



Anfang September wird der Schlosspark zur Picknickwiese.

© Sebastian Philipp

EVENT

NIEDERÖSTERREICH

WEIN

Genusserlebnis im Grünen: Sommelier-Picknick mit ASI Weltmeistern nicht verpassen

Anlässlich des ÖTW Single Vineyard Summits am 4. September 2023 treffen Sommeliers/Sommelières aus aller Welt zum Netzwerken, zum Picknick und zum aktiven Musikerlebnis im Schlosspark von Grafenegg zusammen. Als Hosts haben sich keine Geringeren als ASI Weltmeister Raimonds Tomsons und Marc Almert gefunden.

VON ALEXANDRA EMBACHER

17. AUGUST 2023

Der 32 Hektar große Landschaftspark beim Schloss Grafenegg bietet 300 Jahre Parkgeschichte mit allerlei Botanischem, aber auch zeitgenössischen Kunstwerken. Zum Verweilen lädt der Park jetzt schon ein, eine kulinarische Komponente kommt Anfang September dazu. Denn das **erste Grafenegg Sommelier Picknick der Vereinigung Österreichischer Traditionsweingüter** (ÖTW) wird hier seinen Festrahmen im Grünen finden. Ein entspanntes Picknick im Schlosspark steht nämlich am ersten Abend des **ÖTW Single Vineyard Summit** an.

»Wir haben viele internationale Top-Sommeliers zu Gast«, macht die Projektmanagerin, Bettina Bäck, Lust auf mehr. Eine explizite Einladung richtet sie auch an die österreichischen Sommeliers/Sommelières: »Gerne wollen wir auch die **österreichischen Somms zum Erfahrungsaustausch** und zum anschließenden Shaken einladen.« Obendrauf gibt es handverlesene Produkte aus dem Kamptal und dem Waldviertel als auch **Prickelndes** aus den ÖTW-Kellern.

