

FAIR AUS SEE UND MEER – Neuer kulinarischer Mittwoch im Naturhistorischen Museum Wien

Am 26.9 eröffneten Univ.-Prof. Dr. Christian Köberl, Generaldirektor des Naturhistorischen Museums, und Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMETGROUP, mit reichhaltigen Köstlichkeiten aus See und Meer die neue Saison der kulinarischen Mittwoche im Naturhistorischen Museum Wien.

### **Neue Positionierung: FAIR AUS SEE UND MEER**

Wir haben das gut-laufende und lang-bekanntes kulinarische Programm verfeinert und adaptiert. Aus dem klassischen Muschelessen wurde FAIR AUS SEE UND MEER. Eine Symbiose aus besten regionalen und saisonalen Zutaten, österreichischen Fischspezialitäten sowie Meeresfrüchten und Meeresfischen aus zertifizierter, nachhaltiger Fischerei, mit streng kontrollierten Fangquoten und schonenden Fangmethoden“, erzählt Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMETGROUP.

### **Mit gutem Gewissen genießen**

Nachhaltigkeit – nicht nur in der Fischerei - ist bei den Gästen hoch im Kurs. Wer mit gutem Gewissen Fisch und Meeresfrüchte essen und die Meere und ihre Fischbestände für die zukünftigen Generationen schonen möchte, ist im Naturhistorischen Museum Wien richtig. GOURMETGROUP und das Naturhistorische Museum Wien wissen, dass wir uns alle auch durch ein gutes Essen gemeinsam für den Schutz der Ozeane einsetzen können.

„Nachhaltigkeit als Kaufkriterium spielt eine immer größere Rolle. Unseren Gästen bietet das unabhängige MSC-Siegel bei unseren Fischgerichten eine Orientierungshilfe. Durch die Wahl und bewusste Entscheidung zu dieser Speise kann sehr viel zu einem nachhaltigen Lebensstil beigetragen werden. Beim Essen und Trinken lässt sich Nachhaltigkeit in seiner genussvollsten und direktesten Form praktizieren. Es freut uns, dass wir diesen Aspekt unserer Arbeit durch die Kooperation mit dem Naturhistorischen Museum Wien noch stärker für die MuseumsbesucherInnen herausstreichen können“, so Herbert Fuchs weiter.

„Viele unserer Besucherinnen und Besucher schätzen einen Lebensstil, der genussvoll ist und dennoch nicht auf Kosten zukünftiger Generationen geht. Immer mehr Menschen wird es wichtig, nachhaltig zu leben mit kleinerem ökologischen Fußabdruck. Gerade ein Naturmuseum, das sich für den praktischen Naturschutz, zum Beispiel in einer exakten Dokumentation des Artenspektrums und dessen Veränderung im Lauf der Zeit, einsetzt, ist es wichtig, auch im Catering entsprechende Zeichen zu setzen“; so Generaldirektor Univ. Prof. Dr. Christian Köberl, „wir freuen uns, mit der GOURMETGROUP den richtigen Partner gefunden zu haben und hoffen, unseren Gästen damit noch mehr Service bieten zu können.“

## **Genuss im Museum**

**FAIR AUS SEE UND MEER - DINNER** um nur € 39,00 exkl. Museumseintritt und Getränke.

**FAIR AUS SEE UND MEER- DINNER DELUXE** um nur € 68,00 inkludiert österreichische Sektbegleitung aus dem Haus Szigeti und erfrischendes Mineralwasser.

Mehr Infos unter [www.genussimmuseum.at](http://www.genussimmuseum.at)

## **Über GOURMETGROUP**

Die GOURMETGROUP hat sich dem Thema Essen & Genuss verschrieben. Unser vorrangiges Ziel ist es, unsere Gäste mit kulinarischen und gastronomischen Höchstleistungen zu begeistern.

Die GOURMETGROUP hat eine breite gastronomische und kulinarische Kompetenz und übt diese in verschiedenen Bereichen aus. Dazu gehören Business-, Education- und Care-Catering, Retail- und Food-Service, Restaurants und Cafés sowie Public- und Event-Catering.

**WIR MACHEN GUTES BESSER.** Als Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices ist dieses Credo unsere Mission und täglicher Ansporn zugleich. Ein Leitspruch, der vom gesamten Unternehmen in Form von professioneller Gastronomie aus Leidenschaft gelebt wird. 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr.

Hinter dem besten Essen, dem besten Service und der besten Beratung stehen bei uns mehr als 1.500 MitarbeiterInnen mit Herz, die sich aus Leidenschaft für Sie einsetzen. Die GOURMETGROUP besteht aus Gourmet Menü-Service mit Sitz in St. Pölten und Kulinarik Gastronomie und Frischküche GmbH mit Sitz in Wien.

## **Über das Naturhistorische Museum Wien**

Eröffnet 1889, ist das NHM mit etwa 30 Millionen Sammlungsobjekten und mehr als 550.000 BesucherInnen im Jahr 2011 eines der bedeutendsten naturwissenschaftlichen Museen der Welt. Seine frühesten Sammlungen sind über 250 Jahre alt, berühmte und einzigartige Exponate, etwa die 25.000 Jahre alte Venus von Willendorf, die vor über 200 Jahren ausgestorbene Stellersche Seekuh, riesige Saurierskelette oder die weltweit größte und

älteste Meteoritenschauausammlung, zählen zu den Höhepunkten eines Rundgangs und machen die Faszination Natur in 39 weiträumigen Schausälen erlebbar.

In den Forschungsabteilungen des NHM betreiben etwa 60 WissenschaftlerInnen aktuelle Grundlagenforschung in den verschiedensten Gebieten der Erd-, Bio- und Humanwissenschaften. Damit ist das Museum wichtiges Kompetenzzentrum für öffentliche Fragen und eine der größten außeruniversitären Forschungsinstitutionen Österreichs.

Ein Imagevideo des NHM finden Sie hier: [www.youtube.com/watch?v=Fwxf6LejQ2Y](http://www.youtube.com/watch?v=Fwxf6LejQ2Y)

Weitere Infos unter: [www.nhm-wien.ac.at](http://www.nhm-wien.ac.at)

**Kontakt**

GOURMETGROUP

Mag. (FH) Sandra Steinmetz

Kommunikation / Öffentlichkeitsarbeit

Mobil: +43 664 966 45 41

E-Mail: [sandra.steinmetz@gourmet.at](mailto:sandra.steinmetz@gourmet.at)

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)