

Gastgeber aus voller Leidenschaft

Statt eines rauschenden Fests mit großer Gesellschaft veranstaltet das Rheinische Post Forum mit der Walser Privatbank ein gemütliches Gänseessen. In Zeiten der Pandemie ist persönlicher Kontakt bei der Vermögensberatung wichtiger denn je.

Pia Kemper von der Rheinischen Post und Gregor Neuhäuser von der Walser Privatbank sind es gewohnt, an die 200 Gäste im Heinrich-Heine-Saal im Steigenberger Parkhotel zu begrüßen. Schließlich beweisen die beiden seit mehreren Jahren, dass sie mit voller Leidenschaft ihre Gäste zu geselligen Abenden voller Genuss begrüßen. Mit exklusiven Menüs aus der Sterneküche und mit einzigartigen Weinen. Doch wie genießt man einen Gourmet-Abend in Zeiten, in denen die Corona-Pandemie Restaurantbesuche und große Feste unmöglich macht? „Wir brennen dafür, unsere Kunden zu begrüßen und ihnen einen unvergesslichen Abend zu gestalten“, sagt Initiatorin Pia Kemper. „Wir haben uns überlegt, wie wir fast 200 geladene Gäste, die sonst mit Freude ins Steigenberger Parkhotel gekommen sind, trotzdem eine tolle Zeit bereiten können und für sie da sein können.“

Statt einer italienischen Nacht, wie zuletzt üblich, veranstaltet das Rheinische Post Forum diesmal ein traditionelles Gänseessen. Schließlich ist die kulinarische Begegnung des Rheinische Post Forum bereits eine Tradition und eine Institution für Liebhaber feinsten Gerichte, exquisiter Weine und bester Unterhaltung – und damit eine der größten Veranstaltungen ihrer Art in Düsseldorf. Daher zieht das Event stets so viele Stammgäste immer wieder an, die sich die Termine des Events fett im Kalender markieren. Ganz nach dem Motto „Revolution trifft Tradition“ sollen die Genießer auch diesmal nicht gänzlich auf das Erlebnis verzichten. „Und gerade das Gänseessen ist traditionell im November üblich – und das fällt ja in diesem Jahr durch die Pandemie komplett flach“, sagt Gregor Neuhäuser, Niederlassungsleiter der Walser Privatbank in Düsseldorf.

„Wir wollten unsere kulinarische Begegnung nicht komplett ausfallen lassen. Gemeinsam mit Gregor Neuhäuser habe ich überlegt, wie wir unseren Kunden trotzdem noch Gutes tun können.“ Statt des großen Fests mit ausgewählten Weinen, mehrere Gänge, von Sterneköchen zubereitet, Live-Musik und vielen persönlichen Begegnungen im Steigenberger Parkhotel an der Königsallee kommt ein Menü zu den Gästen nach Hause. „Auch



Gregor Neuhäuser und Pia Kemper laden zu einem Gourmet-Menü mit kleiner Weinbegleitung ein. Das Gänseessen wird im Edda im Museum Folkwang in Essen zubereitet und anschließend servierfertig geliefert. In einem 45-minütigen Video führen die Gastgeber in den Abend ein.

wenn wir uns lieber live begegnet wären“, sagt Pia Kemper. „Wir wollen weiterhin Gastgeber aus Leidenschaft für unsere Gäste sein“, ergänzt Neuhäuser.

Und das funktioniert so: Wer eines der Menüs bestellt, bekommt das Essen in einer Box zwischen dem 25. und 27. November direkt nach Hause geliefert. Die Speisen darin sind in Vakuum verpackt und können am Abend ganz einfach zu Hause aufgewärmt werden. „Die Leute brauchen also nichts mehr selbst kochen“, sagt Pia Kemper. In der Box gibt es eine passende Gebrauchsanweisung.

