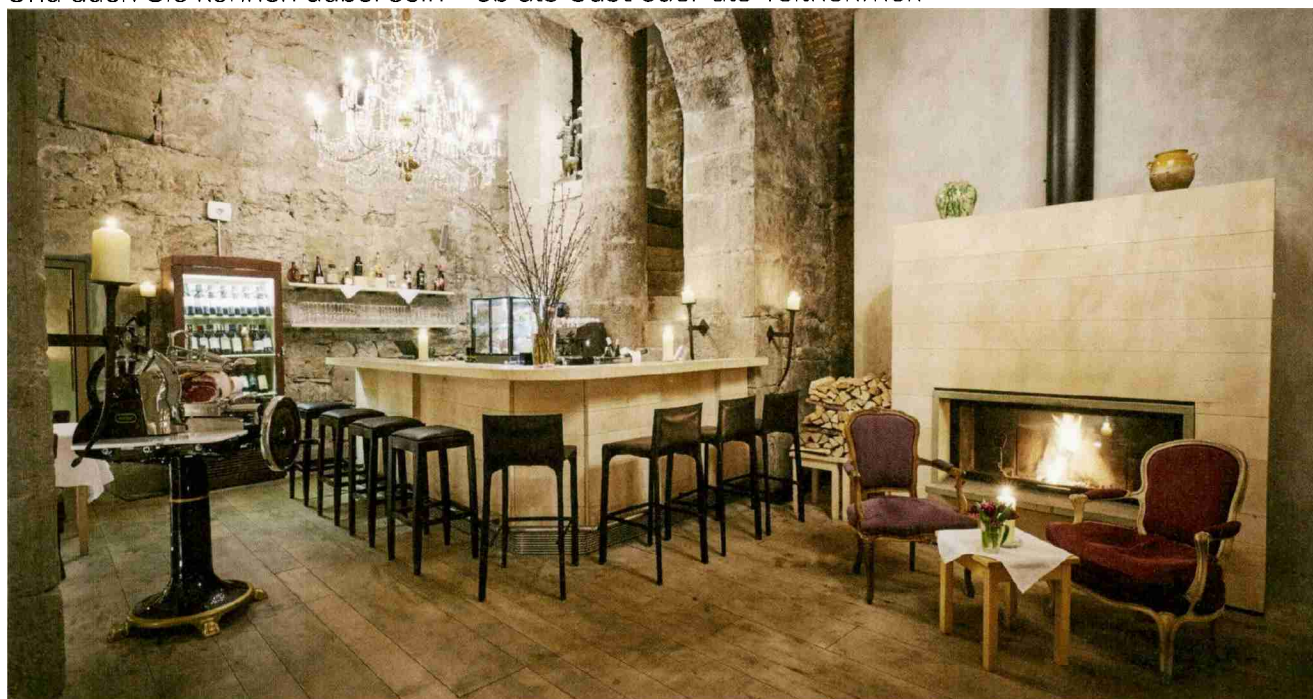




BINDELLA SOMMELIER-BATTLE: AUF DER SUCHE NACH DEM ÜBERRASCHENDEN

Bei der Sommelier-Battle von Bindella treten Weinprofis gegeneinander in der Disziplin des Wine-Food-Pairings an. Die erste Vorrunde in Bern findet bereits Ende Oktober statt. Und auch Sie können dabei sein – ob als Gast oder als Teilnehmer.



