



Oliver Kunz, Weinabteilungsleiter bei Gebauer's, freut sich darauf, mit seinen Kunden zu fachsimpeln und die eine oder andere Anregung zu geben. Foto: cf

Feinkost für die Festtage

Die Festtage stehen vor der Tür und mit ihnen die alljährliche Frage, womit verwöhne ich meine Lieben? Gebauer's möchte die Fantasie ein wenig beflügeln und tolle Festtags-Ideen vermitteln! Am Samstag, 24. November, findet von 10 bis 18 Uhr zum ersten Mal Gebauer's „Ideenbörse für die Festtage“ statt. Das Gebauer's Frische-Team und die Gebauer's Partner stellen die kulinarische Vielfalt an Feinkost und Spezialitäten für die Wintersaison 2007 vor.

Der Sternekoch Alfons Bächle (kleines Foto) und seine Köche verwöhnen in Gebauer's Event-Raum im ersten Stock des E-Frische-Cen-



ters mit exklusiven Fischspezialitäten und verraten den Besuchern Tipps und Tricks für das richtige Gelingen ihrer Festtags-Menüs.

Zudem gibt es dort Köstlichkeiten aus Italien, Frankreich und Spanien mit Verkostung und Beratung. Die schwäbische Metzgerei Kurz aus Schorndorf zeigt neue Winterbraten und Weinabteilungsleiter Oliver Kunz berät kompetent wie immer über die passenden Tropfen zum Festtags-Menü. Natürlich kann dabei kräftig aus dem reichhaltigen Angebot an hochwertigen Weinen probiert werden.

Die Vorstellung exotischer Früchte, Pilzspezialitäten und handgemachten Pralinen rundet die Ideenbörse ab. Bei dem reichhaltigen Angebot sollten die Kunden ein bisschen mehr Zeit mitbringen – zumal der Besuch der „Ideenbörse für die Festtage“ kostenfrei ist.