GENUSS FESTIVAL

STRAUBING

7. + 8. NOVEMBER 2025

IHR GASTGEBER:
MICHAEL SCHINHARL
ZuGast Consulting & Events

Schirmherrschaft
Oberbürgermeister **Markus Pannermayr**
und Spitzenkoch **Lucki Maurer**

ZuGast Consulting & Events

STADT STRAUBING

Porsche Zentrum Niederbayern/Plattling

INNSTOLZ Frischdienst

ASAM

FREITAG, 7. NOVEMBER ERLEBNISDINNER

APERITIV ENIZ TOPALOVIC, HOTEL ASAM
KLEINER GRUSS
Aperitiv: Mooser Liesl, Paulaner Weißbier, Geldermann Sekt, Cocktail
0 %: Oxymiel Zitrusblüte

AMUSE-BOUCHE: SIMONE BECKENBAUER
OONA-KAVIAR-PRALINE
Rosé Crémant Brut, 2020, Weingut Markus Meier
0 %: Oxymiel Zitrusblüte

NICOLAS LA ROCCA, 1* EDL.EINS
LACHS | APFEL | RETTICH I VANILLE
Silvaner aus dem Garten Eden, 2024, Weingut Markus Meier
0 %: Oxymiel Holunderblüte

ENIS TOPALOVIC
RINDER-TATAKI | WAGYU FRANKEN-HÖHE | DUFTREIS | TRÜFFEL
Grüner Veltliner Stein, 2023, Weingut Hans Topf
0 %: Oxymiel Waldzauber

MARCEL VON WINCKELMANN, 1*
LUGEDER ENTE | UMEBOSHI FEIGENBLATT
St. Laurent Alte Reben, 2022, Weingut Glatzer
0 %: Oxymiel Beerenfrucht

DANIEL KLEIN, 1* FOOD CONSULTANT
ZANDER | SENF | GURKE | RETTICH
Riesling Wechselberg Spiegel „ M“, 2023 Weingut Hans Topf
0 %: Oxymiel Quitte

APERITIV 18 UHR, BEGINN 18.30 UHR

MICHA AMMON, 1* RESTAURANT JACOB

DUETT VOM DUROC-SCHWEIN
METZGEREI RESCH: GESCHMOR-
TE SCHWEINEBACKERL & SPIDER
STEAK KARTOFFELMOUSSELINE
WILDER BROKKOLI | TRÜFFEL

Ried Rosenberg, 2019, Weingut Glatzer
0 %: Oxymiel Sonnengold

VALERIA, FESCH & TASTY

TÖRTCHEN VON DER WEISSEN
LADY – INNSTOLZ FRISCHDIENST

Paulaner Weißbiercocktail von Manuel Löhnert
0 %: Oxymiel Winterzauber

VALERIA & TAISIYA PATISSERIE

WINTERZAUBER-TORTE

Riesling Steinbach Spätlese, 2023
Weingut Markus Meier

BROT & BUTTER

Bäckerei Philipps & Markus Berl

Unsere Köche werden unterstützt von Günther Loidl, Tobias Foellbach und der Küchencrew des Hotel Asam unter dem Küchenchef Enis Topalovic. Der Service steht unter der Leitung von Markus Kerscher.

FREITAG, 7. NOVEMBER ERLEBNISDINNER

MANUEL LÖHNERT
Cocktails

KAFFEE
Rehorik Kaffeerösterei, Regensburg

SPIRITUOSEN
Proximo Spirits & Spirit Lab Bavaria

BITTERLIMONADEN
Aqua Monaco

BIERE & SOFTDRINKS
Adelholzener Mineralwasser
Arcobräu Mooser Liesl, Paulaner Bier
Softdrinks Coca Cola

MODERATION
Susanne Smolej-Wierl & Michael Schinharl
Unsere Moderatoren werden ausgestattet vom Modehaus Hafner

SPECIAL ACT
Hans-Jürgen Buchner – Haindling

LIVEMUSIK
DAS BESTE AUS FILM, MUSICAL & OPER
Corinne Achermann, Martin Wutz, Werner Möschle und Randy Club Michael Schinharl

