

Steile Weinberge und Alpengipfel: Der große Unterschied zwischen Tages- und Nachttemperaturen bringt Frische und Aromenreichtum in den Wein.

# BURGUNDER AUS DEN ALPEN

Die klassischen Burgundersorten, also Weiß-, Grau- und Blauburgunder sowie Chardonnay, haben eine lange Tradition in Südtirol, ihr Anbau wurde einst von Erzherzog Johann höchstselbst angeregt. Heute gehören sie längst zum Standard-Portfolio der Region und entwickeln auch ein immer eigenständigeres Sorten-Profil.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER, ROSA BESLER

Die Burgunder-Sorten haben in Südtirol lange Tradition. Bereits in den 1840er-Jahren regte Erzherzog Johann, gestützt auf seine Erfahrungen in der Steiermark, den Anbau neuer Rebsorten aus Frankreich im südlichen Teil Tirols an. In der Folge kamen die ersten Setzlinge Pinot Blanc und Pinot Noir nach Südtirol. Der Chardonnay schmuggelte sich dabei gewissermaßen als U-Boot ins Land. Denn schon bald stellten die Winzer fest, dass es unter den Weißburgundern eine Variante gab, die gelbere Beeren ausbildete. Landläufig wurde sie als Gelber Burgunder bezeichnet. Dass es sich dabei um Chardonnay handelte, stellte man erst in den späten 1970er-Jahren fest. Zwischenzeitlich kam

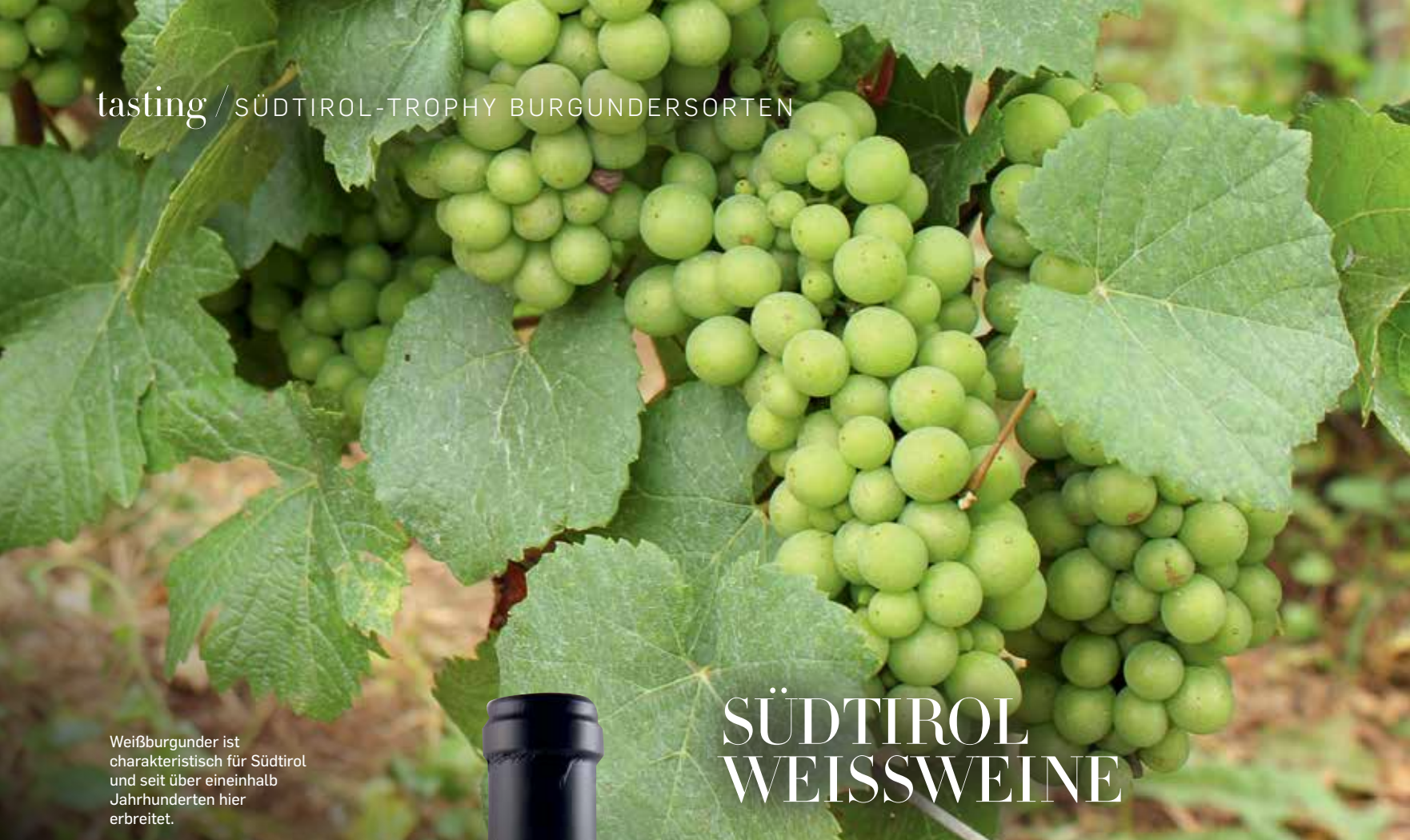
die Sorte zwar ein wenig aus der Mode und wurde auch von den Winzern eher vernachlässigt, doch inzwischen widmet man sich ihr längst wieder mit großer Hingabe.

