

Kolm kocht (wieder) unter Sternen

Diese Fortsetzung verspricht kulinarische Höchstgenüsse: Haubenkoch Michael Kolm eröffnet von 18. bis 20. und 25. bis 27. Jänner 2018 sein Pop-up-Restaurant im Schauraum des Autohauses Mercedes Wiesenthal in Zwettl. Verwöhnt werden die Gäste mit einem mehrgängigen Menü, feinsten Zwettler Biersorten, Cocktails im Barbereich sowie einer PS-starken Showeinlage. Im Rahmen von „Kochen unter Sternen“ wird die neue Mercedes X-Klasse präsentiert.

Zwettl, Donnerstag, 9. November 2017. Das Konzept eines Pop-up-Restaurants lebt von seiner Flexibilität, der Location und dem Gastgeber. Es spricht also einiges dafür, dass sich „Kochen unter Sternen“ zu einer kulinarischen Erfolgsgeschichte entwickelt. Der Erfolgsgarant: Michael Kolm, Haubenkoch vom Bärenhof Kolm, der bereits zum zweiten Mal das Autohaus Mercedes Wiesenthal Zwettl in eine perfekt inszenierte Event-Bühne verwandelt. Veranstaltungstermine: 18. bis 20. sowie 25. bis 27. Jänner 2018. „Diese Exklusivität macht den besonderen Reiz aus. Je ungewöhnlicher das Konzept, desto besser. Ein Abend bei ‚Kochen unter Sternen‘ trifft den Geschmack der heutigen Zeit und beinhaltet einen besonderen Show-Charakter“, sagt **Kolm** und meint damit seine Schauküche, in der die Gäste Einblicke in Kolms Kochkünste erhalten. Hier wird selbst die Zubereitung der exquisiten Speisen zum Erlebnis.

Starke Partner, Gaumenfreuden und eine inspirierende Location

Es wird Neues ausprobiert, der Kreativität freien Raum gelassen und besonders auf Design und liebevolle Details geachtet – genauso wie es eben bei einem Pop-up-Restaurant sein sollte. „Nach der erfolgreichen Veranstaltung im letzten Frühjahr war für uns rasch klar: Dieser Impuls verdient eine Fortsetzung. Michael Kolms Küche steht für höchste Qualität, er ist einer der wichtigsten kulinarischen Repräsentanten für das Waldviertel. Wir freuen uns, dass wir mit unserer inspirierenden Location zu einem erfolgreichen Event beitragen können“, sagt **Andreas Artner**, Geschäftsführer des Autohauses Mercedes Wiesenthal Zwettl. Bis zu 100 Personen kommen pro Veranstaltungstag in den Genuss dieser kulinarischen Sinnesreise. Das bedeutet: „Schnell sein und Tickets sichern. Unsere Gutscheine für das Gourmet-Dinner belaufen sich auf 89 Euro und eignen sich zudem hervorragend als Weihnachtsgeschenk“, so **Kolm**, der in dem Pop-up-Lokal zusätzlich eine exklusive Bar einrichten wird. Serviert werden bunte Cocktails, edle Weine sowie feinste Zwettler Biere. „Ein derartig einmaliges Konzept unterstützen wir in der Braustadt Zwettl als Getränkepartner natürlich sehr gerne“, ergänzt Mag. **Karl Schwarz**, Geschäftsführer und Inhaber der Privatbrauerei Zwettl.

Für einen 193 PS-starken Auftritt sorgt die neue Mercedes X-Klasse, der Premium Pickup von Mercedes-Benz, der den Gästen im Rahmen der Veranstaltungsreihe präsentiert wird. Show-Cooking, Live-Musik von Wolfgang Glöckl & Band, exquisite Gaumenfreuden und ein Ambiente, welches seinesgleichen sucht – „Kochen unter Sternen“ entwickelt sich immer mehr zu einem Treffpunkt für anspruchsvolle Genießer, die offen sind für kreative Gerichte und innovative Erlebnisse.

Das **Kulinarik-Ticket** für das mehrgängige Menü beläuft sich auf **89 Euro pro Person** und ist unter info@baerenhof-kolm.at bzw. telefonisch unter +43 2813 242 erhältlich. Im Preis inbegriffen sind eine korrespondierende Weinbegleitung, Mitternachtssnacks im Barbereich und Live-Musik.

Eckdaten zum Pop-up-Restaurant „Kochen unter Sternen“:

Adresse: Schauraum Autohaus Wiesenthal Zwettl, Kremser Str. 38, 3910 Zwettl
Zeitraum: 18. bis 20. und 25. bis 27. Jänner 2018
Start: Jeweils ab 18:00 Uhr startet das Pop-up-Dinner und ab 22:00 Uhr der Barbetrieb

Weitere Infos finden Sie unter: www.baerenhof-kolm.at, www.wiesenthal.at und www.zwettler.at.

Rückfragehinweis:

Marian Hiller

info@hiller-communications.at

Mobil: +43 664 839 44 03

Über Mercedes Wiesenthal:

Wiesenthal Zwettl wurde bereits 1967 eröffnet, im Jahr 2008 folgte eine komplette Neoadaptierung. Der Waldviertler Standort bietet sämtliche Service- und Reparaturarbeiten für PKW, Transporter LKW und Unimog. Im Verkauf stehen Mercedes-Benz, smart, Citroën und Gebrauchtwagen aller Marken im Angebot.

Über Zwettler:

Die Privatbrauerei Zwettl mit Sitz im nördlichen Niederösterreich besteht seit 1708. In der fünften Generation führt die Familie Schwarz nunmehr seit über 125 Jahren die Geschicke des Unternehmens. Der jährliche Bierausstoß von „Zwettler“ belief sich 2016 auf 187.500 Hektoliter Bier bei einem Gesamtumsatz des Waldviertler Familienunternehmens von 23,6 Millionen Euro. 116 Mitarbeiter sind direkt in der Privatbrauerei beschäftigt, indirekt sichert sie dank der Vielfalt an Zulieferern in der Region sehr viele Arbeitsplätze. Nachhaltiges Agieren steht im Fokus der Brauerei: So stammen die Rohstoffe Brauwasser, Hopfen und Braugerste überwiegend aus der Region – der Hopfenanbau im Waldviertel wurde auf Initiative der Brauerei wiederbelebt und feiert heuer sein 30jähriges Jubiläum. Zwettler ist Mitglied der Interessensgemeinschaften „Die Freien Brauer“ sowie der heimischen „Culturbrauer“.

Über Michael Kolm (Bärenhof Kolm):

Feines aus regionalen Produkten zaubert Chef-Koch und Wirt Michael Kolm auf die Teller seiner Gäste – Altbekanntes neu zu interpretieren ist seine Spezialität. So gibt es mal ein Reis-Fleisch vom Ochsen mit Garnelen, Waldviertler Feuerfleck mit Thunfisch und Sauerrahm, oder Zander mit Waldviertler Minestrone. Aber auch traditionelle Wirtshaus-Klassiker finden sich auf der Karte. Die Devise im Bärenhof lautet: Mut zum Geschmack! Und der wird mittlerweile auch mit einer Gault Millau-Haube gewürdigt. Spezielles: Hauben-Küche, Kachel-Ofen, Kulinarium-Veranstaltungen, Catering-Service, Rent a Cook, Bären-Gehege.