

## Presseinformation

---

### VOM FASS Ausgezeichneter Waldburg Balsam Himbeere

#### Zwei neue Sterne glitzern am Waldburger Himmel

„Bemerkenswert“, fand die Jury aus den besten europäischen Spitzenköchen, Getränkeexperten und Sommeliers von dem International Taste & Quality Institute (iTQi) den Waldburg-Balsam Himbeere von VOM FASS. Mit gleich zwei Sternen zeichneten die Gourmets die Essig-Spezialität aus. Eine hohe Ehre, denn was die Sterne des Michelinführers für Restaurant-Besitzer sind, ist die Auszeichnung des iTQi für erlesene Speisen und Getränke. Besonders begeisterte die hochkarätige Jury der samtweiche und fruchtige Geschmack des Waldburg Balsams Himbeere. Damit steigt die exklusive Köstlichkeit in den Gourmet-Himmel auf.

Der Himbeer-Balsam wird nach hauseigener Rezeptur in der eigenen VOM-FASS Essigmanufaktur hergestellt. Er eignet sich ideal für Blattsalate, Obstsalat sowie für Soßen und Fleischgerichte. Der Gourmet-Tipp: In der modernen Küche werden Balsame gemixt mit Wasser auch als gesunde Erfrischungsgetränke für den täglichen Genuss oder als alkoholfreie Aperitifs genutzt.

Ebenso wie die große Auswahl an Essigen und Ölen, Weinen, Spirituosen und Likören allerfeinster Qualität kann der Himbeer-Balsam in den bundesweit über 150 VOM FASS Geschäften direkt aus dem Fass, Glasballon oder Tonkrug in der gewünschten Menge abgezapft werden.

---

**Kontakt:**

**ADVISA Wirtschaftskommunikation GmbH, Monheim am Rhein**  
☎ 0 21 73/9 66 55 • Fax 0 21 73/96 65 65 • [contact@advisa-gruppe.de](mailto:contact@advisa-gruppe.de)

Die Gefäße dafür können selbst mitgebracht oder im Geschäft erworben werden. Die Auswahl reicht von der stilechten Flasche bis hin zum exklusiven Designermodell.

Empfohlener Verkaufspreis: XX Euro pro 100 ml

**Der zwei Sterne Himbeer-Balsam Rezept-Tipp:**  
Hähnchen in Himbeermarinade

Zutaten

4 Hähnchenbrüste  
1 EL VOM FASS-Traubenkernöl  
4 Frühlingszwiebel (in Ringe geschnitten)  
1 Knoblauchzehe (zerstoßen)  
5 cm langes Stück Ingwerwurzel (gerieben)  
250 g Zuckerschoten  
250 g Spinat  
375 g Eiernudeln  
Marinade  
1 Eiweiß  
1 EL Waldburg Balsam Himbeere  
1 EL Maismehl  
1 TL Zucker, 1 TL Salz  
Sauce  
4 EL Gemüsefond  
1 EL VOM FASS-Sherry Fino dry  
1 EL Waldburg Balsam Himbeere

Zubereitung

Für die Marinade das Eiweiß mit Waldburg Balsam Himbeere, Maismehl, Zucker und Salz verrühren. Das Hähnchenfleisch schnetzeln, unter die Marinade heben und 20 Minuten kühl stellen. Saucezutaten in einen Topf geben, heiß werden und ca. 7 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer unter ständigem Rühren rasch anbraten. Mit einer Schaumkelle die Hähnchenstreifen aus der Marinade heben und in das heiße Öl geben. 5-7 Minuten braten. Zuckerschoten und Spinat hinzufügen und kurz braten. Nudeln zubereiten. Zum Servieren die Sauce wieder erwärmen, Nudeln auf Teller verteilen, Fleisch und Gemüse darauf anrichten und mit Sauce beträufeln.

---

**Kontakt:**

**ADVISA Wirtschaftskommunikation GmbH, Monheim am Rhein**  
☎ 0 21 73/9 66 55 • Fax 0 21 73/96 65 65 • [contact@advisa-gruppe.de](mailto:contact@advisa-gruppe.de)

### **VOM FASS in Kürze: Erlesenes Einkaufserlebnis**

*Mit seinen Essigen, Ölen, Weinen, Likören und Spirituosen von feinsten Qualität sowie dem einmaligen Einkaufserlebnis begeistert VOM FASS weltweit die Kunden in den großen Kaufhäusern der Metropolen. So finden sich VOM FASS Geschäfte mittlerweile nicht nur bei Harrods in London und bei Lafayette in Paris, sondern auch in Budapest, Tokio, Hongkong und Neuseeland. Dabei ist der Name VOM FASS weltweit Programm: Erlesene Essige und Öle, Weine, Spirituosen und Liköre werden hier direkt aus dem Fass, Glasballon oder Tonkrug abgezapft. Insbesondere die große Bandbreite der Köstlichkeiten macht den Besuch bei VOM FASS dabei immer zu einer kleinen kulinarischen Entdeckungsreise, denn das Probieren ist ausdrücklich erwünscht. So lassen sich neben dem Testsieger beim großen Olivenöl-Test der Stiftung Warentest, dem Olio Santini, auch Essige und Balsame aus der hauseigenen Manufaktur, wie die Waldburg-Balsame Himbeere oder Calamansi, kosten. Getreu dem VOM FASS-Motto: „Sehen-Probieren-Genießen“, sind je nach Bedarf selbst kleine Mengen abfüllbar.*

### **International Taste & Quality Institute (iTQi) in Kürze:**

*Das iTQi in Brüssel ist eine unabhängige Organisation, die Speisen und Getränke mit erlesenem Geschmack durch Jurys von europäischen Spitzenköchen, Getränkeexperten und Sommeliers beurteilt und ausgezeichnet. Die iTQi-Gremien arbeiten dabei mit den acht berühmtesten europäischen kulinarischen Organisationen, Verbänden der Spitzenköche und der Association de la Sommellerie Internationale (ASI) zusammen. Auswahlkriterium für die Prämierung ist der Geschmack und die Qualität der Produkte. Aus aller Welt nehmen die Hersteller an der jährlichen Preisverleihung teil, um ihre Erzeugnisse durch die hochkarätige Jury testen zu lassen.*

### **Weitere Informationen zur Fundgrube für Genießer:**

**[www.vomfass.com](http://www.vomfass.com)**

**[www.itqi.org/de/](http://www.itqi.org/de/)**

---

#### **Kontakt:**

**ADVISA Wirtschaftskommunikation GmbH, Monheim am Rhein**

**☎ 0 21 73/9 66 55 • Fax 0 21 73/96 65 65 • [contact@advisa-gruppe.de](mailto:contact@advisa-gruppe.de)**

**Seite 3**