Aus Südtiroler Lagen sind in den vergangenen Jahren einige prachtvolle Chardonnays auf den Markt gekommen. Das bestätigt auch unsere Trophy. Mit dem Chardonnay Au vom Weingut Tiefenbrunner gewann hier ein Lagen-Wein, der sich schon seit vielen Jahren durch seine Geschliffenheit und Finesse auszeichnet. Auch der zweitplatzierte Wein ist ein Chardonnay und auch er stammt aus einer Einzellage. Ignaz Niedrist und seine Tochter Maria bepflanzten vor Jahren eine hohe, ganz aus Kalkgestein bestehende Lage mit Klonmaterial aus Frankreich. Nun haben die Reben

ein gutes Alter erreicht und der Wein versteht zu begeistern. Das tut auch unser drittplatzierte Wein: Renaissance ist der Top-Weißburgunder vom Gump Hof. In den steilen Lagen am Fuß der Dolomiten erzeugt Winzer Markus Prackwieser ausdrucksvolle, finessenreiche Weine.

Der Siegerwein bei den Blauburgundern kommt von einem Weinberg in 800 Metern Höhe – bis vor wenigen Jahrzehnten noch undenkbar für Pinot. Mit dem Pönkler legt Altmeister Franz Haas einen duftigen, spannungsgeladeneren Pinot vor. Zweitplatzierte ist der Lagenwein Vigna Ganger der Kellerei Girlan, der seit Jahren zu den führenden Blauburgundern Südtirols zählt. Gleiches gilt für den drittplatzierten Pinot, den Mason di Mason vom Weingut Manincor.





Weißburgunder ist charakteristisch für Südtirol und seit über einhundert Jahren hier verbreitet.

## SÜDTIROL WEISSWEINE

# 1.

## PLATZ

**VIGNA AU CHARDONNAY TIEFENBRUNNER**  
Noten nach Waldboden und tropischen Früchten. Vielschichtig, gute Spannung, saftige Säure.



**P**inot Grigio ist die meist angebaute Sorte Südtirols. Mit einem Anteil von knapp zwölf Prozent überflügelt er alle anderen. Chardonnay hat einen Anbau-Anteil von 10,4, Weißburgunder mit 10,3 Prozent knapp weniger. Die weißen Burgundersorten prägen den Weinbau in Südtirol entscheidend.

## 96

● **Vigna Au Chardonnay Riserva Südtirol DOC 2018 Tiefenbrunner, Kurtatsch**  
13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes intensives Strohgelb mit grünen Nuancen. Kompakte und tiefgründige Nase mit Noten nach feuchtem Waldboden, dann feine Banane und andere tropische Fruchtnoten. Zeigt sich am Gaumen sehr vielschichtig, sehr gute Spannung mit viel saftiger Säure, frische, klare Frucht, strahlt lange nach. [tiefenbrunner.com](http://tiefenbrunner.com), € 60,-

