

Die Genuss ARTisten

Tom Heinzle (Grillbuch Autor) und
genialer Griller

Gericht:

Austern «Tom Heinzle» Style

**Bthvn Charta Riesling 2024 aus der
Magnum**

Daniel Homann (EX 2 Michelin Star, 18 Punkte GM)
Das Homann Hotel/ Restaurant Samnaun

Gericht:

*Kalbstafelspitz mit Trüffeljus
Sellerieschaum und Vanille Karotten*

Rothenberg Riesling GG 2009 Magnum, Rheingau

Lara Pacifici unser Küchen Nachwuchs -
Talent aus dem Restaurant 2Raben

Gericht:

*Geschmorte PSR Randen auf geräucher
Frischkäse Crème mit Meerrettich und
karamellisierten Fahrer Baumnüssen*

**Oestrich Riesling Trocken 2021,
Rheingau**

Bernhard Bühlmann, (EX Pinte Dättwil, 1x Michelin Star, 17
Punkte GM)

Gericht:

*Zander und Flusskrebs auf Erbsenratatouille, Safrancrème mit
Pfefferminze*

**Rüdesheimer Berg Schlossberg GG 2004 aus der
Doppelmagnum**

Henning Prahl unser «Hamburger Jung»,
Ambitionierter Küchenchef mit Hang zu
Regionalem, will heute mal mit
Salzwasserfisch kochen

Gericht:

*Kabeljau mit Rohspeck
dazu Bio Apfel Beurre Blanc
und Belugalinsenrisotto*

**Geheimrat «J» 2007 Riesling trocken,
Rheingau 3 Liter**

Tom Götschmann (Küchenleitung Produktion/Event
Restaurants 2Raben und Rabenstube)

Gericht:

*2erlei vom Hirsch
mit Schokolade und Grappa, Kastanienrisotto*

**Assmannshäuser Spätburgunder 2022, Rheingau Weingut
Krone, Magnum**

Harry Pfändler

Gastro Coach, Weiterentwicklung Fahr Erlebnis
(EX 15 Punkte GM)

Gericht:

*Tataki vom Gansinger Wagyu mit Waldpilz Dashi
Wok Gemüse und Erbsen-Wasabi-Moussline*

Berg Rottland Riesling Spätlese 2015

**Sabina Sostero, Kuchen Queen aus der
Rabenstube**

Gericht:

*Luftige Pfannkuchen / Hokkaido Kürbis / Pecan
Nuss / Zimtblütenschaum*

Berg Schlossberg Riesling Kabinett 2018

Sprüngli Jubiläums Überraschung

Stoll Kaffee Latte Art und Espresso Martini

Programm ART & WINE auf dem Areal des Kulinarik Hof Fahr

Ab 14.00 Uhr

- Beginn Degustation Wegeler Weingüter im Weinkeller mit kompetentester Begleitung durch den Mitbesitzer Ralf Frentzel und Baur au Lac Weine. Möglichkeit für Bestellung der Aktuellen Weine und Bibliothek-Weinen direkt aus dem Wegeler Keller.
- Ausstellung von Mercedes Automobilen durch MERBAG
- Angebot von Tom Heinzles Grillbüchern, mit Autogramm und persönlicher Widmung
- Wagyu Glück Präsentation und Bestell Möglichkeiten.

Ab 15.00 Uhr

- Start der Starköche und jungen Talente, Gerichte mit dem perfekten Match aus dem Wegeler Fundus.
- Tom Heinzle
- Lara Pacifici
- Bernhard Bühlmann
- Daniel Homann
- Henning Prahl
- Tom Götschmann
- Harry Pfändler/Wagyu Glück
- Sabina Sostero

Folgen Sie den Wegweisern zum Genuss...

16.00 Uhr

- Pünktlich Start der 1. Show mit ARTElephant in der Trotte

17.00 Uhr

- Start der Barrista Show im 2Raben, Latte Art und Martini Espresso durch Stoll Kaffee
- Sprüngli Jubiläums Überraschung.
- Start Dessert von Sabina Sostero

18.00 Uhr

- Pünktlich Start der 2. Show mit ARTElephant in der Trotte

19.30

Uhr Ende des Genuss Parcours

20.00 Uhr Ende des Desserts und Kaffee Angebotes / Ende der Veranstaltung

Anreise

Shuttleservice ab 13.30 Uhr bis ca. 16.00 Uhr (im 30 Minuten Takt)

Bahnhof Glanzenberg, Zürcherstrasse 192 Dietikon

via

Bahnhof Schlieren, Bahnhofstrasse 2 8952 Schlieren

Andernfalls: Anreise Zu Fuss oder mit dem eigenen Auto

Abreise

Shuttleservice ab ca.19.00 Uhr zum Bahnhof Glanzenberg, Zürcherstrasse192 Dietikon