Die Gäste des Abends erhalten außerdem einen QR-Code, mit dem sie sich einen kurzen Film im Internet anschauen können, in dem die Gastgeber, Pia Kemper und Gregor Neuhäuser, in den Abend einführen. Darin kommen auch das Küchenteam um Franco Gia-

netti aus dem Edda im Museum Folkwang in Essen zu Wort, das das Vier-Gänge-Menü für die Genießer zubereitet. Ebenso der Winzer Martin Bauer aus der Pfalz, der für dieses einzigartige Event einen speziell etikettierten Weißwein und einen Rotwein von seinem Weingut Emil Bauer serviert. Auch Riccardo Doppio, der bisher für Live-Musik und ausgelassene italienische Stimmung von der Bühne aus beigesteuert hat, sorgt in dem Video für beste Unterhaltung.

Das Gourmet-Menü besteht aus vier Gängen. Zum Einstieg gibt es Gänserilletts mit petit boule-Brötchen und französischer Butter. Als zweiten Gang genießen die Gäste passend zum Hauptgang eine klare Gänseconsommé mit Kürbisravioli und Gemüse Julienne. Der Höhepunkt des Menüs besteht aus halber Dithmarscher Bio-Gans, klassisch mit Jus, Apfel-Rotkohl, Kartoffel-

klößen und gefülltem Bratapfel. Als Nachtisch gibt es echten Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße.

Die Walser Privatbank unterstützt seit Jahren die kulinarische Begegnung des Rheinische Post Forum: „Das ist wohl die exklusivste Veranstaltung, die es in diesem Rahmen gibt – vor allem jetzt unter Corona-Bedingungen. Gute Weine und gute Geldanlage – das harmoniert wunderbar miteinander“, sagt Gregor Neuhäuser. „Einem guten Wein ist es egal, wer der nächste Präsident der USA wird. Genauso wie den Aktienmärkten. Auch wenn viele das nicht glauben möchten“, sagt der Finanzexperte. „Ein guter Wein muss reifen, genauso wie ein Depot als Vermögensanlage.“

Die Walser Privatbank pflegt als Vermögensverwalter besonders die persönliche Nähe zu ihren Kunden. „Der persönliche Kontakt ist wichtiger

denn je“, sagt Neuhäuser. Insbesondere während des ersten Lockdowns im März. „Es muss nicht immer das Vier-Augen-Gespräch in einem Raum sein. Wir sind während des Corona-Lockdowns aktiv auf unsere Kunden zugegangen und haben nicht gewartet, bis der Kunde sich bei uns meldet“, betont Neuhäuser.

Die aktuelle Pandemie-Lage hat jedoch dafür gesorgt, dass das Zinsniveau noch weiter gesunken ist. „An Aktien führt kein Weg vorbei“, ist sich Neuhäuser sicher. „Der neue Zins ist die Dividende“, sagt der Banker. Daher seien Aktien eben ein unabdingbarer Bestandteil in der Vermögensverwaltung. Sie seien die Renditebringer Nummer eins und dürfen auch in defensiven Strukturen nicht fehlen, betont Neuhäuser.

Die Walser Privatbank aus dem vornehmlich touristisch geprägten Kleinwalsertal in

Österreich – das nur von Bayern aus zu erreichen ist, wurde 1894 als „Spar- und Darlehenskassenverein“ gegründet und ist genossenschaftlich organisiert. Deren unternehmerischen Entscheidungen müssen nicht von Dividendenabhängigkeit gemacht werden – Weitsicht beziehungsweise Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Aspekt. Das wirkt sich auch aufs gesellschaftlich-soziale Engagement der Bank aus, die regelmäßig ihre Heimat – das Kleinwalsertal als „schönste Sackgasse der Welt“ – und Institutionen vor Ort unterstützt. Dieses soziale Engagement steht für die Verwurzelung und Nahbarkeit, für die die Walser Privatbank bekannt ist. Österreich stehe aus Neuhäusers Sicht für Genuss und leckeren Wein, so wie diese beiden Dinge auch bei der kulinarischen Begegnung von Beginn an im Mittelpunkt standen.

DAS MENÜ

Am 27. November 2020 lädt das Rheinische Post Forum ab 18 Uhr zu einem „ONLINE“-Cooking-Event ein. Mit dem Vier-Gänge-Menü und je einer Flasche Weiß- und Rotwein bekommen Leser auch einen QR-Code, mit dem sie online den drei kreativen Küchenchefs bei der Zubereitung des Menüs über die Schulter schauen können.

Das Menü

- Gänserilletts mit petite boule Brötchen und französischer Butter
- Klare Gänseconsommé mit Kürbisravioli und Gemüse Julienne
- Halbe Dithmarscher Bio-Gans mit Jus, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel
- Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße

Weinbegleitung

Grauburgunder, Pfalz 2019 (Weingut Emil Bauer, Pfalz)
Cuvée Noir, Pfalz 2018 (Weingut Emil Bauer, Pfalz)

Seien Sie dabei und sichern sich bis zum 21. November 2020 Ihre „LE BOX“. Gans einfach – und weil Sie das natürlich nicht alleine genießen sollen, gibts „LE BOX“ immer nur paarweise. Natürlich können Sie – im Rahmen der aktuellen Corona-Regelung – auch gerne den Genuss mit Freunden/Verwandten teilen.

Preis

159 Euro
Lieferung inklusive Vier-Gänge-Menü für zwei Personen mit je 1 Flasche Weiß- und Rotwein

Bestellungen bis 21.11.2020 (nur paarweise pro Box) im Internet unter: lebox.the-g-group.de (Lieferung der Boxen ab 25.11.2020 inkl.: in Düsseldorf und 15 km Umgebung, darüber hinaus 10 Euro Liefergebühr)

Informationen
Rheinische Post Forum
Pia Kemper
Tel. 0211 5052658
E-Mail: pia.kemper@rheinische-post.de

RHEINISCHE POST **RP ONLINE**

WALSER PRIVATBANK



Drei
Chefköche
kochen für Sie



... QR-Code
scannen und
online zuschauen



... das
4-Gänge-Menü
wird geliefert



... einfach
aufwärmen



... und Sie genießen
Spitzenküche
zu Hause



... zu zweit*
oder mit
Freunden

4-Gänge-Menü

1. Gänserilletts mit petite boule Brötchen und französischer Butter
2. Klare Gänseconsommé mit Kürbisravioli und Gemüse Julienne
3. Halbe Dithmarscher Bio-Gans mit Jus, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel
4. Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße

Weinbegleitung

Grauburgunder Pfalz 2019 und Cuvée Noir Pfalz 2018 (Weingut Emil Bauer, Pfalz)



Wie genießt man einen Gourmet-Abend in Zeiten von Corona?

GANS EINFACH

Am 27. November 2020 laden wir Sie ab 18.00 Uhr zu einem „ONLINE“-Cooking-Event ein. Mit dem 4-Gänge-Menü und je einer Flasche Weiß- und Rotwein bekommen Sie auch einen QR-Code, mit dem Sie online den drei kreativen Küchenchefs bei der Zubereitung des Menüs über die Schulter schauen können.

Seien Sie dabei und sichern sich bis zum 21. November 2020 Ihre „LE BOX“. Gans einfach – und weil Sie das natürlich nicht alleine genießen sollen, gibts „LE BOX“ immer nur paarweise. Natürlich können Sie – im Rahmen der aktuellen Corona-Regelung – auch gerne den Genuss mit Freunden/Verwandten teilen.

Für Rückfragen: Tel. 0211 5052658, E-Mail: pia.kemper@rheinische-post.de

* Bestellungen bis 21. November 2020 (nur paarweise pro Box) unter: lebox.the-g-group.de

(Lieferung der Boxen ab dem 25. November 2020 inkl.: in Düsseldorf und 15 km Umgebung, darüber hinaus 10,- Euro Liefergebühr)

