rehconsomme mit Grießnockerl und Carpaccio vom Saibling hin zu Milchkalb im Tramezzini-Mantel und schließlich Safran-Grieß-Auflauf mit Gewürztraminer-Sabayon und Erdbeertatar.

Beginn der Tafelrunde am Samstag, 15. März ist um 20:00 Uhr; der Preis beträgt 95,00 Euro pro Person, Reservierungen erbeten unter Telefon: 0211-8285 - 0.

Kein „Frackzwang“ bei den Weinen

Österreichische Weine, so Birgitt Mockler, Manager Food & Beverage und Mitglied der Sommelier Union Deutschland, kennen keinen "Frackzwang" – sie sind nicht an bestimmte Orte und Anlässe gebunden. Gute Gründe, so die Fachfrau, gibt es immer wieder mit einem „Grünen Veltliner, Welschriesling oder einem Roten“ anzustoßen. In der Vielfalt der österreichischen Weine spiegeln sich Landschaft und Jahreszeiten – „auch das wollen wir unseren Gästen der nächsten Tafelrunde nahe bringen“. Dafür eignen sich die beiden Weingüter besonders: Am Ratscher Nussberg, einer der besten Lagen der Südsteiermark, liegt das Weingut Gross; das Weingut Paul Achs liegt 60 Kilometer südlich von Wien im Burgenland – zwischen Neusiedler See

und ungarischer Grenze – die Trauben hier werden ausschließlich von Hand geerntet.

Die Tafelrunde im Restaurant CALIGA im InterContinental Düsseldorf findet monatlich unter einem bestimmten Motto statt. In exklusiver und individueller Runde stellen Experten Speisen und Getränke vor, erläutern Hintergründe und erzählen Wissenswertes. Daneben: Gibt es immer wieder einen von insgesamt fünf Gängen und ausgesuchte Getränke dazu.

Von Blüten und Inselweinen

Die Termine für die Tafelrunden stehen bereits bis Juni fest: Am Samstag, 12. April, widmet sich die Tafelrunde bereits um 12:00 Uhr mittags den „Essbaren Landschaften“: Küchenchef Sönke Höltgen gibt Einblicke ins Kochen mit Kräutern und Blüten; Am Donnerstag, 8. Mai, lädt die Tafelrunde ein, verschollene Reben alter Weine wiederzuentdecken – zusammen mit Slow Food und dem VDP; Samstag, 21. Juni, steht schon ganz im Zeichen von Sonne, Meer und Urlaub: Inselweine von den Azoren, Madeira, Mallorca, Lanzarote, Korsika und Sardinien wollen entdeckt werden.

InterContinental Hotels & Resorts ist eine Marke der InterContinental Hotels Group mit Sitz in Windsor. Über 130 InterContinental Hotels & Resorts in 60 Ländern rund um den Globus sorgen mit außerordentlichem Komfort, angenehmem Ambiente und herausragendem Service für das Wohlbefinden ihrer Gäste. Die InterContinental Hotels Group ist die größte Hotelgruppe weltweit und verfügt derzeit über rund 540.000 Gästezimmer in mehr als 3.520 Hotels in nahezu 100 Ländern und Territorien. Zur InterContinental Hotels Group gehören die renommierten Marken InterContinental Hotels & Resorts, Crowne Plaza Hotels & Resorts, Holiday Inn, Express by Holiday Inn, Staybridge Suites sowie Candlewood Suites.

Für weitere Informationen

Dr. Petra Zahrt, ZAHRTsMedia GbR,
Barbarastr. 3-9 / Block 2, 50735 Köln,
Tel: +49 (0) 221/271 4057 – 0, Fax: +49 (0) 221/271 4057 - 77,
E-Mail: pzahrt@zahrts.de / info@zahrts.de

