

Kontakt:

Regine Gaedecken

Tel: +49 (0)30 20 68 77 01

Fax: +49 (0)30 21 23 70 16

Email: [rg@walterjungerandfriends.com](mailto:rg@walterjungerandfriends.com)

Homepage : <http://wein.kaltern.com> / [www.walterjungerandfriends.com](http://www.walterjungerandfriends.com)



## **Südtiroler Genuss theater: wein.kaltern und Spitzenkoch Roland Trettl vereinen Kulinarik, Wein und Erlebnis bei einem Event der Extraklasse in Kaltern**

Kaltern, 15. April 2008 (rg). Südtirol ist bekannt für seine hervorragenden Weine. Dies ist dem Zusammenspiel von Klima- und Bodenbeschaffenheit zu verdanken und damit auch der Tatsache, dass gleich drei Rebsorten ihren Ursprung in Südtirol haben: Der Vernatsch, der Gewürztraminer sowie der Lagrein. Insgesamt gibt es in Südtirol knapp 4900 Hektar Weinanbaufläche - davon allein in Kaltern 760 Hektar. Genuss ist daher ein Thema, mit dem sich die gesamte Region beschäftigt und identifiziert. Mit der Gründung der Marke wein.kaltern im Jahre 1999 hat sich jedoch Kaltern als jene Genuss-Destination herauskristallisiert, die sich leidenschaftlich dem qualitätsorientierten Weinbau verschrieben hat und damit auch der Pflege der Weinkultur für das gesellschaftliche Leben. Grund genug für wein.kaltern, in diesem Jahr einen Event rund um das Thema „Kulinarik, Wein und Erlebnis“ zu gestalten und dazu einen waschechten Südtiroler Spitzenkoch einzuladen. Am 6. und 7. Juni findet das 1. Südtiroler Genuss theater mit dem renommierten Sternekoch Roland Trettl statt.

Dieser Event verbindet Tradition von Wein und Kultur und Aufgeschlossenheit gegenüber Neuem auf besonders harmonische Art und Weise. Das 1. Südtiroler Genuss theater beginnt daher am 6. Juni um 19 Uhr im Kalterer Puntaykeller. Der Barrique-Keller der „Ersten & Neuen Kellerei Kaltern“ spiegelt die Historie des Weinanbaus mit seinen farbenprächtigen Wandmalereien und seiner Geschichte auf die schönste Art und Weise wider. Nach einer offiziellen Begrüßung von Sighard Rainer, Obmann von wein.kaltern und Präsident des Tourismusvereins Kaltern, erhalten die Gäste einen Einblick in die Vielfalt der Weißweine. Neun, der insgesamt 18 Weinerzeuger aus Kaltern, präsentieren ihre Weine, die von traditionellen und herzhaften Köstlichkeiten des Belvita \*\*\*\*s Parc Hotel am See sowie Live-Musik begleitet werden.

Von der Tradition wird gegen 20:30 Uhr bei einem kurzen Spaziergang ein Zeitsprung in die Moderne gemacht: Denn im nahe gelegenen Winecenter lernen die Gäste das neue Kaltern kennen. Mit dem im Jahre 2006 eröffneten Winecenter hat die Kellerei Kaltern architektonisch den Weg in die Zukunft eingeschlagen. Diesen verfolgt die Kellerei außerdem bei der Selektion ihrer Mitglieder – immer unter der Prämisse, dass die Qualität im Vordergrund steht. Heute zählt die Kellerei Kaltern mit 410 Mitgliedern zu den wichtigsten Qualitätsbetrieben Italiens.

Am Abend des 6. Juni wartet das Winecenter mit Rot- und Dessertweinen der anderen neun Weinerzeuger aus Kaltern auf. Zudem wird dem Kalterersee-Wein auf einer eigenen Ebene des architektonischen Meisterwerks besondere Aufmerksamkeit geschenkt: Denn dort kann der aus der

Kontakt:

Regine Gaedecken

Tel: +49 (0)30 20 68 77 01

Fax: +49 (0)30 21 23 70 16

Email: [rg@walterjungerandfriends.com](mailto:rg@walterjungerandfriends.com)

Homepage : <http://wein.kaltern.com> / [www.walterjungerandfriends.com](http://www.walterjungerandfriends.com)

autochtonen Rebsorte Vernatsch bestehende Wein aller 18 Betriebe Kalterns verkostet werden. Das Restaurant Gretl am See serviert währenddessen modern interpretierte Speisen und Desserts. Eine Band sorgt für die musikalische Unterhaltung. Die Kosten für den Abend betragen 90 Euro pro Person.

Höhepunkt des 1. Südtiroler Genusstheaters ist der Abend des **7. Juni**. Gastgeber ist Roland Trettl – gebürtiger Südtiroler und bekannt durch das legendäre Restaurant Ikarus im Hangar-7 in Salzburg. Der Starkoch, dessen Großeltern eigenen Wein anbauten und der sich im Laufe seiner Kochlehren auch zum Sommelier ausbilden ließ, findet im Wein seine ganz eigene Wahrheit: „Kalterer Wein hat vorgemacht, was hier jetzt beim Tourismuskonzept nachvollzogen wird. Schluss mit der Masse, hin zur regionaltypischen Qualität. Hier gibt es unendliches Potential. Man muss es nur wecken. Ich freue mich, in Form dieses Events einen Beitrag dazu leisten zu dürfen“

Die Bühne seines kulinarischen Theaterstücks ist das neue Seebad Lido – ein Highlight der Architektur in Kaltern, in dem am 7. Juni Sterneküche unter dem Sternenhimmel Südtirols zelebriert wird. Das weit herausragende, futuristische Betongebilde des Bauwerks erinnert an ein Raumschiff. Auf seinem "Sonnendeck" befinden sich zwei Schwimmbecken von denen man einen einmaligen Blick auf den Kalterer See und die grünen Weinberge hat – die perfekte Kulisse für die elfenartigen Synchronschwimmerinnen. Diese tanzen beim Empfang um 19 Uhr zu den Klängen des renommierten Berliner Musikers Roger Pabst und seiner Big Band. Nach dem Aperitif mit Blick über den See erwartet die Gäste dann ein erlebnisreiches Spektakel aus Kulinarik und Wein direkt unter den großen Bullaugen des Pools.