INFO

1. ÖTW Grafenegg Sommelier Picknick

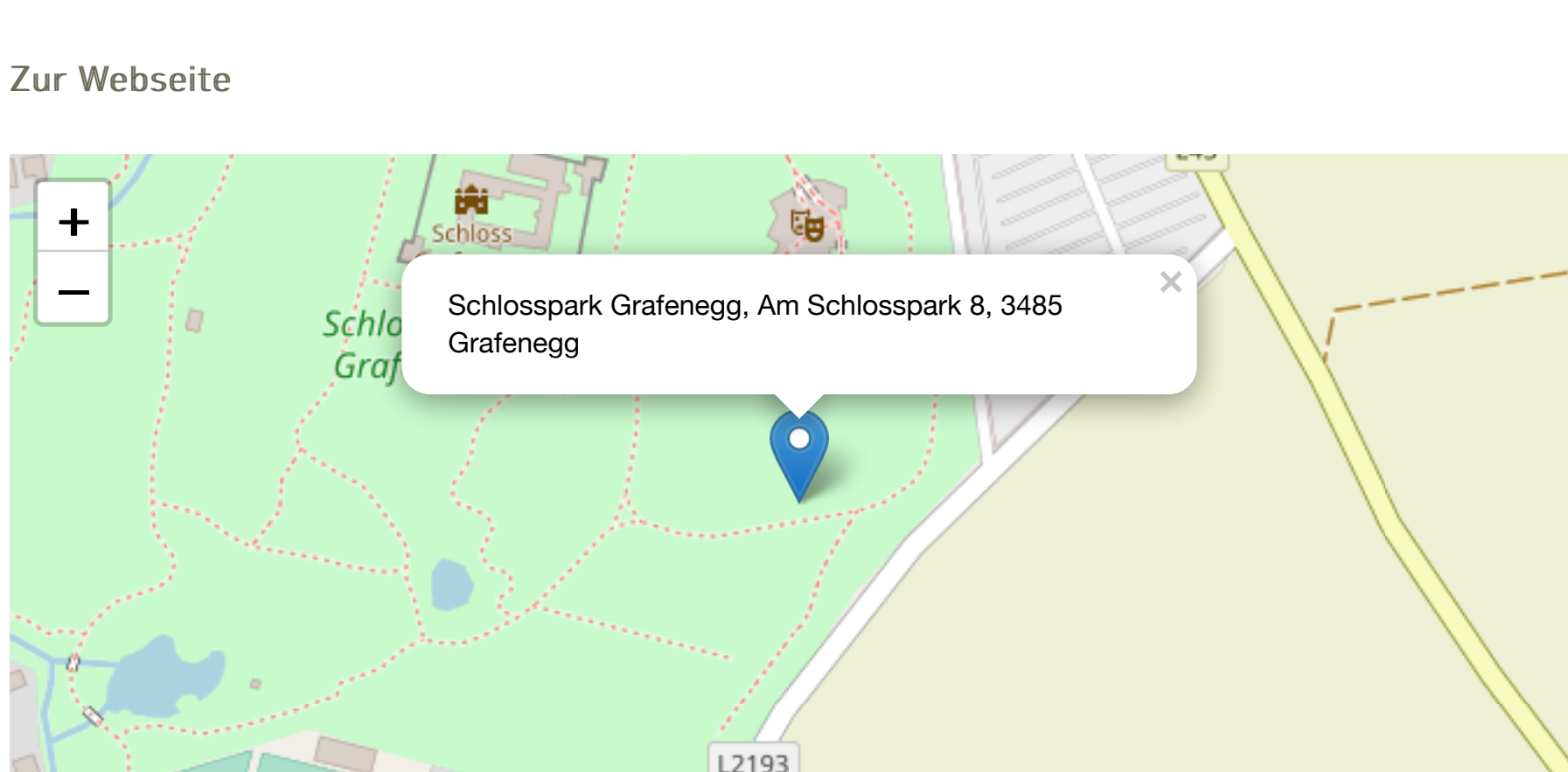
Datum: Montag, 4. September 2023

Uhrzeit: ab 18:30 Uhr

Ort: Schlosspark Grafenegg, Am Schlosspark 8, 3485 Grafenegg

Eine Anmeldung ist direkt über die [Webseite](#) möglich. Für eine Übernachtung direkt im Areal von Schloss Grafenegg stehen noch einige Cottages für **Schnellentschlossene** zur Verfügung.

Zur Webseite



Lesenswert



Die Mitglieder der Österreichischen Traditionsweingüter.
© Herbert Lehmann

EVENT

Event-Tipp für Sommeliers: Restplätze beim ÖTW Single Vineyard Summit sind noch erhältlich

Schloss Grafenegg wird zur eindrucksvollen Kulisse für die Verkostung der Erste Lagen-Weine. 500 Weine der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) sowie aus den Gastregionen Eisenberg, Leithaberg, der Steiermark und der Wachau werden dabei verkostet. Restkarten sind noch verfügbar.

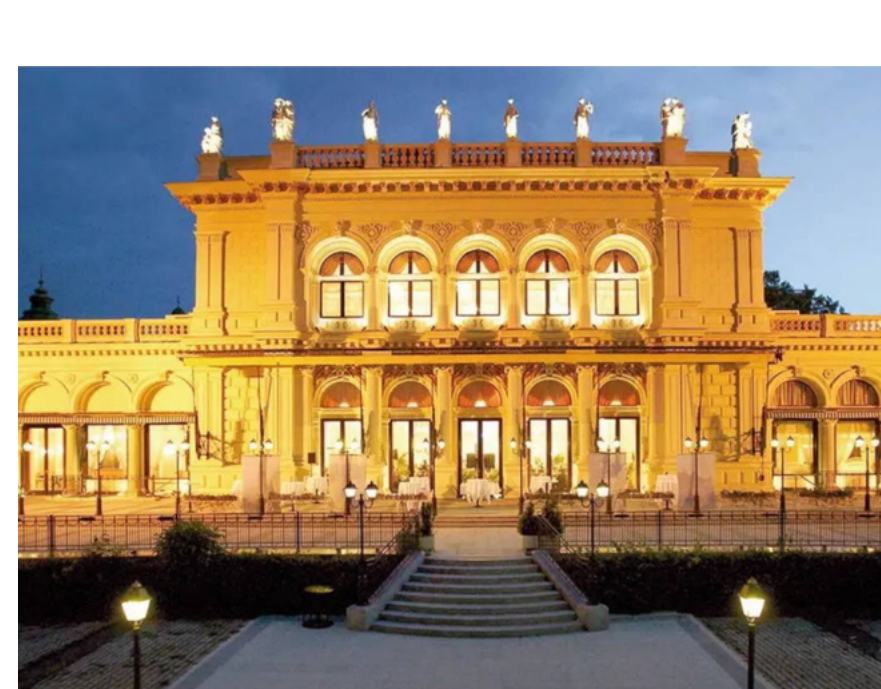


Das Cocktail-Festival Liquid Market ist im August in der Wiener Metastadt zurück.
© Katharina Sonnetner

EVENT

Cocktail-Liebhaber:innen aufgepasst: Liquid Market Festival kommt im August mit neuesten Cocktailtrends nach Wien

Drei Tage purer Cocktail Genuss – von 24. bis 26. August kehrt Liquid Market in die Metastadt zurück. Heuer neu: Live Cocktail Masterclasses, Workshops sowie Bartender Competitions. Zudem können sich die Besucher:innen auf eine vielfältige Auswahl an Street-Food und erstklassige Live-Musik freuen.



Der prächtige Kursalon Hübner wird 2025/2026 übergeben werden.
© Kursalon Hübner

IMMOBILIEN

Pächter:in gesucht: Wiener Kursalon Hübner wird frei

Die prominente historische Eventlocation samt Konzertsaal könnte mit Gastronomie- und Event-Konzepten bespielt werden, aber auch für Museen und Galerien sei die Location geeignet. Der/Die neue Pächter:in soll den operativen Betrieb ab dem Jahr 2025/26 übernehmen können.