## 95

● **Vom Kalk Chardonnay Südtirol DOC 2018, Niedrist, Eppan/Girlan**  
14 Vol.-%, DIAM. Strahlendes Strohgelb. In

der Nase nach nassem Stein und leichtem Fumé, zeigt filigrane Gelbfrucht, erinnert entfernt an Mango, nicht überladen, elegant und zart. Am Gaumen sehr saftig und sehr klar, zeigt ausgeprägte Fruchtaromatik, mit elegantem, wohlig eingebundenem Holz, sanft und cremig, verläuft finessenreich und lange, salziger Ausklang. [ignazniedrist.com](http://ignazniedrist.com), € 35,-

● **Renaissance Weißburgunder Riserva Südtirol DOC 2018 Gump Hof – Markus Prackwieser, Völs am Schlern**

14 Vol.-%, NK. Strahlendes Strohgelb. In der Nase ausdrucksstark und klar, nach saftiger Zitrone, Meersalz, ein Hauch Feuerstein, im Nachklang wieder auf kandierter Zitrusfrucht, besonders einladend. Am Gaumen strahlend und saftig, mit ausdrucksstarkem Verlauf, legt sich leichtfüßig und elegant über die Zunge, salzig im zweiten Bereich mit toller Frische, hallt sehr lange nach. [gumphof.it](http://gumphof.it), € 33,-

● **Troy Chardonnay Riserva Südtirol DOC 2018, Kellerei Tramin, Tramin**  
14 Vol.-%, NK. Strahlendes Strohgelb mit leichtem Hellgold. In der Nase nach reifem goldenem Apfel, Banane, Mango, leichtes Kerzenwachs, Ananas, im Nachklang ein Hauch weiße Schokolade. Am Gaumen saftig, klar und strahlend, öffnet sich mit elegantem Schmelz und leichter Creme, sahniger Verlauf, spannt sich in vielen Schichten auf, in sich stimmig, lange und tief. [cantinatramin.it](http://cantinatramin.it)

● **90,-**

## 94

● **Burgum Novum Chardonnay Riserva Südtirol DOC 2018 Castelfeder, Kurtinig**  
14 Vol.-%, NK. Öffnet sich mit eleganten Edelholznoten, nach gerösteten Mandeln, Grapefruit, tropische Noten, nasser Stein. Am Gaumen geschliffen und rund, mit saftig-salzigem Kern, breitet sich sehr schön über die Zunge aus, sehr gut platziertes Holz, mit Nachdruck und toller Länge. [castelfeder.it](http://castelfeder.it), € 28,-

● **Praesulis Weißburgunder Südtirol DOC 2019, Gump Hof – Markus Prackwieser, Völs am Schlern**  
13,5 Vol.-%, NK. Präzise und klar, nach weißem Steinobst, dezent nach edlem Holzeinsatz, erinnert mit etwas Luft auch an Ananas und Banane, nur zart, rundet das Bukett schön ab. Am Gaumen straff, mit Zug und abgerundetem Schmelz, breitet sich elegant und zugleich rassig über die Zunge aus, hallt lange nach, großes Weißburgunder-Kino! [gumphof.it](http://gumphof.it), € 17,20

● **Doran Chardonnay Riserva Südtirol DOC 2018, Kellerei Andrian, Andrian**  
14 Vol.-%, NK. Intensive und einladende Nase, reife tropische Frucht, fast schon klassische Noten von reifer Banane, etwas Ananas, dazu auch geröstete Haselnüsse. Am Gaumen spannend und mit viel Rasse, Frucht und Holz zeigen sich sehr verbunden, rauchig-salzig im Finale. [kellerei-andrian.com](http://kellerei-andrian.com), € 35,-

● **Baron Salvadori Chardonnay Riserva Südtirol DOC 2018 Nals Margreid, Nals**  
14 Vol.-%, NK. Eröffnet mit Noten nach kandierter Ananas, etwas Banane, unterlegt von Noten nach Buttergebäck. Am Gaumen gute Dichte, öffnet sich mit festem Druck, cremig und sehr lange anhaltend, das Holz zeigt sich hervorragend integriert. [kellerei.it](http://kellerei.it), € 30,50

● **Lafóa Chardonnay Südtirol DOC 2019, Schreckbichl – Colterenzio, Girlan/Eppan**  
14 Vol.-%, NK. Eröffnet mit ansprechender tropischer Frucht, nach reifer Ananas und reifer Marille, dahinter feine Haselnüsse und dezente Rauchnoten. Baut am Gaumen satten Druck auf, dicht und cremig, salzig und rassig, zieht satt durch, gute Spannung. [colterenzio.it](http://colterenzio.it), € 24,90

● **Pinot Blanc ART Weinberg Dolomiten IGT 2019 Weingut Abraham, Eppan**  
14 Vol.-%, Vinolok. Öffnet sich auf Nuancen von Buttercroissant und Haselnuss, dazu reife Ananas und Banane, im zweiten Anreihen Nussbutter und helles Nougat.

