

Feuersbrunn am Wagram, Weinviertel / Österreich

Wenn der Veltliner mit dem Krustentier

Bernhard Ott ruft zum Pop-up nach Feuersbrunn, um seinen Grünen Veltliner Rosenberg zu zelebrieren. Aufgetischt wird von JRE Michael Kolm, der dem Thema Krustentier mit Augenzwinkern begegnet.

Die glasweisen Kostbarkeiten von JRE-Weinpartner Bernhard Ott gibt es vom 1. bis zum 5. August in einem Pop-up-Konzept in Feuersbrunn am Wagram zu entdecken. „Rosenberg trifft Krustentier“ lautet das Motto von Ott und 3-Haubenkoch Michael Kolm vom Restaurant Kolm in Arbesbach, der für die passende Auswahl an À-la-carte-Gerichten zum absoluten Klassiker aus Erster Lage sorgt.

Ein Augenzwinkern ist mit dabei, denn es kommen nicht nur Waldviertler Edelkrebse mit Frischkäse Agnolotti oder Reisfleisch vom Wald.Roc Schwein mit Garnelen auf den Teller, sondern auch Kalbsstelzen mit Maiskruste oder Aniskrustenbrot mit verschiedenen Aufstrichen. Kümmel-Krustenbraten sowie Spanferkelsulz mit Eierschwammerlsalat und Krustentiermayo runden das Speisenangebot ab.

Plätze sollten der Sicherheit halber reserviert werden, das Pop-up öffnet ab 16 Uhr – „und am Sonntag a bissl früher“ schmunzelt Kolm.

Kunst inside and out

Für diejenigen, die nicht dabei sein können, eignen sich die Weine von Ott bereits durch die Gestaltung als ideale Mitbringsel. Haben die Weinetiketten bislang schon immer an Jugendstil erinnert, wird der Holzschnitt als Stilmittel der Jahrhundertwende nun auch auf den Weinkartons perfektioniert. So trifft das Handwerk des Holzschneiders auf das Handwerk des Weinbauern. Schmeckt, sieht gut aus: Beides eine Kunst für sich!

1. bis 5. August 2024, ab 16 Uhr

Rosenberg trifft Krustentier

Location: Weingut Ott, Neufang 36, 3483 Feuersbrunn am Wagram

Preisgestaltung zwischen Heurigen und Restaurant, weil Schweinsbraten auch ein Krustentier sein kann.

Weingut Bernhard Ott

Neufang 36, 3483 Feuersbrunn am Wagram | +43 (0)2738 2257

bernhard@ott.at, www.ott.at