



# Pressemitteilung

Breisach, November 2022

## Deutsche Spitzenköche und Geldermann spielen Doppelpass

**Sie sind Meister des guten Geschmacks, begeistern Gourmets seit Jahren in ihren Restaurants. Einige der besten und bekanntesten Köche Deutschlands kreieren jetzt exklusiv für Geldermann Rezepte und kombinieren sie mit Cuvées der Privatsektkellerei. Cornelia Poletto, Johann Lafer, Carmelo Greco und Mario Lohninger sind nur einige der „Cuisiniers“, die gemeinsam mit Geldermann außergewöhnliche Genussmomente schaffen.**

„Kochen auf höchstem Niveau erfordert neben der richtigen Handwerkskunst vor allem Leidenschaft, Experimentierfreudigkeit und Hingabe“, sagt Geldermann Chef de Cave Marc Gauchey, der die hervorragenden Cuvées des Hauses kreiert. „Viele unserer Cuisiniers sind seit Jahren mit dem Haus Geldermann befreundet und wir arbeiten auf verschiedenen Ebenen zusammen. Das Zusammenspiel ihrer Lieblingsgerichte mit unseren Qualitäten ergibt eine wunderbare Kombination.“

### Von Garnelen mit Kartoffelpaghetti bis Agnolotti mit Kaisergranat

„Unsere Gäste sind anspruchsvolle Genießer, die Geldermann-Sekt sehr schätzen. Ein Grand Rosé ist beispielsweise der perfekte Allrounder für mich“, sagt Starkoch Johann Lafer. „Er ist genauso wunderbar zu einer kross gebratenen Entenbrust wie zu einer luftigen Dessert-Kreation, sogar zu Käse passt er großartig.“ Für Geldermann kombiniert Johann Lafer den Grand Brut mit zarten Garnelen und Kartoffelpaghetti in scharfer Tomatensauce und den Grand Rosé mit feinen Thunfischtartar-Türmchen auf krossen Sauerteig-Brotchips.

1/3

**Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs und Miriam Hock, Gourmet Connection GmbH**

Telefon: +49 69 2578128-16  
Mobil: +49 175 43 83 187  
a.fahs@gourmet-connection.de  
m.hock@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45  
60329 Frankfurt  
www.gourmet-connection.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM



Die Hamburger Spitzenköchin Cornelia Poletto setzt auf rustikale Crostini alla puttanesca. Die scharf-würzige Tomatensoße stammt aus Süditalien und wird dort traditionell mit Pasta serviert. Sie kombiniert das bekannte Puttanesca Rezept mit knusprigen Crostini. Die pikanten Häppchen eignen sich perfekt als Fingerfood und harmonieren wunderbar mit den fruchtigen Aromen und der eleganten Perlage des Geldermann Jahrgangssekt 2017 Rosé. „Ähnlich wie beim Kochen steckt in jeder Flasche Geldermann eine Menge Handarbeit, und das schmeckt man“, sagt Cornelia Poletto.

Carmelo Greco, in Sizilien geborener und im Piemont aufgewachsener Sternekoch, serviert in seinem Frankfurter Spitzenrestaurant eine Küche voller Finesse, wie ihm der Guide Michelin attestiert. Geldermann sieht er nicht nur als erste Wahl für den klassischen Aperitif: „Mit seinen vielschichtigen Aromen schafft es Geldermann mühelos, ein ganzes Menü zu begleiten.“ Greco füllt seine typisch piemontesischen Agnolotti mit sechs Stunden in Rotwein geschmorte Rinderschulter, Salsiccia und Mortadella. Der Kaisergranat veredelt das klassisch italienische Gericht. Dazu reicht der Sternekoch den Geldermann Jahrgang 2017 Brut, der mit seinen Aromen von Pfirsich, Jasmin und kandierter Orangeschale perfekt dazu passt.

### **Alle Rezepte in der Genusswelt auf Geldermann.de**

Weitere Spitzenköche im Geldermann'schen Cuisiniers-Reigen sind der junge Shooting-Star der Hamburger Gastro-Szene Marianus von Höchsten oder auch Mario Lohninger, österreichischer Meisterkoch aus Frankfurt. Er sagt: „Was mich mit Geldermann verbindet, ist die Leidenschaft für Tradition“. Alle Rezepte sind auf [geldermann.de](http://geldermann.de) in der Rubrik „Genusswelt“ zu finden und laden zum Nachkochen ein, genauso wie viele weitere Ideen für raffinierte Gerichte und Menü-Kombinationen mit den verschiedenen Geldermann-Sekten.

### Über Geldermann:

Die Geldermann Privatsektkellerei in Breisach am Rhein steht seit 1838 für deutsche Sektkultur mit französischem Erbe und pflegt die traditionelle Handwerkskunst der Flaschengärung auf der Hefe. Die zwei Hauptlinien des Produktportfolios sind die Les Premiers-Linie für den Lebensmitteleinzelhandel und die Les Grands-Linie für die gehobenen Gastronomie und den

2/3

**Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs und Miriam Hock, Gourmet Connection GmbH**

Telefon: +49 69 2578128-16  
Mobil: +49 175 43 83 187  
[a.fahs@gourmet-connection.de](mailto:a.fahs@gourmet-connection.de)  
[m.hock@gourmet-connection.de](mailto:m.hock@gourmet-connection.de)

Münchener Straße 45  
60329 Frankfurt  
[www.gourmet-connection.de](http://www.gourmet-connection.de)



ROTKÄPPCHEN-MUMM

ausgewählten Fachhandel. Ergänzt werden die beiden Segmente unter anderem durch die Les Spécialités, hochwertige Cuvées aus besonderen Jahrgängen oder für festliche Anlässe in limitierter Auflage. Geldermann gehört seit 2003 zu Rotkäppchen-Mumm und steht hier für das Premiumsegment.



3/3

**Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs und Miriam Hock, Gourmet Connection GmbH**

Telefon: +49 69 2578128-16  
Mobil: +49 175 43 83 187  
a.fahs@gourmet-connection.de  
m.hock@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45  
60329 Frankfurt  
www.gourmet-connection.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM