

SCHOTT BROS.

PRESSEMITTEILUNG

RÄUBERBALL 2022

Wallhausen, 27.05.2022

FROM WALLHAUSEN WITH LOVE

Am 10. und 11. Juni erwartet Foodie-Fans ein kulinarisches Spektakel sondergleichen: Bereits zum dritten Mal locken die Winzerbrüder Schott mit ihrem »Räuberball« über zwei Dutzend Spitzenköche und Gourmet-Experten zu sich mitten in die Wallhäuser Weinbergslage »Backöfchen«.

Ein Gourmet-Mekka mitten im Nahetal

Das Food-Festival in Wallhausen, dem malerischen Weindorf bei Bad Kreuznach, war beim Debut 2018 und auch im Folgejahr 2019 prompt ausverkauft und konnte sich damit bereits über die Region hinaus einen Namen machen. „In diesem Jahr findet es in einer neuen Dimension statt“, verrät Michel Schott und betont damit, dass erstmals an zwei statt einem Abend über zwei Dutzend Köche und Spitzenproduzenten mit ihren Gerichten und Köstlichkeiten über 600 Gäste verwöhnt werden. Dabei stehen unter anderem Sternekoch Jockl Kaiser, Rocking Chef Ralf Jakumeit, Lokalmatador Markus Pape vom Meisenheimer Hof oder der chinesische Teppanyaki-Meister Xiao Wang an den Grills und Kochtöpfen. So dürfen sich die Gäste über viele spektakuläre Trends und Erzeugnisse aus der Food-Szene, die direkt von Produzenten wie beispielsweise Marcel Speidel (Edelbeef, bekannt aus »Kitchen Impossible«), Saskia Bos (Bos Food), Francois Gratien (Pain & Tradition, luxemburgische Bäckerei) oder den Dragasias Brüdern (Dragasias Foods, griechisches Olivenöl) präsentiert werden, freuen.

Viel, viel Liebe – und Leidenschaft

„Vieeel Liebe – das braucht's auch, um so ein Gourmet-Event unter freiem Himmel auf die Beine zu stellen“, erklärt Michel Schott, der gerade dabei ist, den Shuttle-Service für die Gäste zu organisieren. „Im Umkreis von 20 km bringen wir alle Besucher sicher und ohne Kosten nach Hause oder in ihr Hotel. So ein Abend wird erst dann perfekt, wenn man sich als Gast um nichts Gedanken machen muss.“ „Wir hätten auch nie gedacht, dass unsere Jahrgangspräsentation mal solche Ausmaße annimmt – ohne Leidenschaft und dem Rückhalt der ganzen Familie wäre so ein Projekt undenkbar“ meint Benny Schott, der gerade noch die letzten Flaschen des Gins »Johannes durch den Wald« aus der hauseigenen Destille abfüllt, den es natürlich auch auf dem Räuberball geben wird.

Desweiteren kommen die Gäste an diesem Wochenende nicht nur in den Genuss, die Lieblingsjahrgänge aus Magnumflaschen der Schott Bros. zu probieren, sondern auch den neuen Weißwein namens NAHE OSTEN, der im Gärei ausgebaut wurde – ein Kooperationswein, der zusammen mit dem befreundeten Weingut Siegmund & Klingbeil in Naumburg an der Saale entstanden ist.

Wer irgendwann Lust auf mehr hat, kann dann auch zwischen den phänomenalen Bier-Wein-Hybriden der Frankfurter Flügel Brauerei oder den Gins aus der neuen BACHBRAND Reihe der Schott Familie wählen. Und so merkt man dem Schott'schen Motto »From Wallhausen With Love« absolut an, dass hier Regionalität und Leidenschaft weniger Werbe- als eher gelebter Leitspruch ist – welcher übrigens auf jedem Rückenetikett prangt.

Johannes durch den Wald, Buzliese, Iltis-Jakob und Schnalle-Peter

Man mag sich fragen, woher oder weshalb die Weine und der Gin diese sonderbaren Namen tragen und merkt schnell, dass auch hier die Liebe – vor allem zum Detail – nicht Halt macht.

„Den Räuberball hat es vor gut zwei Jahrhunderten schon einmal gegeben. Als Michel uns davon erzählte, eine neue Kollektion ins Leben zu rufen, die gleichzeitig Wein und Gin vereint, waren wir sofort Feuer und Flamme“, so Mone Borsellino von der Designagentur The Borsellinos, die auch die Charaktere auf den Etiketten illustriert hat. Das aus Frankfurt und Stuttgart stammende Kreativpaar hat seit Anfang 2011 ihr Designstudio und Wohnort nach Wallhausen verlagert. Mit dem Umzug an die Nahe haben sie die hier noch sehr bekannten Erzählungen über den Schinderhannes und seine Konsorten kennengelernt. „Es fühlte sich für uns sofort richtig an, den verschiedenen Burgundern den jeweils passenden Charakter aus der Schinderhannes-Bande auf den Leib zu schneiden. Diese Geschichte ist unfassbar spannend und passt nicht allein aufgrund der Lage des Weingutes am Rande des Soonwalds perfekt zu den beiden Brüdern“, schwärmt Piero Borsellino, der nicht nur die Schott Bros. Kollektion an sich, sondern auch die neongrünen, marktähnlichen Food-Stände designt hat, an denen die Köche ihre Gerichte anrichten werden.

Wer sich selbst ein Bild von soviel Detailliebe und Genuss machen will, der kann sich über die Website www.schott-bros.net eins der letzten Tickets sichern.

Tagesticket EUR 129,00 / Wochenendticket EUR 229,00 inkl. Shuttle-Service

Keine Abendkasse

Pressekontakt

SCHOTT BROS., Michel Schott, 06706 / 402



TRAILER
RÄUBERBALL 2022
(INSTAGRAM)



PRESS-KIT
PM DIGITAL + PHOTOS
(WEBSITE)