



PRESSEMITTEILUNG

Genussmesse „fine“ – zum ersten Mal on tour in Böblingen:

Hin und weg

Baden-Baden, den 11. März 2010

Im denkmalgeschützten Meilenwerk, dem ehemaligen Flugfeld in Böblingen, verleiht die Genussmesse „fine“ am 15. und 16. Mai 2010 ihren Besuchern kulinarische Flügel. Mit Blick auf perfekt arrangierte Oldtimer und die Nobelmarken Maserati, Lamborghini & Co. begeben sich Feinschmecker auf eine delikate Reise der Gaumenfreuden und heben kulinarisch ab, denn Genussgarantie gibt's inklusive.



Die fine on tour feiert Premiere im Meilenwerk in Böblingen



Mit dabei: Der Geniesserbus vom Hotel Ritter Durbach



Sanviva präsentiert Köstlichkeiten aus Italien

Das Angebot setzt auf Regionalität und Internationalität, so lautet das schmackhafte Erfolgs-Rezept der „fine“, die jedes Jahr traditionell in Baden-Baden statt findet. Jetzt, zum ersten Mal, geht die „fine“ on tour. In Böblingen bilden ca. 50 Stände einen handverlesenen Aussteller- und Erzeugermarkt für Feinschmecker und Weinschmecker. „Im Meilenwerk in der Legendenhalle steht alles bereit, was Leib und Seele zusammenhält“, erklären die Veranstalter Martina und Joachim Buchholz von City and more Baden-Baden. Es stellen aus: Traditionsreiche Familienbetriebe aus Baden, Schwaben, der Pfalz, kleine Destillieren, Feinkostmanufakturen und Winzer; vom Stiefelabsatz Italiens, aus Apulien kommen Produzenten, auch vom Gardasee und aus dem Vorarlberg. Sie alle präsentieren landestypische Spezialitäten, Qualität und Einzigartigkeit aus Meisterhand. Nach Herzenslust kann man entdecken, probieren, schmecken, riechen und für zu Hause gleich einkaufen.

Flugzeuge im Bauch ...

... denn die Liebe geht durch den Magen. Neben erstklassigem Olivenöl vom Gardasee, gleich nach dem Zentrifugieren in Flaschen abgefüllt, bringen die Süd-Italiener Tarallis mit, knusprig wie Grissini, aber eben doch einen Tick besser. Außerdem handgemachte Pasta-Sorten wie die traditionellen „Orechiette“ (Öhrchen), an denen die Sauce besonders gut haften bleibt. Als Feinschmecker-Tipps gelten eingelegtes sonnenverwöhntes Gemüse mit Kräutern (biozertifiziert), schwarzer, brauner, gelber Senf aus Österreich, selbst gemachte Saucen und die abgefahrensten Dips von dipdeluxe. Darf's ein wenig mehr sein? Luxus für den Gaumen verspricht das Dream-Team Champagner &



Kaviar – der Champagner kommt aus Grand-Cru-Lagen, der Goldsee-Kaviar von regionalem Stör. Die Experten sind unter sich für erste vinosophische Begegnungen, denn die neuen Jahrgänge, ideale Sommerweine, sind in den Flaschen. Mit dabei sind Newcomer aus Schwaben und Baden, das VDP-Weingut Stigler vom Kaiserstuhl stellt sich vor und auch Frank Meyer aus der Pfalz lässt sich in seinen Weinen von seinen Vorlieben führen, nicht von Trends. Nicht zu verachten, die Fruchtbombe vom anderen Ende der Welt! Der australische 2007 ASIF Cabernet Sauvignon ist ein so genannter Garagenwein von den Weinbergen in Seppeltsfield. Er wird nur in sehr kleinen Mengen mit absoluter Spitzenqualität erzeugt. Dazu passt perfekt das Cabernet-Sauvignon-Gewürz von 1001Gewürze, super fein für die Zubereitung von Chutneys süß-herb, fruchtig und nur leicht scharf.

„fine“ – immer richtig

Auf der „fine“ geht es quirlig zu. Wie auf einem bunten Markt trifft man sich in geselliger Runde, probiert und kann zwischen Verkaufsständen und motorisierten Legenden auch verschwiegene Plätze und belebte Bars zum kulinarischen „Boxen-Stopp“ finden. Sandro von Sanviva verkauft im Meilenwerk exzellente italienische Feinkost und den besten Espresso weit und breit. Der bekannte „Ritter Durbach“ sorgt mit seinem Oldtimer-Bus in Böblingen für Aufsehen und erst recht mit seinem Angebot: die Ritter-Sterne-Küche und die Ritter-Spa-Angebote für den Wellness-Urlaub vor der Haustür. Apropos Urlaub, das neue V8-Hotel im Meilenwerk beherbergt nicht nur die Gäste des zeitgleich statt findenden Internationalen Cabriotreffens, sondern auch „fine“-Besucher, die zwei Tage genießen wollen. Auf Präzision setzt Schäuble & Söhne aus Karlsruhe. Hier finden Liebhaber mechanischer Armbanduhren exklusive Kleinserien, die selbst entworfen, entwickelt und hergestellt werden. Man kann auch im Ristorante „da signora“ im Meilenwerk den „fine“-Teller bestellen, der die kulinarische Vielfalt der Messe repräsentiert. „Wir wollen Genuss zum Gemeinschaftserlebnis erklären und immer mehr Menschen dafür begeistern“, bei City and more hat man den richtigen Riecher für die angenehmen Dinge des Lebens.

Weitere Informationen über <http://www.fine-on-tour.de> und <http://www.cityandmore.de>.

Öffnungszeiten:

Samstag, 15. Mai von 11.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag, 16. Mai von 11.00 bis 18.00 Uhr

Eintritt: 8,00 Euro

Kinder bis 12 Jahre sind frei

Freies Parken auf dem Gelände des Meilenwerks



Individuelle LebensArt

Pressekontakt:

Text/PR und
...mehr

Brigitte Ustrabowski

Im Gebhardswaag 7, 77855 Achern

Tel.: 0 78 41 / 6 30 89 36

ustrabowski@textprundmehr.de

Sie sind Globetrotter, Spürnasen und Trendsetter in einem. Die Sammelleidenschaft von Martina und Joachim Buchholz für kulinarische Besonderheiten und die schönen Dinge des Lebens hat einen Namen: City and more - ein Internetportal für die „Perlen in der Masse“. Über das Netzwerk hinaus initiiert und veranstaltet das Ehepaar mehrmals im Jahr kleine und große Genussmessen.



City and more
Martina & Joachim Buchholz
Am Markbach 13
76547 Sinzheim/Baden-Baden
Tel: 0 72 21 / 99 28 99
www.cityandmore.de
info@cityandmore.de