

Pressemitteilung

Warum ein guter Abgang immer eine Frage der Individualität ist? Vier Wein-Keks-Kombinationen geben in der Kekswerkstatt die Antwort

Tübingen, 18. April 2012. Wo eine Sommelière auf einen Meisterbäcker trifft, liegt der Genuss schon in der Luft. Erst recht, wenn der Treffpunkt die Tübinger Kekswerkstatt ist - der Ort, an dem aus individuellen Online-Kreationen der persönliche Lieblingskeks gebacken wird. Doch diesmal sind nicht die Kunden selbst die Designer der ofenfrischen Kekse, es ist die Sommelière auf der Suche nach den harmonisierenden Keksaromen zu jedem Wein. Das Ergebnis? Vier ausgewählte Rot- wie Weißweine von halbtrocken bis trocken gehen ab dem 18. April 2012 auf www.kekswerkstatt.de geschmackvolle Duette mit zwei herzhaften, einer laktosefrei-süßen und einer süßen Kekskreation ein.

Er besticht durch wahre Vielfalt, passt zu jedem Anlass und harmonisiert mit jedem Begleiter: Ein gutes Glas Wein macht jeden Augenblick zum Genuss. Eine ganz offensichtliche Parallele zu Keksen, entschied Sebastian Reza, Geschäftsführer der Kekswerkstatt: „Unsere Kekse schaffen einzelne, kleine Feinschmecker-Momente, egal wann, egal wo Sie gerade sind. Ein Luigi-Keks zum Beispiel führt Sie geschmacklich direkt nach Italien. Was liegt da näher als diesen Moment mit dem passenden Wein zu krönen?“ Mit der Idee begann die Suche: Nach den passenden Rebsorten, den harmonisierenden Kekszutaten und beides zu einem Genießerfreundlichen Preis.

Kein Projekt, über das nur der eigene Gaumen entscheiden sollte: Und so ergänzte Christiane Leibssle, IHK-geprüfte Sommelière und selbst Inhaberin eines Weinhandels, das Team der Kekswerkstatt um ihren feinen Geschmack. Von dem Projekt selbst war sie schnell überzeugt: „Als Sommelière gebe ich regelmäßig Empfehlungen, welcher Wein zu welchem Essen, welchem Anlass passt. Doch die Möglichkeit, Aromen rein auf eine Rebsorte abzustimmen und damit den idealen Genuss zu schaffen, ist natürlich ein Traum.“

Es folgten zahlreiche Messebesuche, Verkostungen und Neuanfänge, bevor die vier Wein-Keks-Kombinationen vom Meisterbäcker über die Sommelière bis zum Kekswerkstatt-Team alle Gaumen überzeugten. Doch die Ergebnisse lassen sich sehen – und ab dem 18. April 2012 auch online unter www.kekswerkstatt.de/beliebte-kekse/kekse-zum-wein.html als Geschenk oder einfach nur zum Selbst-Genießen kaufen.

Die Kekswerkstatt Keks-Kombinationen zum Wein auf einen Blick:

1. Wein: Riesling halbtrocken (2011) - Keks: Süßer Grundteig, Zitrone, Vanille, Apfel
2. Wein: Grauburgunder, trocken (2011) - Keks: Herzhafter Grundteig, Röstzwiebel, Schinkenwürfel, Muskatnuss, Walnuss
3. Wein: Lemberger Kabinett halbtrocken (2010) - Keks: Laktosefreier Dinkel-Grundteig, Zartbitter-Schokolade, Vanille, Pflaume
4. Wein: Montepulciano (2009) - Keks: Herzhafter Grundteig, Getrocknete Tomaten, Schinkenwürfel, Paprika, Kürbiskerne

Kekswerkstatt

Die Kekswerkstatt GmbH bietet seit 2011 in einem Online-Shop individuelle, ofenfrische Kekse aus einer Vielzahl an Zutaten an. Drei Teigsorten dienen auf der Webseite <http://www.kekswerkstatt.de> als Basis, die jeweils mit bis zu 4 Zutaten individualisiert werden können. Nach der Bestellung werden die Kekse von Meister-Bäckern und Konditoren einzeln hergestellt und ofenfrisch an jede beliebige Adresse gesendet. Als Geschenkdienstleister für Mitarbeiter und Kunden sowie als Hersteller von Give-aways beliefert die Kekswerkstatt darüber hinaus auch Unternehmen.

Pressehinweis: Bildmaterial finden Sie zum Download direkt unter <http://www.kekswerkstatt.de/presse>. Gern schicken wir Ihnen auch auf Anfrage weitere Motive zu.

Anzahl Wörter: 382
Anzahl Zeichen: 2.848

Ansprechpartner:

Kekswerkstatt GmbH
Jessica Schweizer
Tel: 07 071 – 920 83 02
Mobil: 0176 – 101 38 382
jessica@kekswerkstatt.de
<http://www.kekswerkstatt.de>