



MEDIEN - INFORMATION

Kulinarische Veredelungswochen in Straß mit dem Kamptal-Verjus:

Verjus-Menüs im Restaurant „Mo’s im Kaiser’s Hof“

(47 Zeilen zu je 60 Anschlägen/2.379 Zeichen)

Im Restaurant „Mo’s im Kaiser’s Hof“ in Straß im Straßertale lernen Gäste als regionale Spezialität den “Kamptal Verjus” kennen. Die Inhaber Philipp und Isabelle Wimmer-Joannidis präsentieren bei einem Verjus-Menü den Kamptal Verjus von Barbara Öhlzelt aus Zöbing. Barbara Öhlzelt produziert gemeinsam mit Gastronom Karl Schwilinsky Verjus seit dem Jahr 2007 mittlerweile 4 unterschiedliche Verjus Varianten, die Gäste im Kaiser’s Hof ab 22. September bei einem Verjus-Menü genießen können. Das Verjus Genießer-Menü in drei Gängen inklusive Verjus-Aperitif und Weinbegleitung kostet EUR 45,00 pro Person und kann im Kaiser’s Hof in Straß bis spätestens 18. November jeweils von Donnerstag bis Samstag ab 17.30 Uhr nach Voranmeldung gebucht werden.

Verjus ist saurer Traubensaft, der aus nicht vollreif geernteten Trauben hergestellt wird. Verjus ist nicht vergoren - enthält keinen Alkohol und kein Histamin. Seine Säure ist fruchtig-elegant - nie ist Verjus zu sauer oder zu scharf. Der “grüne Saft” geriet im Mittelalter, als die Zitrone Europa eroberte, in Vergessenheit. Dabei eignet sich Verjus ideal zum Abschmecken – besonders, wenn Speisen mit Wein begleitet werden. Kamptal Verjus ist kein Essig, Verjus ist nicht vergoren, enthält keinen Alkohol und kein Histamin. Er ist der ideale Säureträger für Speisefolgen, die mit Wein begleitet werden.

Küchenchef Philipp Wimmer-Joannidis und das Team des Mo's im Kaiser's Hof kocht österreichische Küche, international inspiriert und modern interpretiert. Sie sind auch als "green chefs" zertifiziert und Genuss Reisen- sowie Eurotoques-Mitglieder. Das Thema Nachhaltigkeit und der Ursprung des Produkts sind ihnen sehr wichtig. Darum wird vorwiegend mit regionalen Produzenten wie jetzt mit der Verjus-Produzentin Barbara Öhlzelt zusammengearbeitet. Ganz im Sinne der „Kulinarischen Veredelungswochen“ von „Genuss Reisen“, die im Herbst Gäste zur gastronomischen Veredelung regionaler Produktqualitäten bei Lebensmitteln in ihre Restaurants einladen.

Weitere Informationen: www.genussreisen-oesterreich.at/mos-im-kaisers-hof-strass.

Weitere Informationen: www.genussreisen-oesterreich.at/mos-im-kaisers-hof-strass. Kontakt: Mo's im Kaiser's Hof, 3491 Straß im Straßertale, Herrengasse 82, Niederösterreich, Tel. +43 676 5097943, www.kaisershof.at. Reservierungen werden unter office@mo-s.at oder +43 664 2051049 entgegen genommen.



Bildtext:

Die regionale Spezialität „Kamptal Verjus“ von Barbara Öhlzelt aus Zöbing wird ab 22. September mit einem Verjus-Menü im Restaurant „mo's im Kaiser's Hof“ bei Isabelle und Philipp Wimmer-Joannidis in Straß im Straßertale im Rahmen der „Kulinarischen Veredelungswochen von Genuss Reisen Österreich“ angeboten.

Fotocredit: Weingut Barbara Öhlzelt, Zöbing

Ort: Kaiser's Hof, Straß im Straßertale, Kamptal, Niederösterreich

Abdruck honorarfrei!