



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

PRESSEINFORMATION

Köln, 14. Februar 2019

YouTube-Serie "Wine Chefs": Satte Frauenpower in Rheinhessen

Starköchin Maria Groß bittet Winzerin Judith Dorst-Fißler mit deftiger Hausmannskost zu Tisch

Von der Herausforderung, in einer Männerdomäne Fuß zu fassen, können Starköchin Maria Groß und Winzerin Judith Dorst-Fißler wohl gleichermaßen ein Lied singen – aber erfolgreich! In der neuen Folge der Webserie "Wine Chefs" von Weinfreunde.de, Onlineshop für Fachhandelsweine, dürfen sich die Zuschauer auf geballte Frauenpower freuen. Im rheinhessischen Wörrstadt öffnet die junge Winzerin Judith Dorst-Fißler Tür und Tor zu ihrem Weingut. Für Spitzenköchin Maria Groß geht es darum, ein perfektes Gericht zum schmelzig-elegantem Grauburgunder "Lady Dorst" zu entwerfen. Kann Maria mit ihrer Kreation nach dem Motto "Futtern wie bei Müttern" überzeugen? Davon können sich die Zuschauer ab sofort unter weinfreunde.de/wine-chefs im fünften Teil der Serie "Wine Chefs" selbst ein Bild machen.

Der Wein ist Judith Dorst-Fißler praktisch in die Wiege gelegt worden: Ihre Familie kultivierte früher, wie viele kleine Winzer in Rheinhessen, zunächst nur ein paar Weinberge neben einem Mischbetrieb. Nach und nach entstand daraus ein reiner Weinbaubetrieb und das Fundament für den Erfolg des Weinguts Dorst war gesetzt. Um ihr Handwerk zu perfektionieren, studierte Dorst-Fißler Weinbau und Önologie. Die ehemalige Weinkönigin Rheinhessens und Deutsche Weinprinzessin erregte mit ihren Weinen innerhalb kürzester Zeit verdiente Aufmerksamkeit. Heute führt sie das Weingut Dorst in Wörrstadt zusammen mit ihrer Schwester und ihrem Vater und sorgt mit Passion für jede Menge #dorstaufwein.

Mit kulinarischer Leidenschaft im Gepäck besucht Spitzenköchin Maria Groß, die durch zahlreiche Fernsehauftritte als Jurorin oder Teilnehmerin in Kochshows bekannt wurde, die Jungwinzerin in der neuen Folge "Wine Chefs". In Sömmerda geboren und in Straußfurt



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

aufgewachsen, absolvierte Groß ihre Kochausbildung in einem Berliner Gourmet-Restaurant. Als damals jüngste Sterneköchin erkochte sie sich 2013 ihren ersten Michelin-Stern und betreibt heute zusammen mit ihrem Mann das Thüringer Wirtshaus "Bachstelze" in Erfurt. Schnörkellos und natürlich beschreibt wohl am besten die herausragende Küche der Spitzenköchin. Zum schmelzigen Grauburgunder "Lady Dorst", der wunderbare Aromen von gelbem Steinobst und eine feine Säurestruktur aufweist, will sie genau ein solches Gericht kreieren. Doch kann sie ihre Gastgeberin, Winzerin Judith Dorst-Fißler, mit der kräftig-rustikalen Komposition von Schweinefilet auf Kartoffel-Apfelstampf mit Blutwurst und einem Apfel-Sellerie-Salat begeistern?

