

PRESSE INFORMATION

Heitlinger-Küchenchef bekocht Prinz Charles

Das Weingut Burg Ravensburg und der Küchenchef des Weinguts Heitlinger begleiteten HRH Prince Charles of Wales genussvoll auf Schloss Langenburg

Tiefenbach/Langenburg | Das Langenburg Forum 2013 „Towards sustainable regional food systems“ wurde veranstaltet von Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg und Joschka Fischer & Company. Im Mittelpunkt des Forums standen die Entwicklung von nachhaltigen regionalen Agrar- und Nahrungsmittelsystemen sowie die verstärkte Förderung regionaler Lebensmittel und vielfältiger regionaler Landwirtschaft.

Im Anschluss an die Konferenz über Ökolandbau und regionale Lebensmittel am 27. Mai war der Prince of Wales Gast auf Schloss Langenburg. „Koch des Jahrhunderts“ Eckart Witzigmann zeichnete für das Ehrendinner für Prince Charles verantwortlich und wurde hierbei von einem Team mehrerer Sterneköche und von Jürgen Hanser, Küchenchef im Restaurant Heitlinger, sowie zwei ausgewählten Servicemitarbeitern unseres Hauses unterstützt.

Als perfekte Begleitung zum Menü, welches durchgehend aus regionalen und saisonalen Produkten zubereitet wurde, hatte Eckart Witzigmann den „Corvus Lemberger 2009 vom VDP-Weingut Burg Ravensburg“ ausgewählt. Nicht nur, weil dieser Wein als einer der besten Rotweine der ganzen Region gilt, sondern auch, „weil er ganz besonders gut zur Kreation Duo vom Boeuf de Hohenlohe – in Gewürzrotwein pochirtes Filet und geschmortes Bäckchen mit gefülltem Filderkraut und Bubenspitze harmoniert“, bestätigte der Jahrhundertkoch. Die Weingüter Heitlinger & Burg Ravensburg sind seit Januar 2009 unter gemeinsamer Leitung, bewirtschaften die Rebflächen seit 2010 in der Umstellung auf den ökologischen Weinbau und stehen damit ganz im Sinne der royal'schen Nachhaltigkeit.

Das Langenburg Forum 2013 „Towards sustainable regional food systems“ wurde veranstaltet von Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg und Joschka Fischer & Company. Im Mittelpunkt des Forums stehen die Entwicklung von nachhaltigen regionalen Agrar- und Nahrungsmittelsystemen sowie die verstärkte Förderung regionaler Lebensmittel und vielfältiger regionaler Landwirtschaft. Das Forum wird unterstützt durch die von HRH Prince Charles of Wales ins Leben gerufene ISU und durch Alexander Müller, Assistant Director-General for Natural Resources, Food and Agriculture Organization of the United Nations. Eines der Hauptziele des Forums ist es, Partnerschaften zwischen Lebensmittelherstellern, politischen Entscheidern und führenden Unternehmen der Lebensmittelbranche zu

etablieren. Im Rahmen des Langenburg Forums 2013 wohnte HRH Prince Charles of Wales einer Diskussion zu den Möglichkeiten zur Verbesserung von lokalen Lebensmittelsystemen bei. Die ISU hat sich zur Aufgabe gemacht, einen Konsens über große ökologische Herausforderungen zu schaffen und beschäftigt sich schwerpunktmäßig mit zuverlässigen Versorgungsketten und nachhaltiger Landwirtschaft.

28. Mai 2013



WEINGUT HEITLINGER

Gutsladen | Vinothek | Golfrestaurant | Hotel

Bildnachweis:

Auf der folgenden Seite steht umfangreiches Bildmaterial für Sie zur Verfügung:

<http://www.restaurant-heitlinger.de/pressefotos-2/>

Ressorts:

Essen & Trinken / Regionaler Genuss / Wein / Unternehmen der Region

HEITLINGER UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

Pressekontakt:

Cyriacus Schultze
HEILER Gastro & Hotel Betriebs GmbH
Am Mühlberg 3
76684 Östringen-Tiefenbach
www.restaurant-heitlinger.de/presse
presse@restaurant-heitlinger.de
Telefon: 07259/ 9112-30
Mobil: 0176 - 10616264