



## Eine "Grillen"-Party der besonderen Art

*D.O. Rueda führt ein innovatives Wein-Insekten-Pairing durch*

Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmer gelten in der Schweiz seit 2017 als Lebensmittel. Dass sie nicht nur essbar sind, sondern auch kulinarisch viel zu bieten haben, beweist gegenwärtig vor allem die Firma Essento, der Pionier für die kulinarische Verarbeitung von Insekten in der Schweiz. Zusammen mit dem Food-Storyteller "Pfefferbeere" entwickelte Franzi Westermair von Essento das besondere Insektenmenü, das im Züricher Trendlokal "The Artisan" zu ausgewählten Weinen aus Rueda serviert wurde. Mit diesem Event zeigt die D.O. Rueda einmal mehr, dass sie sich permanent mit den Entwicklungen im Food-Bereich beschäftigt und diese Ideen auch aufgreift.

"Die D.O. Rueda ist ein gutes Beispiel dafür, dass Tradition und Modernität sich gut ergänzen können: Mit unserer 1000 Jahre alten Tradition im Weinanbau machen wir junge, frische Weine", erklärt Santiago Mora, Direktor des Kontrollrates der D.O. Rueda. Mora hat diese Premiere-Verkostung mit großer Aufregung entgegenfiebert: "Immer wenn wir neue kulinarische Tendenzen entdecken, freuen wir uns, das große Pairing Potential unserer Weine zu zeigen."

"In Form von knusprigen Tacos oder Tempuras oder als Teil eines "Asia Hoisin Style Eintopfes" zubereitet, zeigen Heuschrecken oder Mehlwürmer einen zurückhaltend nussigen Eigengeschmack. Die Gerichte erhalten ihre Finesse durch die spezielle Zubereitung oder besondere Zutaten", betont Franzi Westermair, die bei Essento für Events zuständig ist. "Sowohl zu den knusprigen Kreationen als auch zum Hauptgang im Asia Hoisin Style harmonisierten die Rueda-Weine generell ausgezeichnet", lautet das Fazit von Rudolf Trefzer, dem Koch- und Weinexperten von Radio SRF 1.

Im Rahmen des viergängigen Insektenmenüs wurden vier verschiedene Typen von Rueda-Weinen serviert: klassische Verdejos, solche die längere Zeit auf der Hefe ausgebaut worden sind, im Barrique ausgebaute Selektionen und Raritäten von wurzelechten, sehr alten, teilweise über 80jährigen Reben. "Im direkten Vergleich zeigte sich, dass die Weine aus den alten, wurzelechten Parzellen, die über etwas mehr Fülle und Schmelz verfügen, das interessanteste Pairing ergaben", meint Lidwina Weh, Sommelière.

Für Mora war dieses weltweit erstmalig durchgeführte Wine & Dine mit Insekten und Verdejo-Weinen in Zürich eine Bestätigung dafür, dass der Verdejo aus Rueda als Essensbegleiter definitiv ein Wein für alle Fälle ist. "Rueda passt immer!" lautete sein Fazit.

Die Pressemitteilung zum Download und weitere Fotos finden Sie unter: <https://www.ffk-pr.com/de/rueda-und-insekten-pairing-in-zuerich/>

## Pressekontakt

ff.k Public Relations GmbH

Frau Elena Moral  
Christoph-Probst-Weg 4  
20251 Hamburg

ffk-pr.com  
elenamoral@ffk-pr.com

## Firmenkontakt

ff.k Public Relations GmbH

Frau Elena Moral  
Christoph-Probst-Weg 4  
20251 Hamburg

ffk-pr.com  
elenamoral@ffk-pr.com

ff.k ist eine PR-Agentur für Food & Beverage, insbesondere Wein. Wir sind Ihre persönlichen Berater für Medien- und Öffentlichkeitsarbeit in Deutschland und der Schweiz: unterschiedliche PR-Köpfe, die sich perfekt ergänzen und zusammen ein erfahrenes, dynamisches Team bilden. Menschen, die einander vertrauen, gemeinsam arbeiten, lachen und kulinarische Genüsse mit einem Glas Wein - oder auch mal zwei - zu schätzen wissen. Ihre Projekte setzen wir mit Spaß, Leichtigkeit und Leidenschaft um - professionell und immer bestrebt das beste Resultat zu erzielen.

Anlage: Bild

