



## **Hotel Hanusel Hof: Wein-Dinner mit der neuen Allgäuer Weinkönigin**

**Zahlreiche Weinliebhaber genossen am 7. November 2015 ein erlesenes 6-Gang-Wein-Dinner, kreiert von Hanusel-Hof-Küchenchef Simon Winter und moderiert von Andreas Berger, Winzer und Eigentümer vom Weingut Thurnhof aus Bozen/Südtirol. Am „Wine & Dine“ nahm ebenfalls Katharina Endraß, dritte Allgäuer Weinkönigin, teil. Sie wurde vor knapp einem Monat zur neuen Repräsentantin der Winzervereinigung Oberallgäu gekürt. Neben einem kulinarischen Feuerwerk an Köstlichkeiten, durften hervorragende Weine probiert werden.**

***Hellengerst/Kempton, 10. November 2015*** – Hochkarätige Dinner Menüs mit speziellen Mottos in schönen Hotels gibt es viele, aber ein 6-Gang-Wein-Dinner mit einem Winzer aus Südtirol, gepaart mit dem ersten offiziellen Auftritt der neuen Allgäuer Weinkönigin, ist für das Allgäu schon ein besonderer Anlass.

Am Samstag, 7. November 2015 begrüßte Wolfram Rainalter vom Hanusel Hof in Hellengerst zahlreiche Gäste im Jagdzimmer des Hotels und stimmte auf einen Abend voller Köstlichkeiten begleitet von hervorragenden Weinen ein. Andreas Berger vom Weingut Thurnhof aus Bozen/Südtirol war ebenfalls vor Ort. Er präsentierte zum Menü stimmige Weine und stand den ganzen Abend für Fragen zur Verfügung. Probiert werden durften edle Tropfen wie ein 2014er Magdalener, ein 2014er Sauvignon Blanc 800 oder ein 2010er Cabernet Sauvignon Riserva.

Ihren ersten offiziellen Auftritt meisterte Katharina Endraß, dritte Allgäuer Weinkönigin, beim „Wine & Dine“ an diesem Abend mit Bravour. Als neue Repräsentantin der Winzervereinigung Oberallgäu war sie als Ehrengast geladen.

Küchenchef Simon Winter zauberte mit seinem Team ein köstliches 6- Gänge-Menü auf die Teller der Gäste. Diese ließen sich kulinarisch unter anderem mit einer Birnen-Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kernöl, mit Ravioli vom Schottischen Lachs und Allgäuer Forelle auf Pommery-Senfschaum und mit Rehrücken aus eigener Jagd mit Apfel-Rotkohl sowie mit Kartoffelkrapfen verwöhnen.

Die Familie Rainalter, der das im heimatlichen Stil gestaltete Hotel Hanusel Hof gehört, blickt auf eine 600 Jahre alte Geschichte und Tradition zurück. Auf dem Hanusel Hof, so der ehemalige Name des Anwesens, wurde seit jeher Landwirtschaft betrieben. Im Jahr 1971 waren Gerti und Alois Rainalter gezwungen die Landwirtschaft aus gesundheitlichen Gründen aufzugeben. Um die Existenz des Hofes für die drei Söhne Frank, Markus und Wolfram zu sichern, wurde der aktive Betrieb in eine Nebenerwerbslandschaft umgewandelt und so entstanden das Vier-Sterne-Hotel Hanusel Hof mit dem hoteleigenen 18-Loch-Golfplatz „Golfclub Hellengerst-Allgäuer Voralpen e.V.“, eingebettet in die sanfte Hügellandschaft der Allgäuer Voralpen mit



einem permanenten Blick auf eine grandiose Bergkulisse von den Oberbayerischen über die Allgäuer bis hin zu den Schweizer Alpen.

Mit der Gründung der Winzervereinigung Oberallgäu im Jahr 2010, legten die beiden Hoteliers Armin Gross (Hotel Prinz-Luitpold-Bad) und Markus Rainalter (Hotel Hanusel Hof) den Grundstein für ihr langfristiges Ziel: Eine eigene Regionsbezeichnung und die Neugründung des Weinanbaugebiets Allgäu. Die insgesamt 200 m<sup>2</sup> des jüngsten und kleinsten Anbaugebietes in Deutschland tragen die Titel höchster sowie zweithöchster Weinberg. Mit der Krönung der ersten Allgäuer Weinkönigin im September 2011 begann die Erfolgsgeschichte für den Allgäuer Wein, die nun mit einer weiteren Königin fortgeführt werden soll.

Weitere Kulinarische Höhepunkte:

„Whisky-Dinner“ – am 14. und 21. November 2015, jeweils um 19.00 Uhr

Zu Gast im Hanusel Hof: Rolf Kalberer von world of whisky, St. Moritz sowie Bagpipe Music Live.

Preis: 93,00 EUR pro Person, inklusive "belebtem" Wasser nach Johann Grander

Weitere Informationen unter finden Sie unter:

[www.hanusel-hof.de](http://www.hanusel-hof.de)