TANZ & PARTY ***Randy Club***

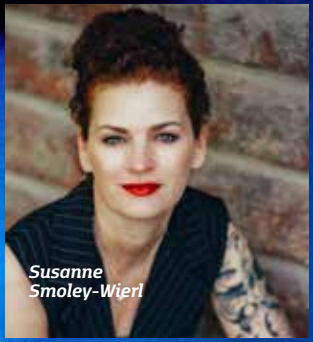
Corinne Achermann

Werner Möschle

Hans-Jürgen Buchner
Haindling

Michael Schinharl

Martin Wutz


Susanne
Smoley-Wierl

SAMSTAG, 8. NOVEMBER KOCHSHOW

12 BIS 15 UHR
„REGIONAL VON HERZEN GENIESSEN“

SUSANNE SMOLEJ-WIERL & MICHAEL SCHINHARL
MODERATION

NICOLAS LA ROCCA, 1* KÜCHENCHEF EDL.EINS
LOUP DE MER | KORIANDER
TOMATE | MOJO VERDE
UND VIELES, WAS MAN ÜBER FISCH
WISSEN SOLLTE

DANIEL KLEIN, 1* FOOD CONSULTANT
TATAKI VOM
WAGYU FRANKENHÖHE | GURKE
MISO RETTICH SOJA UND
VIELES, WAS MAN ÜBER FLEISCH
WISSEN SOLLTE

SOPHIE MUSSOTTER, PÂTISSIÈRE DES JAHRES
BIRNE | KOKOS | LITSCHI

SIMONE BECKENBAUER, EAT IN COLOURS
BIERPRALINE
VON DER MOOSER LIESL

WEINPROBE
mit den Weingütern Markus Meier, Topf und Glatzer

Die Kochshow wird von Niederbayern TV aufgezeichnet.

SAMSTAG, 8. NOVEMBER GENUSSMARKT

MARKUS MEIER · DAS WEINGUT AUS SÖDERNEN

OXYMIEL organic essence

BERL Biomilchhof

Wildfang

de Buyer

ARCOBRÄU MOOS MOOSEN LIESL

glatzer carnuntum

TOPF KAMPTAL · AUSTRIA

PHILIPPS WALDMÜNCHEN

Milians

VALERIA TAISYIA PATISSERIE

PAULANER MÜNCHEN

WIDBILLER Küche & Essen

OONA CAVIAR

WAGYU FRANKENHÖHE

GÄUBODEN HONIG MANUFAKTUR

ELEPLANT

DIE STEIRERIN

HÄKEL-MANUFAKTUR

Spirits Lab Bavaria

Felix MAYER

MADLENER UND GRÄBER

SONJA MAUSER KUNST

Ausstellung:
Werke von Sonja Moser

SAMSTAG, 8. NOVEMBER KITCHEN PARTY

TOBIAS PEYERL, 1*, KÜCHENCHEF
VERVE BY SVEN GRAND RESORT BAD RAGAZ
ROTE BEETE | BUTTERMILCH
MEERRETTICH | OONA ECHTER
SCHWEIZER ALPENKAVIAR

SEBASTIAN VÖLKL
INHABER RESTAURANT JEDERMANN
RISOTTO AUS DEM PARMESANLAIB MIT
RISO GALLO VENERE
CRÈME FRAÎCHE I MARACUJA
TRAUBE I HIRSCHSCHINKEN

CHRISTOPH MEZGER
KULINARISCHER LEITER FLO & CO
VEGAN BUTTERNUT-KÜRBIS
ANABELL-KARTOFFEL | TOGGARASCHI
PETERSILIE | LIMETTE | RAUCHMANDEL
VEGETARISCH GESCHMORTE ROTE
BEETE | SOJA-EIGELB | SCHWARZER
WINTERTRÜFFEL | PIEMONTESER
HASELNUSS

DANIEL KLEIN, 1*, FOOD CONSULTANT
SAIBLING | MISO | AVOCADO | RETTICH
SOJA

BOBBY BRÄUER, 2* EHEM. KÜCHENDIREKTOR
„ESSZIMMER BY KÄFER“, CONSULTANT
BELUGALINSEN | BOUDIN NOIR
SPANFERKELBAUCH | ALTER BALSAM

