

# gastronomie



## Rebenspiel

Ein klassischer Jahrgangssekt aus heimischen Grüner-Veltliner-Trauben. Helles Grüngold und ein elegantes Mousseux im Auftritt. Heublumenwiese und grüner Apfel wie ein dezentes Pfefferl, so zeigt sich die neue Exklusivmarke bei Transgourmet. [transgourmet.at](http://transgourmet.at)

## Pilz Halali

Die ideale Wahl für Pilzgerichte ist das Wiberg Pilz-Aroma. Der Sortimentsklassiker mit Champignons, Steinpilzen und Shiitake rundet den Eigengeschmack von Pilzgerichten herrlich ab: ohne diesen zu überdecken. [wiberg.eu](http://wiberg.eu)



## Tee-Konzept

Zehn erstklassige Bio-Teesorten, einzeln kuvertiert in gartenkompostierbarer Folie und vorportioniert im Teebeutel aus reiner Baumwolle. Außer exzellentem Genuss bleibt nichts übrig. [tea-exclusive.de](http://tea-exclusive.de)



## der gute fang

In Ybbs an der Donau eröffnet ein neuer gastronomischer Leuchtturm. „Aufgekocht wird regional und saisonal. Das ist meinem Grand Chef wichtig. Traditionelles und Neuinterpretationen ebenfalls. Dass es Donau- und andere Fischspezialitäten gibt, ist ein Selbstverständnis, trotzdem ist es vieles – nur kein Fischlokal allein“, so Gastro- und Eventszene-Doyenne Hannah Neunteufel. [dergutefang.at](http://dergutefang.at)

## freies spiel, nicht ohne

Der Pilspezialist aus Obertrum will nun auch Österreichs bestes alkoholfreies Pils – mit dem klingenden Namen „Trumer Freispiel“ – produzieren. Und das scheint durch die aktuell modernste Umkehrosmose-Technologie für alkoholfreie Biere und die Kalthopfung mit reinem Naturhopfen auch zu gelingen. „Wir glauben daran, dass bieriger Genuss in der Zukunft auch alkoholfrei ist – mit geschmacklicher Hopfenblume und feiner Frische,“ so Braumeister Felix Bussler. [trumer.at](http://trumer.at)



## poytonic crazy & geil

Zum Feierabend treffen der Weißwein „Flinker Hirsch“ und der Roséwein „Flotte Rosi“ auf zwei Artisan-Tonics. Wein und Tonic passen nicht zusammen? Falsch gedacht! Wenn Winzer Werner Hauser aus Poysdorf die beiden mischt, wird ein Getränk kreiert, das dem Trübsal Konter gibt. Wobei „Franz“ mit Preiselbeeren und Thymian abgeschmeckt ist und „Rosi“ süße Himbeere und erfrischende Zitrone mitbringt. [anno1555.com/shop](http://anno1555.com/shop)