

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Die Wiener Wiesn –



Foto: Alm das Beste

Die Wiener Wiesn bringt den Gaumen zum Singen: Dieses Festl ist nicht nur geprägt von Bier und Stelzn – ganz im Gegenteil. Am 26. September und am 3. Oktober werden Gästen um 89 Euro grandiose Menüs samt Top-Weinen aufgewartet.

Genuss wird am Wiener Wiesn-Fest seit jeher großgeschrieben. So war das schon immer. Für Geschäftsführer Christian Feldhofer ist das ein absolutes Muss. „Denn wie könnte man österreichisches Brauchtum und Tradition feiern, ohne dabei an die kulinarische Seite unseres Landes zu denken.“ Für die Gourmets und Feinspitze unter den Wiesn-Fest-Gästen hat sich die Geschäftsführung dieses Jahr daher etwas ganz Besonderes einfallen lassen. „An zwei einzigartigen Genuss-Abenden werden wir im Wien-Wein-Winzerstadl die österreichische Ess-Kultur gebührend feiern. Menüfolgen der Spitzenklasse, fabelhafte Weine und die traditionelle Wiesn-

- ▶ **Prachtvolle Tracht, traditionelles Brauchtum und zünftige Gaudi**
- ▶ **Von 21. September bis 8. Oktober sind Kulinarik und Spaß angesagt**
- ▶ **An zwei Abenden gibt's genussvolle Abende für Wein-Liebhaber**

Gaudi treffen sich hier zu einem kulinarischen Stelldichein“, freut sich Claudia Wiesner, Geschäftsführerin des Wiener Wiesn-Festes, jetzt schon über eines der Highlights des aktuellen Wiesn-Jahres.

26. September: „Tracht und Traminer“ am Fest

Der erste der beiden außergewöhnlichen Genuss-Abende steht ganz im Zeichen der Rose: So wird der Gaumen am 26. September von einem der ausdrucksvollsten Weine Europas – dem Klöcher Traminer –

verwöhnt. Passend zur Weinbegleitung der Klöcher Winzer, sorgt Haubenkoch Hannes Pusswald mit einer eigens für diesen Anlass kreierten Menüfolge für kulinarische Hochgefühle. Zum Gaumenschmaus gesellt sich an diesem Abend mit einer Trachtenmodenschau des Wiener Wiesn-Fest-Partners „Sportalm“ auch noch ein wahrer Augenschmaus.

3. Oktober: „Die glorreichen Sieben“

Wer nun meint, Klöcher Traminer, Trachtenmodenschau und Gourmet-Menü

könnten nicht mehr getoppt werden, den belehrt das Wiener Wiesn-Fest eines Besseren. Bereits eine Woche später, am 3. Oktober, erwartet Kulinarik-Liebhaber eine Genuss-Premiere der besonderen Art: Erstmals werden die renommiertesten Weingüter der Stadt Wien gemeinsam durch eine Weinverkostung führen. Die berühmten sechs – das sind die Weingüter Edlmoser, Christ, Wieninger, Mayer, Cobenzl und Fuhrgassl-Huber, die sich 2006 zur Winzergruppe WienWein zusammengeschlossen haben

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

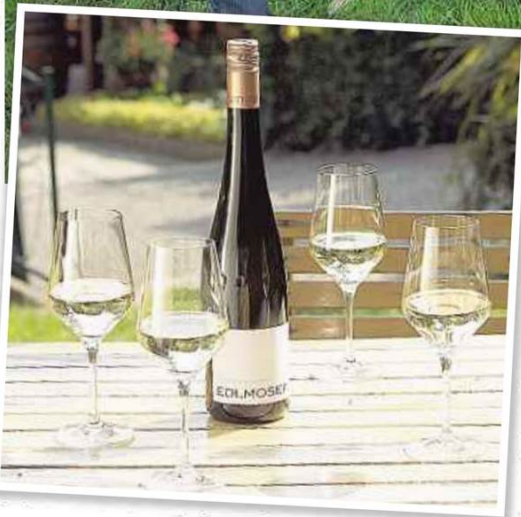
Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

das Fest für alle Sinne



Fotos: Raimo Rudi Rumppler, Edlmoser, Harald Klenn



Sechs auf einen Streich: Diese Jungs verwöhnen die Gäste mit ihren edlen Tropfen – die Hausherren (re.) freuen sich auf ihre Gäste.



DAS IST DIE WIENER WIESN

- ☛ Traditionelles Brauchtum, mehr als 700 Stunden volkstümliche Musik in drei Festzelten, Feierlaune und eine große Portion Lebensfreude.
- ☛ All das steht auf dem Programm, wenn das 7. Wiener Wiesn-Fest von 21. September bis 8. Oktober 2017 auf der Kaiserswiese im Prater einzieht.
- ☛ Österreichs größtes Brauchtums- und Wiesn-Fest hält zahlreiche Attraktionen bei freiem Eintritt von 11.30 bis 18 Uhr parat – wie berichtet, sorgen vor allem die Bundesländer mit ihren Darbietungen an den verschiedensten Tagen für Furore. Bräuche und Traditionen werden den Gästen hier nähergebracht.
- ☛ Drei Festzelte stehen zum Feiern zur Verfügung: 6500 Menschen finden darin Platz. Nebenbei öffnen aber auch fünf zünftige Almen.
- ☛ **Alle weiteren Details: www.wienerwiesnfest.at**

und dieses Jahr auch als Namensgeber für das Wien Wein Winzerstadl fungieren. Das Team der „Glorreichen Sieben aus Wien“ komplettiert Starkoch Robert Letz, der für die Gäste des Abends nur die besten kulinarischen Leckerbissen aus den Töpfen zaubert.

Gourmet-Programm & Wiesn-Gaudi vereint

Der Einlass für die Gourmet-Abende startet um 18

Uhr, von 19 bis 21.30 Uhr wird die Speisenfolge mit Weinbegleitung serviert. Ab 21.30 Uhr folgt dann die Wiesn-Fest-Hüttengaudi mit stimmungsvoller Live-Musik. Kulinarik-Liebhaber, die jetzt schon auf den Geschmack gekommen sind, können sich ihren Platz zum Preis von 89 Euro (Eintritt inklusive Wein- und Speisenbegleitung) für die Abende unter info@wiesnfest-wirt.at reservieren.