



PRESSEINFORMATION

Köln, 7. März 2019

Kulinarisches Staffel-Finale der YouTube-Serie "Wine Chefs"

Mit "Geilem Fleisch rund um die Zwiebel" setzt Spitzenkoch Mario Lohninger den Solnia des Top-Winzers Rafael Cañizares in Szene

Im Staffel-Finale erleben die Zuschauer die leidenschaftliche Symbiose zwischen Winzerhandwerk und Kochkunst hautnah mit: In der sechsten Folge der Webserie "Wine Chefs" von Weinfreunde.de, dem Onlineshop für Fachhandelsweine, geht nicht nur die Sonne über den antiken Weinbergen in Alicante auf, sondern auch das Herz wein- und kochbegeisterter Genussmenschen. Winzer Rafael Cañizares vom Weingut "Bodegas Volver" zeigt Spitzenkoch Mario Lohninger seine passionierte Welt der Weine und präsentiert den robusten "Solnia Colección Rafa", den Weinfreunde.de-Wein des Jahres 2019. Nun ist Marios ganze Kreativität gefragt, ein passendes Gericht zu dem Rotwein voller Fruchtaromen zu entwickeln. Wie wird er sich schlagen und kann er mit dem Ergebnis auch Rafaels Winzerfamilie begeistern? Die sechste Folge der Serie "Wine Chefs" ist ab sofort unter weinfreunde.de/wine-chefs abrufbar.

Rafael Cañizares ist Winzer mit Herzblut: Der Inhaber der "Bodegas Volver" in Alicante führt das Weingut nunmehr in der vierten Generation. Seine erfolgreiche Philosophie setzt unter anderem auf den Erhalt der antiken Weinberge. So hat sich die "Bodegas Volver" zum Weinjuwel der Region entwickelt. Um die Tradition noch lange fortführen zu können, bringt Rafael seinen Kindern diese Begeisterung näher: "Ich hoffe, dass ihnen die Welt des Weins gefällt, denn sie ist eine Welt voller Leidenschaft!" In der finalen Folge der ersten Staffel "Wine Chefs" freut sich der Weinmacher auf die besondere Begegnung auf Augenhöhe mit Spitzenkoch Mario Lohninger, der ein Gericht zum "Solnia Colección Rafa" mit spanischem Temperament, vollen Fruchtaromen und gleichzeitig einer unbeschwerten Frische kreieren soll.



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

Auch Spitzenkoch Mario Lohninger ist gespannt darauf, was ihn in Alicante erwartet: "Es ist eine Herausforderung, weil ich noch nie zuerst einen Wein getrunken habe, bevor ich in den kreativen Prozess in der Küche eingestiegen bin. Aber ich freue mich, dass etwas Neues entsteht. Das erweckt den Kreativmodus wieder richtig zum Leben!" Der österreichische Spitzenkoch hat die Kochleidenschaft quasi mit der Muttermilch aufgesogen: Sein Großvater hatte eine Bäckerei und die Eltern ein Restaurant. Nach seiner Kochlehre bereiste er die Welt, um von der internationalen Küche sowie unterschiedlichen Kulturen zu lernen. So führte er ein beliebtes Gourmet-Restaurant in New York City, verpflegte nach dem 11. September 2001 wochenlang die Rettungskräfte am Ground Zero und erkochte sich zusammen mit seinen Eltern seinen ersten Stern. Im Jahr 2010 eröffnete der versierte Spitzenkoch dann sein Restaurant "Lohninger" in Frankfurt – ein ganz persönlicher Höhepunkt.

Dem Spitzenkoch fallen bei der Verkostung des Weins besonders die vielschichtige Struktur und der langanhaltende Geschmack auf. Lohninger ist schnell sicher, dass ein "geiles Fleisch rund um die Zwiebel den 'Solnia Colección Rafa' perfekt begleitet" und kredenzt nicht nur Rafael, sondern auch dessen Vater und Kindern ein Rinderfilet aus der Salzkruste mit Solnia-Rotweinsoße. Ob der Koch die Winzerfamilie damit überzeugen kann, sehen die Zuschauer in der sechsten Folge der Web-Serie "Wine Chefs".

