

PRESSEMITTEILUNG

Chefkoch präsentiert sommerliche Rezeptideen mit Gallo Family Vineyards

Es ist eine Allianz der ganz Großen, wenn sich eine der bekanntesten Weinmarken der Welt mit Deutschlands gefragtester Plattform für Hobbyköche zusammenschließt. Neben einer einjährigen Rezeptpartnerschaft, in deren Rahmen die Bloggerinnen hinter Zartbitter & Zuckersüß, Coucoubonheur, Ina Is(s)t und Hol(l)a die Kochfee saisonale Rezepte und Videos mit den kalifornischen Weinen entwickeln, setzen Gallo Family Vineyards und Chefkoch auch Aktionen im Lebensmitteleinzelhandel und einen Kochworkshop gemeinsam um.

Bad Homburg, August 2019. Besonders in der warmen Jahreszeit gibt es nichts Schöneres, als laue Abende mit Freunden bei einem kühlen Glas Wein und einem leichten Gericht auf dem Balkon oder im Garten zu verbringen. Mehr als 19 Millionen Nutzer holen sich die Inspiration für ihre frische Sommerküche auf Chefkoch, und ab sofort wird die Rezeptauswahl kontinuierlich um einfache und schnelle Ideen mit Gallo Family Vineyards erweitert.

Blogger-Rezepte, die (wein-)selig machen

Julia Stump von Zartbitter & Zuckersüß serviert ihren Gästen eine [mit Ziegenfrischkäse, Kräutern, Honig und White Zinfandel gefüllte Birne](#) als fruchtig-würzige Vorspeise, gefolgt von einer [Pasta mit Steinpilz-Soße und Cabernet Sauvignon](#). Bei Isabel Pyc von Coucoubonheur kommt im Sommer ein frischer [Avocado-Lachs-Salat mit Orangen und einer Vinaigrette aus Grenache Rosé](#) auf den Tisch, anschließend gibt es [Miesmuscheln mit einem Sud aus Chardonnay, Kräutern und Knoblauch](#). Weitere saisonale Rezepte der Bloggerinnen Ina Speck von Ina Is(s)t und Petra Hola-Schneider von Hol(l)a die Kochfee, beispielsweise in Gallo Family Vineyards Zinfandel geschmorte Lamm-Tajine mit Walnuss, Feigen und Couscous, Sellerie-Chardonnay-Suppe mit Bacon-Croutons oder Omas

gedeckter Apfelkuchen mit in Weißwein pochierten Früchten, erscheinen im Laufe der nächsten Monate auf Chefkoch. Einen Überblick aller Rezepte gibt es [hier](#), zusätzlich erklären vier Kochvideos detailliert die Zubereitung einzelner Gerichte zum Nachkochen.

Hello Gallo – Hallo Chefköche

Die Weine von Gallo Family Vineyards stehen für unkomplizierten Genuss und verlässliche Produktqualität. Im Stil der aktuellen Markenkampagne „Hello Gallo – Hello Moments“ wird die Partnerschaft zwischen Gallo Family Vineyards und Chefkoch auch im Lebensmitteleinzelhandel durch besondere Displays und Aktionen begleitet. Außerdem ist im Herbst ein Workshop in der Chefkoch-Eventküche geplant, in dessen Rahmen Leser die Möglichkeit haben, die Weine zu testen, gemeinsam korrespondierende Gerichte zuzubereiten und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der kalifornischen Weine beispielsweise in Cocktails kennenzulernen.

Weitere Informationen unter www.gallo.de und www.chefkoch.de/gallo, teilnehmende Blogs: [Zartbitter & Zuckersüß](#), [Coucoubonheur](#), [Ina Is\(s\)t](#), [Hol\(l\)ja die Kochfee](#)



Dieses und weiteres Bildmaterial schicken wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zu.

In einer Familie hat jeder seinen eigenen Charakter: So ist es auch bei den Weinen von Gallo Family Vineyards. Um den unterschiedlichen Geschmäckern gerecht zu werden, sind die Weinspezialisten

um Chief Winemaker Cal Dennison ständig auf der Suche nach neuen Geschmacksprofilen. Ob leicht, kräftig oder ausgewogen, bei den aktuell zwölf Sorten ist für jeden etwas dabei. Die Marke Gallo Family Vineyards steht für bewährte Tradition, die sich mit kontinuierlich innovativem Handeln verbindet, auf dem deutschen Markt sind aktuell Moscato, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Summer Red, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, White Zinfandel und Grenache Rosé erhältlich.

Kontakt:

E. & J. Gallo Winery

Dirk Schultheis

Louisenstraße 65

61348 Bad Homburg

Tel: +49 (0) 6196 - 8803 0

Fax: +49 (0) 6196 - 8803 133

dirk.schultheis@ejgallo.com

www.gallo.com/de

Pressekontakt:

Patricia Freyer

Gourmet Connection GmbH

Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 15

p.freyer@gourmet-connection.de

