

NACHBERICHT Probeessen LIFE+ Solidarity Gala
Wien, 25. März 2019

Life Ball 2019

Top-Köche verwöhnen mit kulinarischer Vielfalt auf der LIFE+ Solidarity Gala

Genuss trifft auf kulinarische Vielfalt – Unter diesem Motto lud LIFE+, der Verein hinter dem Life Ball, in Kooperation mit Falstaff, der Eventagentur Hirzberger und Cateringkultur, am Montag zum LIFE+ SOLIDARITY GALA-Probeessen ein. Die Kostproben des exklusiven dreigängigen Menüs wurden im YOU Restaurant, im Le Meridien Vienna, von vier Top-Köchen angerichtet. Die passenden Weine zu den einzelnen Gängen stellte der Life Ball-Partner WEIN & CO.

MedienvertreterInnen und prominente Gäste konnten bei der Vorab-Präsentation des exklusiven dreigängigen Gala-Dinners einen ersten Eindruck vom Augen- und Gaumenschmaus gewinnen, auf den sich das internationale Publikum der LIFE+ Solidarity Gala bereits jetzt schon freuen darf. Für das exquisite Dinner zeichnen sich heuer die Spitzenköche Karl & Rudi Obauer (Restaurant-Hotel Obauer), Hubert Wallner (Bistro Südsee und See Restaurant Saag) und Max Stiegel (Gut Purbach), gemeinsam mit Thomas Gailer, Geschäftsführer Cateringkultur, verantwortlich. Für die Zubereitung der Speisen werden ausschließlich regionale Produkte aus Österreich verwendet.

Die Vorspeise, ein 6-Minuten Bauern-Ei mit Stör-Creme und Kaviar von Walter Grüll, in einer Falstaff Spezial Edition Life Ball, stammt von Karl & Rudi Obauer. „Unsere Vorspeise hat mit dem Life Ball einiges gemeinsam: Die Kombination von Stör und Hühnerei ist sehr unkonventionell und doch optisch wie geschmacklich überzeugend“, erklären Karl und Rudi Obauer.

Hubert Wallner kreiert den Hauptgang und stellt Geschmorte Rinderbacke oder Amarant-Soufflé mit Mangold in Texturen zur Auswahl. Beides wird mit Brunnenkresse-Öl, