

**13:30 Uhr** Frisch und reif - so werden Obst, Gemüse und Salat bei der Gärtnerei Schnell geerntet. Wolfgang Schnell bringt bei dieser Verkostung die Geschmacksknospen in Wallung.

**14:00 Uhr** Weinprobe mit Winzerin Martina Zwick vom Weingut Zwick aus Walsheim in der Pfalz.

**14:30 Uhr** Marokkanische Spezialitäten vom Arganöl über Dattel- und Minztee bis hin zu marokkanischen Gewürzen stellt Faysal Laghrida vom Kasbah-Shop vor.

**15:00 Uhr** Der aktuellen Bewertung des Eichelmann 2018 zu den Weinen von Alexander Eisele ist nichts mehr hinzuzufügen. Lernen Sie diese herausragenden Weine und diesen ambitionierten Winzer bei dieser Probe kennen.

**15:30 Uhr** Hausgemachte Salami in 1A-Qualität von der Hofmetzgerei Greiß aus Oberboihingen trifft auf perfekt abgestimmte Weine vom Weingut Haberkern aus Erlenbach.

**16:00 Uhr** Degustation edler Weine, vorwiegend aus alten Reben, mit Tobias Nägele vom Weingut Nägele aus Sinsheim.

#### AUF DEM ROTEN TEPPICH

**15:00 Uhr** Entdecken Sie, welche Schuhe handwerklich perfekt gefertigt sein können. Regina Rieger im Gespräch mit Herrn Schuhmacher, dem Schuhmacher von Oehler-Schuhe aus Marbach.

**16:00 Uhr** Französische Mode von Captain Tortue präsentiert von Christa Stiegenrot.

**MEHR INFOS UND EINDRÜCKE FINDEN SIE UNTER:**

[www.genuss-pur-on-tour.de](http://www.genuss-pur-on-tour.de)

Genuss pur  
ON TOUR



#### VERANSTALTER:

Regina Rieger SARL  
Messen & Marketing  
Akazienstraße 3  
76437 Rastatt

USt-Id: DE287540210

HRB716625

AG Mannheim

Geschäftsführer: Dr. Theo Rieger

Bildquellen: Regina Rieger SARL, shutterstock

Genuss pur  
ON TOUR

DIE MESSE FÜR GENIESSER

LUDWIGSBURG 10. - 11. NOVEMBER 2018



JETZT  
ENTDECKEN

DAS RAHMENPROGRAMM

 [FACEBOOK.COM/GENUSS.PUR.ON.TOUR](https://www.facebook.com/genuss.pur.on.tour)

## DAS RAHMENPROGRAMM

Samstag, den 10.11.2018

### IN DER SHOWKÜCHE

- 12:45 Uhr** Chocolate-in-a-bottle, das ist französischer Chardonnay-Sekt mit belgischer Schokolade, serviert von Esther Pfaff gleich zum Auftakt der Genuss pur in Ludwigsburg.
- 13:00 Uhr** Sterne der Speisemeisterei in der Showküche: Küchenchef Stefan Gschwendtner, Chef-Pâtissier Roman Schäfer und Entremetier Andreas Schöffler zeigen Forelle aus dem Schwarzwald an Tomate/Avocado/Mandel, einen Gemüsegang aus Wirsing, Getreide und Birne und als Dessert Mohn, Zwetschge und Joghurt. Die korrespondierende Weinauswahl zu den einzelnen Speisen trifft Christoph Haberkern vom Weingut Haberkern aus Erlenbach.
- 15:00 Uhr** Küchenchef Julian Veigel vom Restaurant Finch im Waldhotel Stuttgart kocht Jacobsmuscheln an einem Tomaten-Vanille-Fond mit Kürbis. Den korrespondierenden Wein dazu serviert Alexander Eisele vom Weingut Eisele aus Hessigheim.
- 17:00 Uhr** Diverse Speisenzubereitungen mit Edelpilzen vom Züchter Kubach aus Rosenberg-Sindolsheim persönlich in perfekter Weinharmonie mit Bioweinen vom Weingut Reinhard Schäfer aus Kleinbottwar.
- 18:00 Uhr** Fleischvariationen vom Mangalitzta Wollschwein direkt vom Hofmetzger Michael Greiß aus Oberboihingen zubereitet mit korrespondierenden Weinen von Sebastian Wörner vom Weingut Wörner aus Edesheim.

