

Japanische Kulinarik zu Gast im Esterházy'schen Weingut

Anlässlich des heurigen Österreich – Japan Jahres, lud Esterházy am 10. November zur Verkostung traditioneller japanischer SOBA – Nudeln, begleitet von den Esterházy Weinen ins Weingut nach Trausdorf und leistete damit einen attraktiven Beitrag zur Vielfalt der wirtschaftlichen und kulturellen Begegnungen zwischen den beiden Ländern.

Schlürfen bei Spitzenköchen

Soba-Nudeln sind seit dem 17. Jahrhundert traditioneller

Bestandteil der japanischen Küche. Die dünnen Nudeln bestehen aus Buchweizenmehl.

Man tunkt sie in Schälchen mit Sauce und – das ist ganz wichtig – verzehrt sie unbedingt schlürfend! Denn nur so bleibt die richtige Menge an Sauce an den Nudeln haften und verleiht diesem traditionellen Gericht seinen besonderen Geschmack. Dazu werden verschiedene Fleischsorten, Fisch und Gemüsevarianten gereicht.

Hierfür wurde eine Delegation japanischer Spitzenköche angeboten, die durchwegs ho-

he Auszeichnungen haben, ihr Können bereits in vielen großen Städten wie Paris und New York gezeigt haben und auch hier live die Herstellung der Soba-Nudeln vorführten.



Radio Burgenland Moderatorin Nicole Aigner probiert bei Chefköchin Ms Kyoko Teransishi



Japan Experte Georg Illichmann (2.v.l.) genießt mit Elisabeth Kamper (re.) die japanischen Köstlichkeiten



Esterházy Wein GF Elisabeth Kamper mit Henrici Küchenchef Michal Rabina, der nächste Woche zu einer Promotion Tour nach Japan fliegt, mit Köchin Toshiko Hayashibara