Wirtschaftslandesrat Leonhard Schneemann mit Georg Prieler und Weintourismusobmann Herbert Oschep (v.l.)
© Landesmedienservice Burgenland / Büro LR Schneemann

WEIN

Rekordhoch: Wein treibt Wirtschaft in Burgenland an

Im Burgenland entwickelt sich Wein zu einem immer bedeutender werdenden Wirtschaftsfaktor. Der Weinexport ist – wie gesamtösterreichisch – 2022 auf ein Rekordhoch geklettert.

Die Salzburgarena des Messezentrums wird zum Kompetenzzentrum für Großküchentechnik.
© RX Austria & Germany / Riegerbranding

EVENT

Save the date: Großküchentechnik steht im Zentrum der »Alles für den Gast« 2023

Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung haben sich zu wichtigen Faktoren innerhalb der Gastronomie- und Hotellerie-Branche entwickelt. Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, erhält die Großküche von 11. bis 15. November 2023 bei der »Alles für den Gast« in Salzburg einen Platz im Rampenlicht. Der Ticketverkauf startet am 23. August.

Die FAFGA ist von 18. bis 21. September 2023 einer der wichtigsten Branchentreffs in Tirol.
© CMI

EVENT

Eventtipp im September: Highlight FAFGA mit innovativem »Feast« Advertorial

Für alle Hoteliers/Hôtelière und Gastronom:innen des Alpenraums ein absoluter Pflichttermin: Die FAFGA Alpine Superior von 18. bis 21. September 2023. Tirols Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design punktet als Top-Spot für Investitionen und Networking. Neues Highlight: das FAFGA Future Feast!

Meist gelesen

Die sieben Jungwinzer aus der Steiermark.
© Stefan Leitner

WEIN

Wein unter Freunden*«: Das war die Jahrgangspräsentation 2023 der »Sieme«-Weingüter

Auch im Nachgang zeigt sich die Jahrgangspräsentation der südsteirischen »Sieme«-Weingüter als Event, bei dem weit mehr als nur Wein im Mittelpunkt stand. Unter neuem Namen, »Wein unter Freunden*«, lud man am Weingut Adam-Lieleg ein.

Katharina Gnißler herrscht als Chefsommelière über den renommierten Weinkeller im »Landhaus Bacher«.
© Günter Standl

WEIN

Weltweit einzigartig ist Niederösterreichs Weinkultur

Seit über 3.000 Jahren ist der Wein Schätzungen zufolge in Niederösterreich zu Hause. Bereits die Römer protesten sich hier zu. Eine einzigartige Weinkultur.

Als gute Seele im »Landhaus Bacher« ist die Sommelière für Weinauswahl und den Feinschliff im Restaurant zuständig.
© Günter Standl

WEIN

Dorfer-Bacher: »Zu einem Weinland wie Niederösterreich gehört guter Wein einfach dazu.«

Susanne Dorfer-Bacher, Sommelière im »Landhaus Bacher«, hat einen guten Rat für junge Sommeliers und spricht über den Einfluss des Weins auf den Tourismus in Niederösterreich.

Die junge Oberösterreicherin herrscht als Chefsommelière über den renommierten Weinkeller im »Landhaus Bacher«.
© Günter Standl

WEIN

Gnißler: »Tourismus und Weinbau gehen Hand in Hand und empfehlen sich gegenseitig.«

Katharina Gnißler, Chefsommelière im »Landhaus Bacher«, spricht über ihren Beruf und welche Visionen sie als Sommelière für die Zukunft des Weinlands Niederösterreich hat.

Geschäftsführer Michael Schuster spricht zu Zimmerausbau mit System.
© Schuster Hotelanlagen

EVENT

Event-Tipp: Schuster Hotelanlagen lädt zum exklusiven Expertenforum am Chiemsee

Am 24. Juli ab 11:00 Uhr können sich Hoteliers/Hoteliären in Bernau am Chiemsee beim Expertenforum von Vorträgen inspirieren lassen und sich mit Branchenexpert:innen austauschen, um auch in Zukunft unvergessliche Hotelenerlebnisse für ihre Gäste schaffen zu können.

Als Chefsommelier und Restaurantleiter kostet Neiber-Trybek seine Rolle als Gastgeber in der Gastwirtschaft »Floh« voll aus.
© Neiber-Trybek

WEIN

Neiber-Trybek: »Wir haben eine der größten Bandbreiten an Weinen, die in nur einer einzelnen Region vinifiziert werden.«

Benjamin Neiber-Trybek von der Gastwirtschaft »Floh« im Interview mit PROFi über die Vorzüge und Besonderheiten des Weinlands Niederösterreich.

Der Newsletter für echte Profis

Be inside and take your chance! Regelmäßige Karriere-Updates aus Gastronomie und Hotellerie, kostenlos in Ihr Postfach!

