

Der erste Schilcherwermut kommt aus Pöfing-Brunn!



Für die Abschlussarbeit der Weinbauschule Silberberg produzierte Katrin Strohmaier den ersten Schilcherwermut der Welt.

Als Tochter eines weststeirischen Weinbaubetriebes wusste sie, ihr Projekt muss mit dem Schilcher zu tun haben. Es dauerte nicht lange, bis sie sich dazu entschloss, einen Wermut zu produzieren. „Der Wermut ist zurzeit absolut trendig. Für mich ist es aber mehr als ein Lifestylegetränk. Ich habe dieses Produkt nicht entwickelt, um mit diesem Hype mitzuschwimmen, sondern mit der Absicht, dass Miss Rósy einmal ein echter Klassiker wird und in keinen Bars oder Restaurants mehr wegzudenken ist.“, so Katrin. Anfangs war es sehr schwierig, einen Einklang zwischen Schilcher, Brand und Kräutern zu finden. „Ich wollte das Geschmacksbild vieler, und nicht einzelner Wermutliebhaber treffen“, so die Jungwinzerin. Der Wermut hat eine enorme Frucht in der Nase und ist am Gaumen sowohl leicht bit-

ter als auch spritzig. Als Aperitif, eisgekühlter Sommerdrink auf der Terrasse, Bargetränk oder einzigartiges Geschenk zeigt der Wermut seine Vielseitigkeit. Miss Rósy ist modern und bodenständig. Das Moderne spiegelt sich im Namen des Produktes und am Etikett wider. Das Bodenständige wird mit dem Wermutkraut, welches schon vor hunderten von Jahren verwendet wurde und dem Schilcher, den es nur in der Steiermark gibt, verbunden. Katrin Strohmaier erklärt: „Miss Rósy ist ein Getränk für Jung und Alt und zu 100% regional, was ich persönlich für sehr wichtig empfinde.“



Miss Rósy wurde schon national sowie international prämiert:

- Österreichische Gastro Zeitung – GOLD
- Frankfurt International Trophy – GOLD
- Doppelprämiierung beim World Vermouth Award in Großbritannien
- 1. Platz bei der „Best of Wermut“ Verkostung der Vinaria
- Europe Wine & Spirits Trophy – GOLD

Weingut Thomas, Margaretha & Katrin Strohmaier
A-8544 Pöfing Brunn, Brunn 41
www.missrosy.at
www.strohmaier.schilcher.com



Buchvorstellung:

„Österreichs Jungwinzer kochen“

Mit dem kürzlich erschienenen Kochbuch hat es die Genuss-Journalistin Irina Weingartner einmal mehr geschafft, einen Bogen über österreichische Kulinarik, heimische Spitzenweine und die Menschen hinter diesen Produkten zu spannen. Eine große Zahl von bestens ausgebildeten Jungwinzern prägt das Weingeschehen neu, in Verbindung mit ihren Lieblingsrezepten gibt das Buch Einblick in die

Wein- und Kochkultur Österreichs und stellt auch einzelne Herkunftsgebiete in den Weinregionen Österreichs vor. Eine sehr ansprechende Visitenkarte der jungen Winzergeneration, die mit der Erhaltung der Sortentypizität, Innovationsgeist, dem starken Regionalbezug und der immer umweltbewussteren Produktionsweise dem Weinstandort Österreich Zukunft geben.

Auf die Frage, was Wein und Kulinarik der Haupt-Weinregionen Niederösterreich, Wien, Burgenland und Steiermark ausmacht, kann guten Gewissens das Buch als Antwort überreicht werden.

Von einfachen Rezepten bis zu Festtagsgerichten, von Fleisch- und Fischspeisen bis zu vegetarischen Genüssen und Süßspeisen, alle Rezepte sind mit Weinempfehlungen und Informationen zu Weingut und Winzer/in garniert. In der Ein-

führung des Buches werden zudem die Weinbaugebiete portraitiert und Grundlagen der Speisenbegleitung durch Wein vermittelt.

Irina Weingartner: „Österreichs Jungwinzer kochen“ Edition Graafmann & Schreck in Kooperation mit der Österreich Wein Marketing. Ca. 200 Seiten, € 24,90, ISBN: 978-3-945870-05-1