Trettl und sein Team offerieren fulminante Kreationen des charakterstarken Kochs, die einem schon beim Lesen das Wasser im Munde zusammen laufen lassen: Jakobsmuschel mit Lauchkruste, schwarzem Reis und Paellafond, oder Tataki vom Bisonfilet mit weißem Spargel und Yuzu-Vinaigrette. Zu jedem Gericht werden zwei Weine von den Winzern persönlich offeriert. Der gesamte Abend ist damit sehr interaktiv gestaltet und lädt Gäste zum Flanieren an Live Cooking Stationen und den Weinständen ein. Videoprojektionen, Livemusik und ein DJ untermalen den Abend, an dem sich Gäste informieren, genießen und zwischendurch in den Loungemöbeln und Sitzcken relaxen können. Neben seinen außergewöhnlichen Speisen stellt Trettl zusammen mit dem österreichischen Spitzenfotografen Helge Kirchberger das gemeinsame Projekt „Fashion-Food“ vor – „Food“ auf blanken Model-Körpern, das zur „Fashion“ drapiert und zu kunstvollen Fotos arrangiert wird und an diesem Abend den Höhepunkt der Dessertpräsentation darstellt. Der Abend kostet insgesamt **190 Euro pro Person**.

Kontakt:

Regine Gaedecken

Tel: +49 (0)30 20 68 77 01

Fax: +49 (0)30 21 23 70 16

Email: [rg@walterjungerandfriends.com](mailto:rg@walterjungerandfriends.com)

Homepage : <http://wein.kaltern.com> / [www.walterjungerandfriends.com](http://www.walterjungerandfriends.com)

Organisiert wird der Event vom Dienstleistungsunternehmen Walter Junger & Friends, Ltd. mit Sitz in Berlin und Singapur. Das Unternehmen unterstützt Spas, Hotels und Restaurants sowie auch andere Serviceanbieter in den Bereichen Branding und Service Excellence, Kunstberatung, Eventkreation sowie in der allgemeinen Konzeption.

Das Weindorf Kaltern liegt im Süden Südtirols an der Südtiroler Weinstraße und ist etwa 16 Kilometer von Bozen entfernt. Weitere Informationen sowie Angaben zur Buchung eines Abends sind unter <http://wein.kaltern.com> sowie [www.walterjungerandfriends.com](http://www.walterjungerandfriends.com) erhältlich.

Kontakt:

Regine Gaedecken

Tel: +49 (0)30 20 68 77 01

Fax: +49 (0)30 21 23 70 16

Email: [rg@walterjungerandfriends.com](mailto:rg@walterjungerandfriends.com)

Homepage : <http://wein.kaltern.com> / [www.walterjungerandfriends.com](http://www.walterjungerandfriends.com)

## **“South Tyrolean feast”: wein.kaltern and star chef Roland Trettl present an exceptional event involving culinary delights and wine in Kaltern**

South Tyrol is known for its excellent wines, for example “Vernatsch”, “Gewürztraminer” and “Lagrein”. With the foundation of the brand “wein.kaltern” in 1999, Kaltern has become a destination that commits itself to quality oriented winegrowing, as well as bringing wine culture into the social life of the region. It is therefore not surprising that wein.kaltern presents a culinary event with a top chef originally coming from South Tyrol: on the 6<sup>th</sup> and 7<sup>th</sup> of June the “1<sup>st</sup> South Tyrolean feast” will take place with renowned star chef Roland Trettl.

The event starts in the evening of the 6<sup>th</sup> of June with a reception at Puntaykeller. Guests are invited to learn about the variety of white wines at this location with its colourful mural paintings. Afterwards guests move on to a wine tasting of red wines and desert wines at Kaltern’s futuristic winecenter, which is accompanied by live music and a buffet. The price for this first evening is 90 euros per person.

The second evening will be the highlight of the “1<sup>st</sup> South Tyrolean feast” when star chef Roland Trettl invites his guests to a great culinary spectacle at the modern lakeside resort “Lido” at Lake Kaltern. Trettl was born in South Tyrol and is famous for his legendary restaurant Hangar-7 in Salzburg. After the aperitif reception that is accompanied by Berlin artist Roger Pabst and his Big Band, guests spend an unforgettable evening strolling along live cooking stations and wine bars. An atmospheric entertainment program provides amusement and relaxation. In addition to his exceptional food Trettl presents the joint project "Fashion-Food" together with the Austrian top photographer Helge Kirchberger - "Food" on bare Model bodies, draped to "Fashion" and arranged in aesthetic photos is the highlight of the dessert presentation. The evening will cost a total of 190 euros per person.

The complete event is organized by the service provider Walter Junger & Friends, Ltd., headquartered in Berlin and Singapore. The company supports spas, hotels and restaurants as well as other service providers in the areas of branding and service excellence, art consulting, event creation and the general conception.

The wine village Kaltern is situated in the southern part of South Tyrol on the South Tyrolean wine route and about 16 kilometres from Bolzano. More information as well as booking details for this event is available at <http://wein.kaltern.com> and [www.walterjungerandfriends.com](http://www.walterjungerandfriends.com).