

# VERÖFFENTLICHUNG

Focus Nr. 3 – Jubiläumsausgabe (Januar 2018)



siegbert bimmerle  
WEINGUT

Aperitif



2013  
Pinot Brut  
Winzersekt



2016 Weiss  
Burgunder  
Réserve trocken



2016 Sauvignon  
Blanc Spätlese  
trocken



2012 Spätburgunder  
Réserve trocken



2014 Scheurebe  
Beereauslese



**Beste Stimmung**  
Im stilvollen Gaggenau Showroom in München-Bogenhausen verriet Sterne-Köchin Julia Komp (Mitte) aus Kerpen den FOCUS-Lesern einige ihrer spannenden Rezepte

## Das wurde gekocht



Kingfisher | Avocado | Apfel | Kokos



Bayerische Garnele | Ananas | Curry Anapurna | Ingwer



Rehrücken | japanische Kirschblüte | Rote Beete | Baumkuchen



Weihnachtskugel | Granatapfel | Pistazie

# Reh asiatisch

Beim FOCUS-Kochevent im Münchner Gaggenau Showroom war sie der Star: Deutschlands jüngste Sterne-Köchin Julia Komp bereitete mit unseren Lesern kurz vor Weihnachten ein fantastisches Adventsmenü zu. Die 28-jährige Küchenchefin im Restaurant „Schloss Loersfeld“ in Kerpen (Nordrhein-Westfalen) verriet in fröhlicher Runde einige ihrer Küchegeheimnisse. Ein Höhepunkt des viergängigen Menüs: Rehrücken mit japanischer Kirschblüte! Beste

Weine dazu präsentierten Ramona Fischer (Weingärtner Esslingen eG, Württemberg), Andrea Wirsching (Weingut Hans Wirsching, Franken) und Siegbert Bimmerle von seinem gleichnamigen Weingut in Renchen (Baden). Burgunder, Silvaner & Co. ergänzten hervorragend die feine Gewürzküche. Mit dabei: das passende Wasser San Pellegrino. Großes Finale: „Weihnachtskugel mit Granatapfel“, u. a. mit einem Eiswein der Weingärtner Esslingen.



Siegbert Bimmerle, Gaggenau-Geschäftsführer Peter Bruns, Andrea Wirsching, Jochen Benz, Beate Schindler, FOCUS, Ramona Fischer (v. l.)



„Das Auge isst mit“. Gemeinsam wurden die Teller angerichtet



1 Gaggenau-Marketingchefin Karin Stengele, Beate Schindler und Jutta Rossié (v. l.) 2 3-Sterne-Sommelier Jochen Benz (Restaurant „Atelier“, „Bayerischer Hof“) im Gespräch mit Andrea Wirsching (l.) über ihren „Wirgin“, einen Gin aus Weinbrand und Gewürzen 3 In froher Runde werkelten und fachsimpelten die Genießer mit Profi Julia Komp. 4 Sandra von Schmarow, Alexander Lutz (Restaurant „Gandl“). 5 Edle Bouteillen aus Baden, Württemberg und Franken

Weitere Infos unter:  
[www.focus-genussmacher.de](http://www.focus-genussmacher.de)

WEITERE PARTNER



Aperino, der alkoholfreie Bio-Aperitif von **SILVUS**



Siegbert Bimmerle (links) bereitet zusammen mit seiner Schwester Bernadette Bimmerle (Mitte) und weiteren Gästen die Hauptspeise zu.



Siegbert Bimmerle freut sich zusammen mit Sommelier Jochen Benz (2. v. l.) vom „Bayerischen Hof“ und der jüngsten Sterne-Köchin Deutschlands Julia Komp (3. v. l.) über den Erfolg der Veranstaltung.