

# MARKTPLATZ

AKTUELLE ANGEBOTE IM MIKROKOSMOS JUNGFRAU

Grindelwald | 03. April 2008

## Lust auf Luxus

### Exklusiver Champagner-Anlass im Berghaus Bort

**Im Berghaus Bort knallte und sprudelte es. Korken und Champagner – bei einem aussergewöhnlichen Anlass im Rahmen der Serie «Eiger, Mönch & Weine». Die Gäste kamen während der kulinarischen Entdeckungsreise am Fusse des Eigers in den Genuss eines Sechsgänge-Gourmetmenüs und Spitzenprodukten aus der Champagne.**



**Gastgeberpaar Claudia Dannhorn und Bruno Brawand sowie Champagner-Experte Stephan Herter.**

*Fotos: Anita Schurter*

Während die Wintersportler am Samstagnachmittag noch die letzten Sonnenstrahlen vor ihrer Talfahrt bei der Mittelstation Bort genossen, begann für rund 40 Gäste am selben Ort ein ganz besonderer Anlass. Im Rahmen der Serie «Eiger, Mönch & Weine» begaben sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise mit Spitzenprodukten und Raritäten aus der Champagne. Bereits zum Apéro servierten Stephan Herter, «Ambassadeur de Champagne 2005» und die Gastgeber Claudia Dannhorn und Bruno Brawand köstliche Tropfen im Champagner-Bassin-Glas mit Grindelwalder Spezialitäten.

#### **Alles Luxusprodukte – seltene Auswahl**

Der dritte Anlass von «Eiger, Mönch & Weine» war absolut erstklassig. Er glänzte mit Luxusprodukten und einer einzigartigen Auswahl an Champagnerspezialitäten. Was einst für den Zaren von Russland gut genug war, konnten die Degustationsgäste im Berghaus Bort geniessen – ein Glas Roederer Cristal. Ebenso speziell war der Genuss der Sorte Dom Perignon – benannt nach dem Erfinder des Champagners. Mehr als zehn Champagner der Spitzenklasse gaben sich auf 1600 Meter die Ehre und eroberten die Gaumen der Gäste. Das neu gestaltete Berghaus bot das passende Ambiente dazu. Wirtin Claudia Dannhorn: «Wir sehen diesen einmaligen Abend als spezielle Werbung für die Qualität unseres Gastronomiebetriebes».

#### **Champagner-Wissenschaft**

Die Gäste im Berghaus Bort erfuhren ausserdem interessante Details über das perlende Produkt – bei einem Vortrag von Stephan Herter über Geschichte, Herstellung, und das Land der Champagneweine. Herter: «Jeder 'Schämpis' ist eine

Mischung aus verschiedenen Weinen.» 50 Prozent der Weine sind meistens älter als sechs Jahre (bis hin zu 30 Jahren). Ein Champagner setzt sich aus bis zu über 50 diversen Weinen zusammen.



**Kulinarische Köstlichkeiten mit Spitzenprodukten aus der Champagne.**

**Noch mehr «Eiger, Mönch & Weine»**

**Freitag, 4. April:** Lindner Grand Hotel Beau Rivage, 19.00 Uhr. Köstliche Tropfen von Schweizer Spitzenweinen. Anmeldung und Information: Telefon 033 826 70 07.

**Samstag, 5. April:** Hotel Carlton-Europe, 18.00 Uhr. Ardian Mala, Vinothek WineArt präsentiert hochwertige Weiss- und Rotweine aus Spanien, Italien und Frankreich. Anmeldung und Information: Telefon 033 823 73 74.