HERMANN RETZER
INHABER RESTAURANT „HABE DERE“
SALSICCIA-TRAMEZZINI | PFIRSICH
FENCHEL | THYMIAN

NICOLAS LA ROCCA, 1* EDL.EINS
LACHS | TOMATE KORIANDER
MOJO VERDE

LEO MAUERER, KÜCHENCHEF „WILDFANG“
OSSOBUCO VOM HIRSCHKALB
KRÄFTIGE JUS I RISOTTO MILANESE
KIRSCHTOMATE

APERITIV 18.30 UHR | BEGRÜSSUNG & BEGINN DER KITCHEN PARTY 19 UHR

MARKUS RESCH, METZGEREI RESCH
ORGANISATOR „RESCHTIVAL“

SURF & TURF – SPYDERSTEAK
VOM DUROC-SCHWEIN I GARNELE
FORELLENKAVIAR

CHRISTIAN STURM-WILLMS
KÜCHENDIREKTOR, 1* „YUNICO“ UND „LUDWIG“ IM KAMEHA GRAND BONN

„YUNICO" PERLBACH-CHICKEN
KARAAGE | YUZU-MAYONNAISE
EDAMAME-BOHNEN I SAFRAN-AWA
PINIENKERN-PANKO-CRUNCH
KRESSE

KAAN ERBATU
EVENTKOCH UND KULINARISCHER BERATER

VEGETARISCH GEBACKENE
AUBERGINE I TAHINA I MARMOR
PETERSILIENPULVER I PINIENKERNE
KNOBLAUCH-MAYONNAISE

ENIS TOPALOVIC
KÜCHENCHEF HOTEL ASAM

VEGETARISCH STEINPILZ-TORTELLINI
TRÜFFEL I ROTE BEETE
KARTOFFELSTROH

TOBIAS PECHER, KÜCHENCHEF
„PORT VICTORIA“ NEUSS, FINALIST „THE TASTE“ § REDAKTIONSKOCH ZUGAST

VEGETARISCHE WALDPILZRAGOUT
KARAMELLISIERTER ZWIEBELCHIP
CONSOMMÉ | MOULOUK

WAGYU FRANKENHÖHE

VERKOSTUNG WAGYU STEAKS MIT
WAGYU GRIEBENSCHMALZ AUF BROT
VON CHRISTIAN PHILIPPS

SOPHIE MUSSOTTER
PÂTISSIÈRE DES JAHRES 2023

UMEBOSHI PFLAUME I WEISSER SESAM
SCHOKOLADE I MISO

SAMSTAG, 8. NOVEMBER KITCHEN PARTY

GETRÄNKE

Grüner Veltliner, Ried Wechselberg, 2023, Weingut Topf
Cuba Cuvée, 2023, Weingut Markus Meier
Gotingsprun DAC, 2022, Bio, Weingut Glatzer
Rosé Brut, Crémant Baden, Geldermann

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Oxymiel Organic Essence

KAFFEE

L'Amante Del Espresso

SPIRITUOSEN

Proximo Spirits
Spirit Lab Bavaria

BITTERLIMONADEN

Aqua Monaco

BIERE & SOFTDRINKS

Arcobräu Mooser Liesl
Paulaner Bier
Softdrinks Coca Cola
Adelholzener Mineralwasser

SUSANNE SMOLEY-WIERL

Moderation

PARTY
RANDY CLUB

UNSERE PRESENTING PARTNER & SPONSOREN

INNSTOLZ Frischdienst

HOBART

LUCKI MAURER

Porsche Zentrum Niederbayern/Plattling

WIDBILLER Küche & Essen

STADT STRAUBING

ZuGast Consulting & Events

ASAM

E|X|G MEDIA VERANSTALTUNGSTECHNIK

MEDIENPARTNER

ZuGast

Straubinger Tagblatt

niederbayern TV

maxi mag RADIO

indiVideo

DAS BOOKAZINE ZUGAST GIBT ES HIER:
www.zugast.tv

ZUGAST CONSULTING:
www.zugast-consulting.de

FOLLOW US

WIR DANKEN UNSEREN UNTERSTÜTZERN

Aufgrund der Art der Veranstaltung können wir keine Änderungen der Speisen vornehmen und damit nicht auf Unverträglichkeiten und Ernährungsgewohnheiten eingehen. Dies gilt für alle Veranstaltungen im Rahmen des Genussfestivals Straubing.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.