



Presseinformation 10. März 2012  
Veronelli-Olivenöl-Dinner im Romantik Hotel GMACHL

## Veronelli auf den Spuren von GMACHLs Küchengeheimnissen

Romantik Hotel GMACHL lud zum Gourmetdinner „Fisch & Olivenöl“

***Unter dem Motto „Fisch & Olivenöl“ lud das Romantik Hotel GMACHL in Elixhausen zum Auftakt der diesjährigen Fischwochen. Was GMACHL-Küchenchef Dragan Miljkovic mit seinem Küchenteam auf die Teller zauberte, schmeckte nach kulinarischer Poesie. Olivenöl-Experte Heinrich Zehetner veredelte die deliziosen Kompositionen des 6-gängigen Gourmetmenüs mit reinsortigen Veronelli-Olivenölen, und begleitete die einzelnen Gänge mit wissenswerten Informationen zur fachgemäßen Verwendung dieser speziellen Olivenöle. Die Gastgeber Fritz Hirnböck und seine Gattin Michaela Hirnböck-Gmachl zeigten sich samt Gästen begeistert, in welcher Form die unterschiedlichen, reinsortigen Olivenöle das jeweilige Gericht durch den ausgeprägten Eigengeschmack würzen, und wie diese sogar wunderbar mit Desserts harmonieren.***

„Wir präsentieren heute Abend ein Potpourri an Gerichten mit Feinem aus Fluss, See und Meer, die wir vom 10. bis einschließlich 18. März während unserer Fischwoche servieren“, so Fritz Hirnböck bei der Begrüßung, der für das Service der Veronelli- Olivenöle bei Tisch extra seinen italienischen Neffen vom Gardasee, Domenico Stago, einfliegen hat lassen.

Zum Entrée wurde lauwarmer Alpenlachs mit Apfel, Sellerie und Eisenkrautfond aufgetischt: Das Gericht entfaltete auf perfekte Weise seinen Geschmack durch das Olivenöl von Gianfranco Comincioli aus der Lombardei. Die Jakobsmuscheln in geräuchertem Tomatensud und Mozzarella Cannelloni setzten vor dem Hauptgang aus heimischen Gewässern – ein mild gebratener Bluntau-Huchen mit knusprigen und cremigen Karfiol, Kopfsalat und Passionsfrucht – den perfekten Kontrapunkt.

„Gerade die grünfruchtigen Veronelli-Olivenöle vom Gardasee passen perfekt zu den Fischgerichten“, so der in Italien staatlich geprüfte Olivenöl-Verkoster und -Tester Heinrich Zehetner. „Das Besondere an den reinsortigen Olivenölen ist, dass diese ausschließlich von entkernten Oliven in besonderer Güte und mit ausgeprägtem Sorten-Geschmack erzeugt werden“ erklärte Zehetner weiter. Seit 10 Jahren pflegt er mit großer Leidenschaft und Fachkenntnis als Veronelli-Botschafter in der Hauben-Gastronomie die Philosophie des italienischen Wein- und Kulinarik-Philosophen Luigi Veronelli.

Den Abschluss krönte das Miljkovic Schokoladen-Mango-Pavé mit karamellisierten Pinienkernen und Mangoeis. Spuren vom Planeta-Olivenöl aus Sizilien ließen dieses Gericht auf der Zunge dahin schmelzen.



Dass man an diesem Abend GMACHLs Küchegeheimnisse erleben durfte, darüber waren sich die Gäste einig. Unter den Feinschmeckern erblickte man u.a. die Bier-Doyens Sepp und Heidi Sigl, Hans und Hedda Gmachl sowie vom Modehaus Steindl Andreas und Sabine Steindl.

„Wir freuen uns, mit diesem wunderbaren Abend voller kulinarischer Hochgenüsse einmal mehr unserer Küchenphilosophie gerecht geworden zu sein, die auf harmonische Art regionale mit internationalen Produkten vereint.“ Mit diesen Worten bedankte sich Gastgeber Fritz Hirnböck bei seinem Küchen- und Service-Team sowie bei Veronelli-Botschafter Heinrich Zehetner.

#### **Reservierungen und Informationen**

**Romantik Hotel GMACHL Elixhausen GmbH & CO KG**

Tel.: +43/662/ 480212

Email: [romantikhotel@gmachl.com](mailto:romantikhotel@gmachl.com)

Homepage: [www.gmachl.com](http://www.gmachl.com)