

Groß aufgekochen zur Sommelier-EM

Österreichische Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs sorgen bei der Sommelier-EM im Mai für die passende kulinarische Begleitung.

Bei der von 8. bis 13. Mai in Wien stattfindenden Sommelier-Europameisterschaft 2017 sorgen Hubert Wallner (See Restaurant Saag, Pörtschach am Wörthersee), Josef Steffner (Mesnerhaus, Mauterndorf), Richard Rauch (Steira Wirt, Trautmannsdorf) und Thomas Göls (Restaurant Hill, Wien) für die hochkarätige kulinarische Begleitung. Im Rahmen der Sommelier-EM wird von Tag 2 (9. Mai) bis Tag 5 (12. Mai) ein spannendes Programm mit verschiedenen Weinreisen auch für Privatbesucher angeboten. Zum krönenden Abschluss finden am Donnerstag, den 11. Mai, der finale Wettkampf und die Ehrung des neuen Europameisters/der neuen Europameisterin mit exklusivem Gala-Dinner der vier Köche im Parkhotel Schönbrunn statt. Den Gerichten kommt dabei eine wichtige Rolle im Zusammenspiel mit den Geschmacksnuancen und Aromen der Weine als Prüfungsbestandteil der Europameisterschaft zu.



Einer der Top-Köche bei der internationalen Veranstaltung in Wien ist Hubert Wallner vom See Restaurant Saag (c) Joerg Lehmann

Wer sind die Jeunes Restaurateurs?

"Talent & Passion" ist der Leitspruch der 1974 gegründeten Jeunes Restaurateurs d' Europe. Dieser Vereinigung gehören die besten jungen Spitzenköche und Restaurantbesitzer Europas an (rund 340 der kreativsten Gastronomen aus 15 Ländern). JRE Österreich zählt derzeit 25 Mitglieder: 58 Gault Millau-Hauben, 91 A la Carte-Sterne und 74 Falstaff-Gabeln unterstreichen neben vielen anderen Ehrungen den hohen gastronomischen Anspruch.

Nähere Informationen: www.jre.eu

Ähnliche Nachrichten

- 10.01.2017 **Sommelier-EM: Zlatic kämpft um den Titel**