



VIN DE CHAMPAGNE INFORMATIONSBÜRO

**DAS „CHAMPAGNE MENÜ“ VON  
GÉRARD BOYER UND HARALD WOHLFAHRT  
IN DER EICHBERGSTUBE IM  
HOTEL TRAUBE TONBACH IN BAIERSBRONN**

**Reutlingen, 17. September 2004.** Unter der Federführung des Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne in Epernay - der Vereinigung der Champagnenhäuser und der Champagnewinzer - sind Gérard Boyer und Harald Wohlfahrt, zwei der berühmtesten und beständigsten 3 Sterne-Köche Europas, am 15. September in Baiersbronn eine deutsch-französische Liaison mit sechs Sternen eingegangen, um die perfekte Harmonie von Champagneweinen und Speisen zu finden.

Gérard Boyer, 22 Jahre lang 3\*Michelin-Küchenchef im Restaurant Les Crayères, Reims ist zu seinem Freund Harald Wohlfahrt, 3\*Michelin-Küchenchef im Hotel Traube Tonbach, nach Baiersbronn gereist. Die beiden Spitzenköche haben ein Menü zusammengestellt, das in einmaliger Weise mit vorgegebenen Champagne-Marken und -Sorten harmoniert, die repräsentativ für die Vielfalt der Champagneweine sind:

**Amuse bouche**

Champagne RUINART Blanc de Blancs  
***Tatar und Mousse vom Räucherstör mit Limonenöl***

**Menü**

Champagne CHARLES HEIDSIECK Brut Réserve Mis en Cave 1998  
***Mosaik von Sankt-Jakobsmuscheln und Sommertrüffeln in Trüffelvinaigrette***

Champagne DE SAINT GALL Premier Cru Blanc de Blancs Millésimé 1998  
***Langustinenchartreuse im Spitzkohlblatt, pochierte Felsenaustern  
mit Imperialkaviar und Champagnesud***

Champagne BOLLINGER Grande Année 1996  
***Rotbarbenfilet auf Ragout von Gewürztomaten,  
Oliven, gerösteten Pinienkernen und Senfsaat***

Champagne CHARTOGNE TAILLET Cuvée Ste Anne Rosé  
***Schaumomelette auf Beerenragout, Pampelmusengranité***

\*\*\*\*\*

Für weitere Informationen:

ALAIN FION, REPRÄSENTANT DES COMITE INTERPROFESSIONEL DU VIN DE CHAMPAGNE, ÉPERNAY  
PANORAMASTRAßE 3, D-72766 REUTLINGEN – POSTFACH 1518, D-72705 REUTLINGEN  
TEL : + 49 (0) 7121 492048 FAX : + 49 (0) 7121 493566 E-MAIL : CHAMPAGNE@FION.DE