

# SONNTAG, 24.03.2019

## 15:00 WEINPROBE AUF DER BÜHNE IM GROBEN SAAL

**Bastian Ritter vom Weingut Ritter** aus Guldental an der Nahe präsentiert bei dieser Weinprobe einen Mix aus seinen jungen Neuabfüllungen ebenso wie einen Auszug seiner, perfekt gereiften Tropfen. Kombiniert mit einer ganzen Fülle an Genussvorschlägen kommen kreative Weinliebhaber in dieser Degustation voll auf ihre Kosten.

## 15:30 KOCH-SHOW

Eine jahrelang gewachsene Tradition, die die Messebesucher zum Finale der Genuss pur nochmals regelrecht in die höchsten Weiten des Genießerhimmels katapultiert ist die Koch-Show mit **Maik Göthling vom Restaurant Göthlings** im Hotel Concorde aus Donaueschingen. Am Herd steht er mit seiner Küchen-Crew und im Service legt erneut auch Hoteldirektorin **Alexandra Sell** persönlich wieder tatkräftig mit Hand an, immer mit dem Ziel, ihren Gästen ein Rund-um-Verwöhnprogramm zu bieten. Auf dem Programm stehen heute die Zubereitung eines Auberginenchutneys mit Manchegowürfel an einer Yuzuvinaigrette mit Sesamhippe als Vorspeise und zum Hauptgang zeigt er einen Rehrücken mit Schokolade, dazu Knoblauchpüree & Pistazienchips. Die korrespondierenden Weine serviert **Manuel Hercher vom Weingut Hercher** aus Freiburg.



## EINTRITTSPREIS

Die Tageskarte beläuft sich auf 13 € pro Person. Feierabendtickets gibt es 2 Stunden vor Messe-Ende für 10,00 € pro Person und 2-Tagestickets liegen bei 19,00 € pro Person.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag, 23.03.2019 12.00 – 22.30 Uhr  
Sonntag, 24.03.2019 11.00 – 18.00 Uhr

## VERANSTALTUNGSORT

Milchwerk Radolfzell  
Werner-Messmer-Str. 14  
78315 Radolfzell



[WWW.GENUSS-PUR-ON-TOUR.DE](http://WWW.GENUSS-PUR-ON-TOUR.DE)

 [FACEBOOK.COM/GENUSS.PUR.ON.TOUR](https://FACEBOOK.COM/GENUSS.PUR.ON.TOUR)

Veranstalter: Regina Rieger SARL  
Akazienstraße 3, 76437 Rastatt, Tel. 07222 28686

Die Messe für Genießer

# Genuss pur

ON TOUR

NEU: CHILL WITH GRILL & BBQ / WHISKYSALON & SPIRITS



## PROGRAMMÜBERSICHT

# 23.-24.03.2019

## RADOLFZELL

## MILCHWERK

Samstag, 23.03.2019

12.00 – 22.30 Uhr

Sonntag, 24.03.2019

11.00 – 18.00 Uhr





## SAMSTAG, 23.03.2019

### 13:00 KOCHSHOW

**Küchenchef Ludger Ferber-Thiel** verwirklicht im Seehörnle auf der Höri seine Idee von frischer, regionaler Küche: Er verbindet gutbürgerliche Rezepte mit mediterranem Flair und übernimmt erneut mit seiner Mannschaft das kulinarische Verwöhnprogramm der diesjährigen Eröffnungskoch-Show. Begleitet von der herzlichen Ansprache von **Bürgermeisterin Monika Laule**, einem Begrüßungssekt von **Emil Kopp von EKOVINO** und einem korrespondierenden Wein vom Winzerverein Meersburg dürfen die Besucher gleich zum Auftakt der Genuss pur wahre Geschmacksexplosionen am Gaumen erwarten.

### 15:00 WEINPROBE AUF DER BÜHNE IM GROBEN SAAL

**Martina Zwick vom Weingut Zwick** ist Winzerin aus Leidenschaft. Bodenständig, authentisch und kreativ sind die Attribute mit denen sie sich und auch ihre Weine am besten beschreiben lassen. Mit viel Esprit berichtet sie von ihrer Arbeit im Weinberg im pfälzischen Walsheim und serviert in dieser Verkostungsrunde eine Auswahl ihrer Weine zum Probieren. Dazu liefert sie gleich noch eine ganze Reihe wertvoller Genussvorschläge und räumt, bei Bedarf, schon auch mal mit alten Mythen in Sachen Wein auf.

