

# Casinos Austria lud zum Genuss Gipfel ins Studio 44

**Vorstellung des Genuss Guide 2014 – Prämierung der besten Bäcker des Landes – Präsentation von Schmankerln aus Kärnten**

Casinos Austria lud am 27. November 2013 zum bereits dritten Mal zum Genuss Gipfel ins Studio 44. Anlass waren die Präsentation des Genuss Guide 2014 durch die Herausgeber Andrea Knura und Willy Lehmann, sowie die Auszeichnung der besten Bäcker des Landes durch Lebensminister DI Niki Berlakovich. Casinos Austria Generaldirektor Dr. Karl Stoss begrüßte die Gäste.

„Casinos Austria ist seit zehn Jahren Partner des Genuss Guides. Genuss wird ja auch in unseren 12 Casinos groß geschrieben, denn ein genussvoller Abend hat für unsere Gäste immer zwei Bedeutungen. Auf der einen Seite steht der Spaß am Spieltisch, andererseits werden sie Gaumenfreuden am Esstisch verwöhnt“, so Stoss.

Mehr als 300 Gäste, darunter bekannte Genießer wie Skilegende Franz Klammer, Comedian Ciro de Luca und Modemacher La Hong, kosteten sich beim Genuss Gipfel im Studio 44 durch die kulinarischen Highlights des „Naschmarktes“. Dieser stand heuer ganz im Zeichen von Brot & Gebäck sowie den tollen Produkten aus dem Partnerland Kärnten. Unter den prominenten Vertretern vom Wörthersee durfte natürlich Haubenkoch Marcel Vanic, der das Casinorestaurant in Velden leitet, nicht fehlen. Er zeigte auf humorvolle Weise, wie einfach die typische und damit unvergleichliche Kärntner Nudel hergestellt wird. Und zum Brot der ausgezeichneten Bäcker gesellten sich hervorragend der Gurktaler luftgeselchte Speck der Fleischerei Seiser, Bier der Gailtaler Biermanufaktur Loncium sowie zum Abschluss ein edler Schnaps der Pfau Brennerei.

Lebensminister Niki Berlakovich ehrte die besten Bäcker des Landes und lobte in seiner Rede die unverfälschte Handwerkskunst, die es braucht, um hochwertiges Brot und Gebäck herzustellen. Die Preisträger nach Bundesländern waren Joseph Brot (Wien), Kolm – Die Bäckerei (Niederösterreich), Bio Vollwertbäckerei Gradwohl (Burgenland), Hofbäckerei Edegger-Tax (Steiermark), Brandl – Meister des Handgebäcks (Oberösterreich), Bäckerei Taumberger (Kärnten), Schrollback (Salzburg), Der Bäcker Ruetz (Tirol) und Backkultur Rupert Lorenz (Vorarlberg).

Casinos Austria legt in seinen Gastronomiebereichen in jeder Hinsicht besonderen Wert auf die Qualität der Produkte, schätzt seine regionalen sowie lokalen Produzenten und Partner gleichermaßen. Nicht umsonst hat der Gault Millau die Gastronomiebetriebe von Casinos Austria mit insgesamt sechs Hauben ausgezeichnet. Darüber hinaus engagiert sich Casinos Austria seit vielen Jahren für qualitativ hochwertige Gastronomie im Land: Seit 28 Jahren wird die Goldene Traube für den besten Burgenländischen Wein vergeben, zum bereits 31. Mal wurde heuer, in Kooperation mit Gault Millau, die Goldene Roulette Kugel für besondere Verdienste um die Gastronomie verliehen.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.genuss-guide.net](http://www.genuss-guide.net).