

Straubing, 07.10.2024

Pressemitteilung:

Das erste ZuGast Genussfestival in Straubing am 4. und 5. Oktober im Hotel Asam – präsentiert von Innstolz Frischdienst, ZuGast und der Stadt Straubing – mit dem großen Erlebnisdinner am Freitag und der Kitchen Party am Samstag war ein großer Erfolg mit vielen zufriedenen Gästen. Sowohl der Straubinger Oberbürgermeister Markus Pannermayr als auch Schirmherr Ludwig „Lucki“ Maurer aus dem „Stoi“ waren begeistert von dem Festival. Es ist in nur drei Monaten Vorlaufzeit dank dem Netzwerk von Gastgeber Michael Schinharl ins Leben gerufen worden.

Ein großer Erfolg mit vielen kulinarischen und musikalischen Highlights. Es wurden feine Weine ausgeschenkt zum hochkarätigen Essen aus ausschließlich hochwertigen Produkten – viele davon aus Niederbayern. Zum Aperitif gabs erfrischenden Crémant aus dem Hause Geldermann und den Cocktail „Balsam für die Birne“, eigens für das Genussfestival kreiert von Promibarkeeper Nic Shanker (First Dates, VOX).

Das Motto des Erlebnisdinners am Freitag lautete „Niederbayern kocht“. Das Menü an den festlich eingedeckten Tischen startete mit einem tollen Amuse-Bouche mit Oona - Echtem Schweizer Alpenkaviar auf einer Fischmousse und einem Glas Laurent-Perrier Champagner, zubereitet von Enis Topalovic, Küchenchef vom Hotel Asam. Es gab „verrückte“ Pralinen von der bezaubernden Simone Beckenbauer und ein Menü von den Sterneköchen Daniel Klein, Micha Ammon und Martin Lunzer, die von ihren Teams unterstützt wurden.

Die außergewöhnliche Kulinarik wurde von exklusiven Weinen von den Bio Weingütern Markus Meier aus Südfranken und Weingut Topf aus dem österreichischen Kamptal begleitet. Zum Abschluss wurden Spirituosen von Jakobi Spirits gereicht sowie Kaffee aus der Regensburger Rösterei Rehorik. Der moderne Veranstaltungssaal im Hotel Asam wurde von Sandra Wanninger (Blumen Ernst) floral in Szene gesetzt.

Gastgeber, Moderator und Sänger Michael Schinharl führte mit der hervorragenden Band Randy Club und DJ Beeman durch den Abend. Die 180 Gäste genossen, feierten und tanzten bis zwei Uhr in der Früh.

Der Samstag stand unter dem Motto Kitchen Party, begleitet von einem verführerischen Genussmarkt. Die Spitzenköche Daniel Klein, Martin Lunzer, Nicolai Wiedmer, Niklas Oberhofer und Matthias Striffler verarbeiteten Spitzenprodukte aus Niederbayern wie das berühmte Lamm vom Poltinger Gut, Lugeder Ente, die „SauGuade Sau“ von Kreipl aus Atting-Wallmühle, das Wagyu Beef von der Frankenhöhe und Oona Echter Schweizer Alpenkaviar. Gekocht haben die Köche auf eigens für das Festival gebauten Küchen der Firma Widbiller. Asam Küchenchef Enis Topalovic hatte die gesamte Küchenorganisation geleitet und zudem frische Pasta im Parmesanlaib serviert.

Als Special Guest begeisterte Moses Ceylan (\*\*) besonders mit seiner levantinischen Mamaküche. Sein Hartweizentatar der Osmanen mit aromatischer Rote Beete, Meerrettich-Ayran und Kräutersalat. Zwei Sterneküche für die Seele!

Youngster Leo Maurer von der Firma Wildfang zauberte mit seinen Kollegen ein Hirschfilet mit Jus, Selleriepüree, Balsamico-Kirschen, Zwiebelmarmelade und Kräuteröl für die begeisterten Gäste.

Der Genussmarkt bot Köstlichkeiten wie den edlen Gäuboden Bio Honig, das feine Schifferl-Eis, das Lieblingsbrot der Sterneköche von Christian Philipps und verschiedenen Käsen von Heumilchbauer Markus Berl. Es gab Mochi, süsse Salami und Macarons vom Patisserie-Duo Valeria & Taisiya. Pralinen von Simone Beckenbauer. Die Pralinen hat die Chocolatiere Simone Beckenbauer zubereitet und zum Verkosten angeboten.

Milians Wein- und Delikatessenhandlung schenkte ihren „A Trumm vom Paradies“ aus und servierte feine Feinkost Produkte, sowie Laurent-Perrier Champagner und alkoholfreie Exklusivitäten vom steirischen Obsthof Retter. Dazu gab es Käse und Co von der Molkerei Innstolz aus Deggendorf. Wer jetzt Lust auf ein Bier bekam, fand mit der „Mooser Liesl“ oder einem feinen Paulaner Weißbier genau das Richtige. Die Spirituosen steuerte die Firma Jacobi Spirits bei. Köstlicher Kaffee von der Ape gabs von der Rösterei Rehorik.

Auch am Samstag tanzten die die rund 180 Gäste zur Musik der Band Randy Club mit Frontmann Werner Möschle sowie DJ Beeman ausgelassen.

Eine rundum gelungene Veranstaltung, bei der der Genuss, die Produkte und Freude an der Musik für glückliche Gäste sorgte. Und ja – es wird wieder ein Genussfestival Straubing geben!

[www.genussfestival-straubing.de](http://www.genussfestival-straubing.de)

[www.zugast.tv](http://www.zugast.tv)



[Genussfestival 02](http://www.genussfestival-straubing.de)

[we.tl](http://www.zugast.tv)

Kontakt:

Michael Schinharl

Herausgeber ZuGast Genuss mit allen Sinnen

Geschäftsführer ZuGast Consulting und Events

Telefon: +49 175 5052416

[www.zugast-Consulting.de](http://www.zugast-Consulting.de)

[www.zugast.tv](http://www.zugast.tv)

Hochkalterstrasse 11

81547 München