Zeigt sich am Gaumen schön cremig, mit saftigem Schmelz und kompaktem Fruchtkern, sehr ausgewogen, windet sich mit Nachdruck ins Finale, und bleibt ewig lange im Abgang. [weingutabraham.it](http://weingutabraham.it), € 43,-

● **Sanct Valentin Chardonnay Südtirol DOC 2019 Kellerei St. Michael-Eppan, Eppan**  
14 Vol.-%, NK. Zeigt sich mit Nuancen von reifem Apfel, Banane und einem Hauch Bourbonvanille, leicht nach Obers, einladend. Am Gaumen mit viel Klarheit, hat Zug und kristalline Frucht, spannt einen weiten Bogen, hallt am Gaumen lange nach, noch viel Entwicklungspotenzial. [stmichael.it](http://stmichael.it), € 24,50

● **Sanct Valentin Weißburgunder Südtirol DOC 2019 Kellerei St. Michael-Eppan, Eppan**  
14 Vol.-%, NK. Eröffnet fein duftig, nach knackigem gelbem Apfel, dazu Heu, Williamsbirne, im Nachhall ein Hauch Würze, sehr einladend. Am Gaumen sehr elegant und mit tollem Schmelz, tänzelt auf der Zunge, in sich sehr stimmig und harmonisch. [stmichael.it](http://stmichael.it), € 24,50

● **Sanct Valentin Pinot Grigio Südtirol DOC 2019 Kellerei St. Michael-Eppan, Eppan**  
14 Vol.-%, NK. Leichtes Fumé, getoastet, dann elegante Noten nach weißem Pfirsich und Birne, dazu ein Hauch von kandierter Banane. Schönes Spiel am Gaumen mit tollem Schmelz und kraftvollem Körper, züggig, mit Struktur und Finesse, im Finale lange anhaltend, toller Spannungsbogen. [stmichael.it](http://stmichael.it), € 24,50

## 93

● **Löwengang Chardonnay 2018 Alois Lageder, Margreid**  
13,5 Vol.-%, NK. Nach Kokosflocken, reifem Steinobst, Mango, Banane und kandierter Ananas. Zeigt sich mit geschliffener Frucht, warmherziger Ansatz und Verlauf, saftig, salzig, anhaltendes Finale. [aloeslageder.eu](http://aloeslageder.eu), € 45,-

● **Weißburgunder Alte Rebe Südtirol DOC 2017 Kellerei K. Martini & Sohn, Girlan**  
14 Vol.-%, NK. Fein gezeichnet, nach reifen Quitten und Papaya, auch leicht würzig und nach Zitronenschalen, im Anklang Weißbrot und Fumé. Spannt sich wohlig über die Zunge, zeigt feinen Schmelz im Wechselspiel mit lebendiger Frische, zieht sich druckvoll ins Finale, vielschichtig, endet animierend auf gesalzene Nussbutter. [martini-sohn.it](http://martini-sohn.it), € 30,-

● **Quintessenz Pinot Bianco Südtirol DOC 2019, Kellerei Kaltern, Kaltern**  
14 Vol.-%, DIAM. Fein duftende Nase, nach

## 2. PLATZ

**VOM KALK CHARDONNAY IGNAZ NIEDRIST**  
Fumé, filigrane Gelbfrucht, elegant, finessenreif und lange.



weißem Pfirsich und mit leicht blumigem Anklang, ein Hauch Mandeln. Am Gaumen mit feinem Schmelz und klarem Fruchtkern, wird von filigranem zartbitteren Unterton begleitet, der den Trinkfluss animiert, im Finale lange, präzise und klar. [kellereikaltern.com](http://kellereikaltern.com), € 22,50