Produziert von Endemol Shine Germany, begleitet vom "Kitchen Impossible"-Team

Der Koch und der Winzer bzw. die Köchin und die Winzerin – das sind besondere Charaktere, geprägt von Leidenschaft und Fachwissen, voller Emotionen und Hingabe für ihre Berufung. Die Webserie "Wine Chefs" fängt diese einzigartigen Paarungen hautnah ein und stellt die Weine und deren kulinarische Begleitung in den Mittelpunkt. Max Strohe und Andreas Hiss an der Mosel, Hans Neuner und die Familie Perrin in der Provence, Alexander Herrmann und Philipp David Catoir in der Pfalz, Tohru Nakamura und Andrea Sartori in Norditalien und jetzt Maria Groß und Judith Dorst-Fißler in Rheinhessen - in jeder Folge kommen die unterschiedlichen Persönlichkeiten von Winzer, Wein und Koch wunderbar zum Ausdruck. Entwickelt und produziert wurde "Wine Chefs" von Endemol Shine Germany. Das Team von "Kitchen Impossible" begleitete die Protagonisten und machte Sterneköche und Winzer im wahrsten Sinne zu "Weinfreunden".

3.610 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

| [Weiteres Bildmaterial auf Anfrage verfügbar.](#)

Social Media Version

Satte Frauenpower in der aktuellen Folge der Webserie „Wine Chefs“: Die Erfurter Spitzenköchin Maria Groß besucht Jungwinzerin Judith Dorst-Fißler im rheinhessischen Wörrstadt. Zum schmelzig-eleganten Grauburgunder "Lady Dorst" kreiert Groß ein deftiges Gericht à la "Futtern wie bei Müttern": Schweinefilet auf Kartoffel-Apfelstampf mit Blutwurst und einem Apfel-Sellerie



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

Rohkost-Salat. Ob das passt? Jetzt auf weinfreunde.de/wine-chefs.de Kochkunst, Leidenschaft und Winzerhandwerk erleben.

492 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Produktions-Infos

Idee und Konzept:	Endemol Shine Germany
Storytelling:	Endemol Shine Germany, Weinfreunde und REWE digital
Produktion:	Endemol Shine Germany
Executive Producer:	Sven Steffensmeier
Regie:	Livio Ponzetta, Kim Lars Theibach
Marketing:	Daniel Münster und das Weinfreunde-Team
Social Media:	Weinfreunde
PR und Presse:	Andreas Wegner, REWE digital
Folge 5:	Wine Chefs: Maria Groß und Judith Dorst-Fißler Live auf weinfreunde.de/wine-chefs

Links und Hashtags

Webshop:	https://www.weinfreunde.de
YouTube:	https://www.youtube.com/weinfreunde
Facebook:	https://www.facebook.com/weinfreunde.de
REWE digital:	http://www.rewe-digital.com

#WineChefs #Weinfreunde #dorstaufwein

ÜBER WEINFREUNDE

Weinfreunde.de ergänzt die Weinkompetenz der REWE auf Fachhandelsebene. Auf der Webseite finden weinbegeisterte Kunden einfach und schnell den passenden Wein für jeden Anlass und Geschmack. Das Sortiment bietet alles an, was das Herz begehrt: Das Angebot reicht von spritzig-frischen sowie harmonischen Weißweinen aus Deutschland und Spanien über fruchtigen und leichten Rosé aus Frankreich und Italien bis hin zu kraftvollen und charaktervollen Rotweinen aus Spanien, Frankreich oder Italien. Auch edle Champagner und



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

Schaumweine können bei Weinfreunde.de bezogen werden – in einem Sortiment aus rund 1.000 Weinen findet jeder weinaffine Kunde die für ihn passenden Weine sowie spannende Neuentdeckungen.

Die Bestellung ist sehr einfach: Lieblingsweine in den Warenkorb legen, Lieferadresse wählen und zurücklehnen – DHL liefert die Weine innerhalb von drei bis fünf Werktagen bequem an die Haustür. Die Kunden haben bei der Zahlung die Auswahl zwischen Lastschrift, PayPal, Kreditkarte oder Kauf auf Rechnung. Ab 59 Euro pro Bestellung entfallen die Versandkosten.

Seit Juli 2018 sammeln Kunden der Weinfreunde mit jedem Einkauf auch PAYBACK-Punkte.

Für Rückfragen:

Weinfreunde Unternehmenskommunikation

c/o REWE digital

Andreas Wegner

Presse- und PR-Manager

presse@weinfreunde.de