

Kurz Notiert

UNTERLOISDORF

Präsentation des 1. Pannonischen BIO-Absinthe. Am 12. April präsentierten der Bio-Obst- und -Weinbau Eckhart-Basche und Slow Food Burgenland den 1. Pannonischen BIO-Absinthe im Gasthaus Kaiser. Nach einer Einführung und einem historischen Abriss über Verbot und Legalisierung von Produktion und Konsum von „Absinthe“ von Walter Eckhart wird Heilkräuterkunde-Expertin Miriam Wiegele in einem Gastvortrag so manches Geheimnis um die mythenumwobene Wirkung von Absinthe sowie das „gefürchtete“ Alkaloid Thujon lüften und über die einzigartige Kräutervielfalt am Rechnitzer Galgenhügel, dem bedeutendsten Trockenrasengebiet des Südburgenlandes, informieren. Selbstverständlich haben die Gäste auch Gelegenheit den ersten Pannonischen BIO-Absinthe persönlich zu verkosten und verschiedene Trinkzeremonien und -rituale kennenzulernen. Es gibt auch begleitende Speisen. Beginn der Veranstaltung ist um 19 Uhr. Um Tischreservierung unter ☎ 02611/ 23 37 wird gebeten.