● **V-Years Weißburgunder Riserva Südtirol DOC 2015 Kellerei Meran, Marling**  
14 Vol.-%, DIAM. Nach knackigen Südfrüchten, reife Ananas, Passionsfrucht, dazu goldener Apfel, weiße Schokolade, schöne Blume. Zeigt sich am Gaumen mit schöner Fülle und klarer Ausprägung, mit viel goldener Frucht, im hinteren Bereich voluminös, jedoch gestützt von tänzelnder Säure, exotisch, strahlend und lange. [kellereimeran.it](http://kellereimeran.it), € 50,-

● **Vorberg Weißburgunder Riserva Südtirol DOC 2018 Kellerei Terlan, Terlan**  
14 Vol.-%, NK. Eröffnet mit rauchig-mineralischen Noten, dann viel saftige Frucht, Melone, Apfel und etwas Nüsse. Am Gaumen satt und dicht, geschmeidig, viel reife Frucht, funkelt mineralisch, salzig und lange. [kellerei-terlan.com](http://kellerei-terlan.com), € 25,-

● **Pinot Grigio Südtirol DOC 2020 Köfererhof, Neustift/Vahrn**  
13,5 Vol.-%, NK. Nach reifer Quitte und Feuerstein, dazu Holunder und frische Minze, im Anklang Bergamotte. Im Gaumeneintritt knackig, zeigt keckes Spiel, schöne Mineralität, dicht, drückt im Finale noch ein-

## 3. PLATZ

**RENAISSANCE WB 2018 GUMP HOF**  
Zitrone, Salz und Feuerstein, ausdrucksvoll im Verlauf.



mal satt nach, endet auf reifen Zitrusfrüchten, tolle Interpretation! [koefererhof.it](http://koefererhof.it), € 23,-

● **Sirmian Pinot Bianco Südtirol DOC 2019, Nals Margreid, Nals**  
14,5 Vol.-%, NK. Nach frischem Apfel und knackiger Birne, rund und ansprechend. Zeigt sich am Gaumen mit eleganter gelber Frucht und elegantem Schmelz, spannt ein weites Kleid auf, frisch und saftig. [kellerei.it](http://kellerei.it), € 20,-

● **Pinot Blanc Riserva Südtirol DOC 2018, Schloss Englar, St. Michael-Eppan**  
14 Vol.-%, NK. Eröffnet mit präziser, klarer Gelbfrucht, leichten Noten von Fumé und frischer Butter, im Nachhall sogar ein Funke Blutorange. Am Gaumen mit präsender Frucht und dezenter Holzwürze, spannt sich elegant und klar über die Zunge, hat feinen Schmelz, bleibt lange haften. [weingut-englar.com](http://weingut-englar.com), € 21,-

● **Von Muschelkalk Weißburgunder alte Reben Weinberg Dolomiten IGT 2019, Weingut Abraham, Eppan**  
13 Vol.-%, NK. Expressiv und vielschichtig, nach frisch ausgepresster Zitrone, Grapefruit, hat auch etwas von Limette, leichte Minze, dann zart nach Birnenkompott, weißfruchtig, kompakt, mit leichtem Holz. Am Gaumen tänzelnd und elegant, spannt sich mit viel Finesse auf, wohlig integrierte Säure, leichte Kräuterwürze, mit vielen Schichten, lange und elegant. [weingutabraham.it](http://weingutabraham.it) € 29,-



Auch Pinot Noir – in Südtirol Blauburgunder genannt – hat lange Tradition. In den letzten Jahren widmet man sich der Sorte wieder mit mehr Hingabe.

## SÜDTIROL ROTWEINE

# 1.

## PLATZ

**PÖNKLER PINOT NERO  
FRANZ HAAS**  
Nach gereiften Himbeeren und Brombeeren, feine Gewürznoten, feinmaschiges samtiges Tannin.



**B**lauburgunder wird in Südtirol immer wichtiger und liegt derzeit bei knapp über neun Prozent Anteil. Nachdem die Südtiroler Winzer lange Zeit mit dem Argument, aus Südtirol kämen doch ohnehin die besten Blauburgunder Italiens, eher Mittelmäßiges produzierten, geben sie in den letzten Jahren richtig Gas.