### 16:00 VORTRAG "GESUND LEBEN" AUF DER BÜHNE IM GROBEN SAAL

„Fit wie ein Turnschuh“, so lässig beschreibt sich die über achtzigjährige **Paula Flum aus Wutöschingen** selbst. In ihrem Vortrag gibt sie ihr Wissen zu einer gesunden Lebensweise, gepaart mit einer kräftigen Schippe an Gottvertrauen an die interessierten Genuss-pur-Besucher weiter. Paula Flum hat ihr Wissen in über 20 Büchern niedergeschrieben, die als wahre Glücksboten bezeichnet werden dürfen.



### 16:30 KOCHSHOW

Aus dem tief verschneiten und idyllisch gelegenen Jägerstüble in Herrischried-Hornberg macht sich **Dietmar Maier** heute auf den Weg nach Radolfzell. Er versteht sein Handwerk aus dem Eff-eff und hat sein Steckenpferd in langsamen, schonenden Garmethoden gefunden, die unglaublich zart am Gaumen daherkommen. Seine „Söble“ sind, wie sein Ausflugslokal, ein echter Geheimtipp. Nehmen Sie Platz auf den Besucherrängen im Milchwerk und genießen Sie Dietmar Maiers Genießerküche zusammen mit einem guten Gläschen Bier aus der Hirschbrauerei Wurmberg. Er zeigt in seiner Show die Zubereitung von Bärlauch-Ricotta-Gnoccis mit einem Gemüse-Ragout, sous-vide gegart an einer Safran-Chili-Soße, garniert mit frittierten Glasnudeln als Hauptgang und zum Dessert Apfelküche im Zwuckel-Bierteig auf frischer Vanillesoße, ebenfalls sous-vide gegart.

### 18:00 WEINPROBE AUF DER BÜHNE IM GROBEN SAAL

Aus dem sonnenverwöhnten Wachenheim in der Pfalz kommt **Lucas Peter** vom gleichnamigen Weingut auf die Genuss pur nach Radolfzell. Der Winzer persönlich stellt in dieser Weinprobe seine ausgewählten Tropfen vor. Bei Peter gibt es den guten Tropfen für jeden Tag ebenso wie eine Auswahl an grandiosen Weinen, die ein Festtagsmenü adeln. Na dann: Zum Wohl die Pfalz.

### 19:00 KOCH-GRILL-SHOW

Grillshow mit **Joachim Scheithauer**, dem Bodensee-Mietkoch, das Fleisch kommt von **Matthias Minister** von Fairfleisch aus Radolfzell / Überlingen und den begleitenden Wein serviert Günter Schnaus vom Weingut Wolf aus Schwabenheim. Die Landfrauen rund um die Vorsitzende **Martina Auer** aus dem Bezirk Konstanz sorgen für die perfekten Grillbegleiter und übernehmen das süße Finale dieser gehaltvollen Samstagabend-Show. Auf dem Programm stehen Pulled Beef, Lamm-Kotelett und Bifteki vom Strohschwein.

## SONNTAG, 24.03.2019

### 12:30 WEINPROBE AUF DER BÜHNE IM GROBEN SAAL

Erstmals zu Gast auf der Genuss pur Messe in Radolfzell ist „Mein Biowein“ aus Stubenberg. **Jürgen Weigel** stellt in dieser Verkostungsrunde eine Auswahl seiner besonders beliebten Bioweine vor und beschert so den Genuss-pur-Besuchern gesunden Genuss.

### 13:00 KOCH-SHOW

In dieser Show mit **Vivien Vogt von JANUR Kokosblütenzucker** und **Tobias Nägele vom Weingut Nägele** treffen Qualität, purer Genuss, gesunder Lifestyle und das Ganze gepaart mit einem nachhaltigen ökologischen und sozialen Ansatz aufeinander. Die Beiden rocken eine alltagstaugliche Küche, bei der Vivien's Janur Kokosblütenzucker und feinste Tröpfchen aus Tobias' Weinkeller eine sagenhaft gesunde und genussreiche Symbiose bilden.

### 14:00 'PRICKELND IN DEN FRÜHLING' - DEGUSTATION AUF DER BÜHNE IM GROBEN SAAL

**Emil Kopp vom Weingut EKOVINO** aus dem Badischen Sinzheim lädt in dieser Degustation zum Kennenlernen seiner prickelnden Köstlichkeiten ein. Eine seiner sehr beliebten Kreationen ist der BIRN OUT, ein Secco aus Riesling und Birnensaft. Er spielt mit den verschiedensten Aromen, die je nach Jahreszeit, mal sommerlich frisch oder weihnachtlich-warm daherkommen. Zudem kriecht er traditionelle Sekte auf höchstem Niveau, darunter seinen Rosé Sekt extra trocken mit einer besonders feinen Mousseux. Tauchen Sie in dieser Verkostungsrunde ein in die Genusswelt der prickelnden Verführungen Emil Kopps und lassen Sie sich auf den leichten Schwingen exzellenter Sekte in den Frühling tragen ...

