

Big Bottle Party

Top-Winzer mit Doppelmagnum & Imperialflaschen

Am 11. März 2012 feiert das Restaurant *first floor* im Hotel Palace Berlin die sechste Big Bottle Party. Chefsommelier Gunnar Tietz ist Gastgeber für einige Spitzenwinzer, die Ihre Premiumweine in Doppelmagnum- und Imperialflaschen vorstellen werden. Mit dabei sind unter anderem die Weingüter Oekonomierat Rebholz (Pfalz), Robert Weil (Rheingau), Bernhard Ott (Steiermark, Österreich), Château Batailley (Pauillac, Frankreich), Castello di Brolio (Toscana, Italien), Grupo Pesquera (Ribera del Duero, Spanien) und das Weingut Schubert aus Neuseeland; außerdem wird Roederer Champagner ausgedient.

Einige der besten Köche Deutschlands werden gemeinsam mit *first floor*-Küchenchef Matthias Diether die Weinpräsentationen begleiten: Juan Amador (Amador, Mannheim), Hans Horberth (La Vision im Hotel im Wasserturm, Köln), Kevin Fehling (La Belle Epoque, Travemünde), Thomas Martin (Jacobs Restaurant, Hamburg), Gerhard Skrovanek (Chocolatier, München). Tickets für dieses Großereignis kosten angenehme 179 Euro pro Person, inklusive Essen und Getränken.

Darüber hinaus bietet Käsepapst Bernard Antony, Maître Affineur aus dem Sundgau, seinen besten Käse an. Der Erlös der Big-Bottle-Tombola geht auch in diesem Jahr wieder zu hundert Prozent an das Kinder- und Jugendhilfezentrum Neukölln. Sponsor der Big Bottle Party werden in diesem Jahr unter anderem die Meissen-Manufaktur und das Hôtel Plaza Athénée New York sein. Die Lose werden während der Veranstaltung verkauft

und die Preise, wie etwa Reisen, Gourmetgutscheine und Weine, gegen Ende der Party den Gewinnern überreicht. Die Veranstaltung geht von 12.30 bis 18 Uhr.

Die komplette Winzerliste unter www.bigbottleparty.de/news/winzer.pdf

Tickets: Tel. 030 25021126.

Die 7 Samurai Barkeeper



Nach den 7 Samurai-Köchen kommen nun die 7 Samurai-Barkeeper, Regie führen wieder Yoshiko Ueno und Jörg Müller. 7 renommierte Barchefs werden 7 neue Cocktails mit Produkten von 7 japanischen Topproduzenten vorstellen, bei denen Sake und Shochu eine maßgebende Rolle spielen. Die exotischen Cocktails sind aber über den jeweiligen Abend der Veranstaltung hinaus über mehrere Wochen zu bekommen. Mit dabei sind unter anderem Ewald Stromer von der Capella Bar im Breidenbacher Hof in Düsseldorf und Enrico Wilhelm vom Doc Cheng's im Hotel Vier Jahreszeiten. Auftakt ist am 29. Februar um 19 Uhr in der Golden Bar im Haus der Kunst in München, am 28. März folgt die 22nd Lounge & Bar im Eurotheum Frankfurt. Programm unter www.japan-gourmet.com