### 97

● **Pönkler Pinot Nero Südtirol DOC 2016, Franz Haas, Montan**  
13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubingranat. Sehr ansprechende Nase mit zarten Noten nach gereiften Himbeeren und Brombeeren, wirkt trotz Reife zugleich auch frisch, dahinter feine Gewürznoten. Saftig und überaus ansprechend am Gaumen, feinmaschiges samtiges Tannin, breitet sich lange aus, viel Waldhimbeere, lange und geschmeidig, sehr gute Spannung, macht einfach Spaß!  
[franz-haas.it](http://franz-haas.it), € 65,-

### 96

● **Vigna Ganger Pinot Noir Riserva Südtirol DOC 2017**

**Kellerei Girtan, Girtan**  
14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes mitteldichtes Rubin mit Granat. Eröffnet in der Nase mit einem Teppich orientalischer Gewürze, gemahlene Koriandersamen, dahinter saftige frische Himbeeren, etwas Granatapfel. Sehr viel ansprechende saftige Frucht am Gaumen, nach Himbeeren und Preiselbeeren, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, sehr gute Spannung, im Finale lange nach Preiselbeeren.  
[girtan.it](http://girtan.it), € 130,-

### 95

● **BIO Mason di Mason Pinot Noir Südtirol DOC 2018, Manincor, Kaltern**  
14 Vol.-%, DIAM. Glänzendes Rubin mit hellem Rand. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Thymian, dann frische Himbeere und Preiselbeere, im Hintergrund nach Granatapfel. Zeigt am Gaumen viel saftige Frucht, feinmaschiges, geschliffenes Tannin, gute Spannung und Frische, fester Druck im Finale.  
[manincor.com](http://manincor.com), € 59,-

● **Curlan Pinot Noir Riserva Südtirol DOC 2018, Kellerei Girtan, Girtan**  
15 Vol.-%, NK. Tiefschwarzes Rubinrot. In der Nase mit Nuancen von getrockneten Veilchen, Edelholz, Brombeeren, Cassis, hellem Leder und leichtem Fumé. Öffnet sich präsent und satt, mit toller Spannung und Finesse, großer Bogen, würzig-fruchtiger Kern, mit Länge und Eleganz, strömt ruhig dahin, im Finale satter Druck.  
[girtan.it](http://girtan.it), € 90,-

Fotos: Südtirol, Wein Florian Andergassen, Ottmar Kiem

### 94

● **Abraham Art Pinot Noir Weinberg Dolomiten IGT 2017, Weingut Abraham, Eppan**  
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, aufhellendes Granatrot mit Rubinschimmer. Sehr ansprechende und intensive Nase, satt nach reifen Waldhimbeeren und Brombeeren, unterlegt von Noten nach getrockneten Küchenkräutern. Am Gaumen salzig und saftig im Verlauf, herzhaftes, zupackendes Tannin, im Finale fester Druck, kann noch gut weiter lagern.  
[weingutabraham.it](http://weingutabraham.it), € 58,-

● **Vom Kalk Blauburgunder Südtirol DOC 2018, Niedrist, Eppan/Girtan**  
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase mit tollen Würzkomponenten ausgestattet, reife Preiselbeeren, satte Kirschen, ein Hauch weißer Pfeffer, edles Harz, duftig und feinwürzig. Am Gaumen sehr elegant und geschliffen, öffnet sich mit samtigem Tannin und edlen Gewürznoten im Unterton, zeigt Griff, kommt in vielen Schichten wieder, lange, tief und elegant.  
[ignazniedrist.com](http://ignazniedrist.com), € 53,-

### 93

● **Trattmann Pinot Noir Riserva Südtirol DOC 2018, Kellerei Girtan, Girtan**  
14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit lichtem Rand. Eröffnet in der Nase mit leicht grün-würzigen Komponenten, nach Geranienblatt, auch frische Rosenblätter, dann Himbeere und Preiselbeere. Sehr saftig im Ansatz, rollt fein über die Zunge, viel Himbeere, zeigt sehr gute Spannung, griffiges Tannin, im Finale fester Druck.  
[girtan.it](http://girtan.it), € 33,50

● **Monticol Blauburgunder Riserva Südtirol DOC 2018 Kellerei Terlan, Terlan**  
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, strahlendes Rubinrot. Zeigt sich duftig und einladend in der Nase, nach satten Himbeeren und Waldfrüchten, leicht fleischiger Nachhall, edles Holz. Am Gaumen saftig und mit klarer Frucht, breitet sich geschliffen über die Zunge aus, mit Salz und elegantem Nachdruck.  
[kellerei-terlan.com](http://kellerei-terlan.com), € 25,-

