NACHRICHTEN
Österreich

Kulinarische Höhepunkte in Wien: Pop-ups und Genuss-Events warten!

Entdecken Sie die aktuellen kulinarischen Highlights in Wien: von pflanzenbasierter Küche im Bäcker über exquisite Weinverkostungen bis hin zu feierlichen Veranstaltungen. Jetzt informieren!

Diese Woche gibt es wieder spannende kulinarische Ereignisse in Wien, die Feinschmecker und Weinliebhaber gleichermaßen anziehen. Von Pop-up Veranstaltungen bis hin zu Weinverkostungen, in der Stadt steht eine Vielzahl von interessanten Angeboten auf dem Programm.

Am 25. Oktober wird die bekannte Küchenchefin Parvin Razavi, die mit ihren persischen Wurzeln im &Flora für Aufsehen sorgt, ein pflanzenbasiertes Menü im Ströck Feierabend präsentieren. Hier können Gäste unter anderem eine Selleriecremesuppe mit Radieschenblattöl kosten und gegrillten Radicchio mit Labneh, Salzzitronen und ofengebackenen Weintrauben genießen. Das Event findet an der Burggasse 52-54 von 14 bis 21 Uhr statt.

Wein und Genuss in der Stadt

Für Weinliebhaber gibt es am gleichen Tag das Fine Wine Portfolio Tasting der Vinothek Kracher im Palais Niederösterreich. Hier werden erlesene Weine aus Ländern wie Frankreich, Italien, Spanien und Portugal vorgestellt. Ein Ticket kosten 69 Euro im Vorverkauf oder 89 Euro an der Tageskassa. Diese Verkostung findet von 13:30 bis 18:00 Uhr in der Herrengasse 13 statt.

Ein weiteres Highlight bietet das Café Capra in St. Valentin am 17. November. Die Sommelière des Jahres, Helena Jordan, wird zusammen mit dem Weinhändler Thomas Reither eine Verkostung anbieten, in der es um ungarische Weine geht. Diese Veranstaltung ist Teil einer Reihe, die bereits schnell ausgebucht ist. Informationen sind auf capra.at erhältlich.

Feiern und genießen

Der Gleisgarten in Wien-Meidling feiert am 26. Oktober seinen ersten Geburtstag. Es erwartet die Besucher ein vielfältiges Angebot von Gastroständen, Live-Musik und einen Bieranstich mit Freibier. Die Feier beginnt um 18 Uhr in der Eichenstraße 2.

Ein weiterer Anlass zum Feiern ist das Café Azzurro in Wien-Neubau. Dort wird am 30. und 31. Oktober mit einem speziellen Geburtstagsmenü und einer Party der erste Jahrestag des Cafés gefeiert. Die Menüpreise beginnen bei 36 Euro pro Person.

Nicht zuletzt wird am Brunnenmarkt bei S‘Cazzo am 26. Oktober ein neues Pop-up stattfinden, bei dem Anna-Sophie Müller zusammen mit Tobias Wachsenegger von Halmi ein Wild-Menü zubereitet. Spätestens ab Mittag erwarten die Gäste hier spannende kulinarische Kreationen.

Die Female Chefs-Plattform, ins Leben gerufen von Karin Stöttinger, setzt sich dafür ein, Frauen in der österreichischen Kulinarik sichtbarer zu machen. Am 4. November wird im Miele Experience Center ein Event stattfinden, bei dem sechs Köchinnen und Produzentinnen zusammenarbeiten, um ein Menü zu kreieren.

Das C.O.P. – Collection of Produce wird bis zum 15. Dezember in einem Ausweichquartier am Vorgartenmarkt aktiv sein. Wo das Team anschließend hingeht, bleibt jedoch noch ungewiss.

Weitere Informationen finden sich auf **www.diepresse.com**, wo die aktuellen kulinarischen Termine detailliert aufgelistet sind.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at