Produziert von Endemol Shine Germany, begleitet vom "Kitchen Impossible"-Team

Der Koch und der Winzer – das sind besondere Charaktere, geprägt von Leidenschaft und Fachwissen, voller Emotionen und Hingabe für ihre Berufung. Die Webserie "Wine Chefs" fängt diese einzigartigen Paarungen hautnah ein und stellt die Weine und deren kulinarische Begleitung in den Mittelpunkt. Max Strohe und Andreas Hiss an der Mosel, Hans Neuner und die Familie Perrin in der Provence, Alexander Herrmann und Philipp David Catoir in der Pfalz, Tohru Nakamura und Andrea Sartori in Norditalien, Maria Groß und Judith Dorst-Fißler in Rheinhessen und jetzt Mario Lohninger und Rafael Cañizares von der Bodegas Volver in Alicante - in jeder Folge kommen die unterschiedlichen Persönlichkeiten von Winzer, Wein und Koch wunderbar zum Ausdruck. Entwickelt und produziert wurde "Wine Chefs" von Endemol Shine Germany. Das Team von "Kitchen Impossible" begleitete die Protagonisten und machte Sterneköche und Winzer im wahrsten Sinne zu "Weinfreunden".



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

4359 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

|

Weiteres Bildmaterial auf Anfrage verfügbar.

Social Media Version

Kulinarisches Staffel-Finale der YouTube-Serie "Wine Chefs": Mit "Geilem Fleisch rund um die Zwiebel" setzt Starkoch Mario Lohninger den Weinfreunde.de-Wein des Jahres 2019 "Solnia Colección Rafa" des Top-Winzers Rafael Cañizares in Szene. Ob der Koch die Winzerfamilie vom "Bodegas Volver" damit überzeugen kann? Jetzt auf weinfreunde.de/wine-chefs.de Kochkunst, Leidenschaft und Winzerhandwerk erleben.

406 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Produktions-Infos

Idee und Konzept:	Endemol Shine Germany
Storytelling:	Endemol Shine Germany, Weinfreunde und REWE digital
Produktion:	Endemol Shine Germany
Executive Producer:	Sven Steffensmeier
Regie:	Livio Ponzetta, Kim Lars Theibach
Marketing:	Daniel Münster und das Weinfreunde-Team
Social Media:	Weinfreunde
PR und Presse:	Andreas Wegner, REWE digital
Folge 6:	Wine Chefs: Mario Lohninger und Rafael Cañizares Live auf weinfreunde.de/wine-chefs

Links und Hashtags

Webshop:	https://www.weinfreunde.de
YouTube:	https://www.youtube.com/weinfreunde
Facebook:	https://www.facebook.com/weinfreunde.de
REWE digital:	http://www.rewe-digital.com

#WineChefs #Weinfreunde



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

ÜBER WEINFREUNDE

Weinfreunde.de ergänzt die Weinkompetenz der REWE auf Fachhandelsebene. Auf der Webseite finden weinbegeisterte Kunden einfach und schnell den passenden Wein für jeden Anlass und Geschmack. Das Sortiment bietet alles an, was das Herz begeht: Das Angebot reicht von spritzig-frischen sowie harmonischen Weißweinen aus Deutschland und Spanien über fruchtigen und leichten Rosé aus Frankreich und Italien bis hin zu kraftvollen und charaktervollen Rotweinen aus Spanien, Frankreich oder Italien. Auch edle Champagner und Schaumweine können bei Weinfreunde.de bezogen werden – in einem Sortiment aus rund 1.000 Weinen findet jeder weinaffine Kunde die für ihn passenden Weine sowie spannende Neuentdeckungen.

Die Bestellung ist sehr einfach: Lieblingsweine in den Warenkorb legen, Lieferadresse wählen und zurücklehnen – DHL liefert die Weine innerhalb von drei bis fünf Werktagen bequem an die Haustür. Die Kunden haben bei der Zahlung die Auswahl zwischen Lastschrift, PayPal, Kreditkarte oder Kauf auf Rechnung. Ab 59 Euro pro Bestellung entfallen die Versandkosten.

Seit Juli 2018 sammeln Kunden der Weinfreunde mit jedem Einkauf auch PAYBACK-Punkte.

Für Rückfragen:

Weinfreunde Unternehmenskommunikation

c/o REWE digital

Andreas Wegner

Presse- und PR-Manager

presse@weinfreunde.de