● **Limited Edition Pinot Noir Riserva Südtirol DOC 2016, Weingut Plonerhof, Marling**  
14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, aufhellendes Granatrot. Ansprechende, sehr fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeersirup, reifen Brombeeren und Zwetschgen, im Hintergrund nach Waldboden. Viel gereifte Frucht am Gaumen, griffiges Tannin, zeigt sich schon recht gereift, im Finale noch merklicher Holzüberhang.  
[weingut-plonerhof.it](http://weingut-plonerhof.it), € 50,-

● **Exklusiv Blauburgunder Riserva Südtirol DOC 2017 Weingut Plonerhof, Marling**  
14 Vol.-%, NK. Brillant schimmerndes Ziegelrot mit kupferfarbenen Reflexen. Öffnet sich in der Nase einladend auf Nuancen von reifen Herzkirschen und Waldhimbeeren, dazu leicht herbe Würze nach Wermut, dazu Kakaobohnen. Tritt elegant in den Gaumen ein, zeigt klare Frucht und samtigen Gerbstoff, geschliffen im Trunk, zeigt schönen Trinkfluss und windet sich finessenreich in den anhaltenden Abgang.  
[weingut-plonerhof.it](http://weingut-plonerhof.it), € 32,-

● **Blauburgunder Riserva Südtirol DOC 2018 Weingut Strohlfhof, Eppan**  
13,5 Vol.-%, NK. Strahlendes Rubingranat. Eröffnet in der Nase mit ansprechenden rauchigen Noten, dann feine wür-

# 2.

## PLATZ

**VIGNA GANGER PINOT NOIR  
KELLEREI GIRLAN**  
Ein Teppich orientalischer Gewürze, saftige Himbeerfrucht.



# 3.

## PLATZ

**MASON DI MASON PINOT NOIR  
MANINCOR**  
Würziger Thymian, dann Himbeere und Preiselbeere.



zige Komponenten, nach Zimt, dazu Rosenblätter und Himbeere. Breitet sich am Gaumen mit saftiger Frucht aus, feines, im Kern griffiges Tannin, nach Granatapfel, hält lange nach.  
[strohlfhof.it](http://strohlfhof.it), € 33,90

● **Schweizer Pinot Nero Südtirol DOC 2018 Franz Haas, Montan**  
14 Vol.-%, DV. Glänzendes Rubinrot mit Granatschimmer. Eröffnet mit Noten nach getrocknetem Rosenblatt, Himbeere und Preiselbeere, knackig. Saftig in Ansatz und Verlauf, viel knackige rote Beerenfrucht, feinmaschiges Tannin, rollt vergnügt über die Zunge, im Finale würzig.  
[franz-haas.it](http://franz-haas.it), € 34,-

! **Alle Verkostungsnotizen online unter**  
[go.falstaff.com/suedtirol-burgunder-21](http://go.falstaff.com/suedtirol-burgunder-21)



## THAI FOOD

Authentische Thai-Küche für Zuhause

**E**inmal kochen wie Master Chef Nooror. Sie ist die Gründerin der Marke Blue Elephant, besitzt gleichnamige Restaurants in Bangkok, Phuket und Kopenhagen und kocht fallweise für die thailändische Königsfamilie. Sie kennt die Vielseitigkeit und Beliebtheit der Thai-Küche wie keine andere. Auf ihren Spuren wandeln wir nun, wenn wir beim Online-Cooking riechen und schmecken, dass Thai Food auch zukünftig nicht von unseren Teller wegdenken ist. Besonders angetan hat es uns das Thai-Curry in Gelb, Grün oder Rot. Ob vegan, mit Fisch oder Fleisch, es passt zu jeder Tages- und Jahreszeit. Für authentischen Geschmack muss man allerdings nicht in den Flieger steigen und nach Bangkok reisen. Mit den richtigen Zutaten und dem passenden Know-how werden Herr und Frau Österreicher selbst zu Chef Nooror. Zu welchen Marken man greifen sollte und worauf man beim Kochen achten muss, zeigt eine Online-Cooking-Class mit den Curry-Pasten von Blue Elephant, Roi Thai Kokosmilch, Everest Reis & Co.

### INFO

Wir dürfen 5x2 Tickets für die Teilnahme an der Online-Cooking-Class verlosen. 11. November 2021, 17 Uhr Mitspielen unter [falstaff.com](http://falstaff.com)