**19:00 Uhr** Koch-Show mit Kürbis & Co, moderiert von Volker Kugel, zubereitet von Cüneyt Ercetin von Cocco-Bello mit Zutaten von Stefan Hinner von der Rosenblüten GmbH und einer perfekten Weinauswahl von Tobias Nägele vom Weingut Nägele aus Sinsheim.

### IN DER DEGUSTATIONS-LOUNGE

- 13:00 Uhr** Griechische Spezialitäten von der Manaki-Olive sowie weitere griechische Spezialitäten, vorgestellt von Konstantinos Nottas von Physi.de aus Ludwigsburg.
- 14:00 Uhr** Ungeschwefelt, unfiltriert, ungeschönt – untrinkbar? Naturwein, Orange-Wein, Amphorenwein... Die Sommelier-Szene reitet im Moment auf der Welle der Naturweine. Doch bringt diese Welle Weinliebhaber wirklich an spannende neue Ufer? Michael Müller von Müller's Weinwelt aus Winterbach klärt auf.
- 15:00 Uhr** Verkostung von Arganöl und Schwarzkümmel mit der Bentahar Company aus Waldenbuch.
- 16:00 Uhr** Die Weingärtner Marbach stellen in dieser Weinprobe ihre besonders edlen Tropfen, passend zu den gehaltvolleren Weihnachtsmenüs vor.
- 17:00 Uhr** Natursalz, Quellsalze und Pfeffer-Raritäten präsentiert von Michaela Schabauer von naturboxx aus Österreich.
- 18:00 Uhr** Bella Italia in Ludwigsburg. SardoVino hat große Italiener für die Weihnachtszeit am Start. Sollten sich Weinliebhaber nicht entgehen lassen.
- 19:00 Uhr** Den sollten Sie unbedingt kennen lernen: Coole Swan - ein Whiskey-Cream-Likör von Sierra Madre.

### AUF DEM ROTEN TEPPICH

- 15:00 Uhr** Entdecken Sie, welche Genuss handwerklich perfekt gefertigte Schuhe sein können. Präsentiert von Elmar Ziegler
- 16:00 Uhr** Französische Mode von Captain Tortue präsentiert von Christa Stiegenrot.

Sonntag, den 11.11.2018

### IN DER SHOWKÜCHE

- 12:00 Uhr** Salvatore Mezzapelle von Macelleria Italiana und Nicola Liparoti von Gentile Gusto zeigen die Zubereitung von Pasta mit frischem Trüffel im Parmesanlaib.
- 13:30 Uhr** Auf dem Speiseplan von Küchenchef und Küchenmeister Alexander Dinter vom Restaurant 5 aus Stuttgart stehen Jacobsmuschel/Auster/Tapioka/Gin-Tonic/grüner Apfel/Oysterleaf.
- 15:00 Uhr** **willkommen bei braun. Genuss. Leidenschaft. Erlebnis.** Vanessa Dima zeigt die Zubereitung von zweierlei Lachs (frisch gebeizt, mariniert flam.) an lauwarmem Reis mit Zitronengras aromatisiert, Avocado-Creme, Kokos-Ingwer Espuma aus Lauchzwiebeln, Kokosflocken und geröstetem Sesam. Den korrespondierenden Wein zu diesen Speisen serviert Tobias Nägele vom Weingut Nägele aus Sinsheim

### IN DER DEGUSTATIONS-LOUNGE

- 13:00 Uhr** Bio-Winzer Schäfer aus Kleinbottwar stellt eine Auswahl seiner Bioweine vor, wie die klassischen Württemberger Rebsorten als auch Spezialitäten wie Traminer, Sauvignon blanc und Merlot.