

Im Magazin:
Henningers Wein-Editionen &
Pfälzer Spezialitäten 2015

HENNINGER

Das Magazin für Genuss & Pfälzer Lebensart



GESCHICHTE:

Walter Henninger erinnert sich

OSTERN:

Die Highlights zum Fest

ARRANGEMENTS:

Wohlbefinden zu jeder Jahreszeit



So ein Käse!

NEU beim Henninger – ausgesuchte Spezialitäten vom Tölzer Kasladen

Seit 1972 bringt der Tölzer Kasladen ausschließlich handwerklich hergestellte Käsesorten von höchster Qualität ein, um sie in den eigenen Reiferäumen bis zur Vollendung reifen zu lassen.

Allesamt hochwertige, handwerklich hergestellte Käsesorten, ohne chemische Zusätze oder gentechnische Veränderungen, die aus sorgsam ausgewählten Hof- und Dorfkäsereien, Alpbetrieben und Klöstern stammen, mit denen der Tölzer Kasladen teils schon seit seiner Gründung zusammenarbeitet.

Eine nach strengen Regeln geführte Landwirtschaft, in denen Tiere, Fütterung und Tierhaltung genau kontrolliert werden, bildet die Basis für eine einwandfreie Milch und schließlich einen exquisiten Käse. Auch das ist ein Grund dafür, dass der Tölzer Kasladen zu den besten Affineuren Deutschlands zählt.

Wir im Weinhaus Henninger bieten ausgesuchte Spezialitäten an, vom einzigartigen Ziegenkäse „Selles sur Cher“ über einen klassischen „Comté vieux“ bis hin zum vielleicht charakteristischsten Blauschimmel, dem „Roquefort“. Dazu reichen wir zum Probieren und Genießen glasweise eine 2005er Trockenbeerenauslese vom Weingut F. Becker aus Schweigen oder auch einen 2009er Eiswein vom Weingut Bühler aus Kallstadt.

Viel Spaß!



Das WHH Blitzinterview

5 Fragen an
unsere Partnerin:



Kathrin Sion,
Inhaberin SIC Communication,
Dozentin für PR an der EMBA

Seit wann arbeiten Sie mit dem Weinhaus Henninger zusammen?

Im Juli 2014 habe ich die Pressearbeit für das Weinhaus Henninger übernommen.

Wenn Sie das Weinhaus Henninger mit drei Eigenschaften beschreiben müssten, welche würden Sie wählen?

1. *Historisch + modern*
2. *Lecker + süffig*
3. *Freundlich + unkompliziert*

Und mit welchen drei Eigenschaften würden Sie Ihr eigenes Unternehmen beschreiben?

1. *Frei + offen*
2. *Vielseitig + neugierig*
3. *Kompetent + beständig*

Was macht Ihre Zusammenarbeit mit dem Weinhaus Henninger so besonders?

Das Besondere ist die offene, authentische und herzliche Beziehung, die wir pflegen. Herr Lambert und Herr Jegensdorf haben ihre Vorstellungen, doch sie lassen sich gerne beraten. Und dann wagen sie auch mal neue Schritte. Sie wertschätzen die PR-Arbeit und freuen sich mit mir über die Erfolge.

Sie gehen doch sicherlich auch privat zum Henninger?
Ihr Lieblingsgericht von der Henninger Speisekarte?
Ihr Lieblingswein von der Weinkarte?

Ich muss mich noch durch die Karte trinken – aber sicher ist einer meiner Lieblingsweine der Riesling von Spindler – Welch ein Genuss nach getaner Arbeit am Kamin in der Lobby. Dazu die Winzer-Vesper oder die luftgetrocknete Bratwurst. Und das Rinderfilet Rossini...