Beim perfekten Wine-Food-Pairing geht es um weit mehr als die althergebrachten Regeln, die besagen: Weisswein zu Fisch oder Rotwein zu dunklem Fleisch. Es geht vielmehr um Kreativität, denn besonders die überraschenden Kombinationen sind es, die im Nachhinein für Begeisterung sorgen. Wie diese zustande kommen, ist unterschiedlich, manchmal ist es die Suche nach perfekter Harmonie, manchmal aber auch das Schaffen von Gegensätzen, um ein Gericht mit dem Wein zu begleiten, es zu ergänzen

und auf eine andere Ebene zu heben. Jeder Wein verändert sich in Kombination mit dem Essen, und genau deshalb sind die Sinne ein unerlässliches Werkzeug. Es kommt auf die Kenntnisse, Vorlieben, Abneigungen und Fertigkeiten des Sommeliers an, ob eine Kombination wirklich überrascht. Und um genau diese, nämlich die spannenden, originellen, unvorhergesehenen Pairings geht es im Optimalfall. Mit ihrer Fähigkeit, süß, sauer, salzig, bitter und den würzigen Geschmackseindruck Umami wahr-

zunehmen, bietet die Zunge hierbei die perfekte Grundausstattung, um ein gekonntes Spiel zwischen Wein und Speise zu kreieren. Genau diese Aufgabe haben die vier Konkurrenten bei der Sommelier-Battle von Bindella, die am 31. Oktober in Bern in die nächste Runde geht. Für jede Battle gibt es eine Falstaff-Wildcard, für die Sie einen Kandidaten oder sich selbst vorschlagen können. Bei einem Flying Dinner werden die Weinprofis im «Restaurant Verdi» gegeneinander antreten und sich in der Kunst



des Wine-Food-Pairings messen.

Die Gäste selbst entscheiden am Ende, welcher der Kandidaten die besten, überraschendsten Kombinationen gefunden hat. Um mit ihren Fähigkeiten und ihrer Kreativität zu überzeugen, stehen den Weinprofis vier Gänge im Rahmen eines Flying Dinners zur Verfügung. Verantwortlich für die Küche zeichnet der Koch Federico Pinelli. Der der-

zeitige Chefkoch des Zürcher Restaurants «più Schiffbau» arbeitete zuvor unter anderem bei Mosimann in London. Nach der ersten Vorentscheidung in Bern finden im nächsten Jahr zwei weitere Battles in Luzern im Restaurant «Barbatti» und im Zürcher «più Europaallee» statt. Das grosse Finale wird im Rahmen der Food Zürich 2019

ausgetragen.

Für die Vorausscheidungen können Sie jetzt einen Kandidaten oder sich selbst nominieren

Nominieren:
www.falstaff.com/sommelierbattle

Tickets kaufen:
www.bindella.ch

Der Chefkoch des Zürcher «più Schiffbau», Federico Pinelli, wird die vier Gänge des Flying Dinners im Berner «Restaurant Verdi» kreieren.



Datum: 18.10.2018

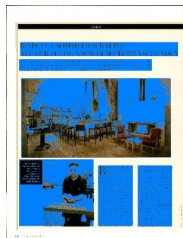
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich



Seite: 170
Fläche: 114'679 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 71283023
Ausschnitt Seite: 3/4

Bindella
la vita è bella



Die Sinne sind das wichtigste Instrument beim Wine-Food-Pairing: Sommelière Daniela Wüthrich bei der Arbeit.



Die ersten Battle-Teilnehmer für den **31. Oktober** in Bern:

Daniela Wüthrich,
Head Sommelier «Victoria Jungfrau», Interlaken

Seit dem Jahr 2017 zeichnet Daniela Wüthrich für die Weine im «Hotel Victoria Jungfrau» in Interlaken verantwortlich. Zuvor war sie unter anderem beim «Schweizerhof» in Bern tätig.



Marie Christin Baunach,
Head Sommelier «Hotel Schweizerhof Bern», Bern

Die ursprünglich aus Deutschland stammende Jung-Sommelière arbeitet seit letztem Jahr im «Hotel Schweizerhof Bern» und nimmt regelmässig und erfolgreich an Sommelier-Wettbewerben teil.

Pascal Sonderegger,
Inhaber «Chartreuse Osteria da Pasquale» und Weinfreak, Thun

Der Gastronom aus Leidenschaft ist diplomierter Hotelier und Restaurateur und hat seine Erfahrungen in renommierten Häusern der Schweiz gesammelt.

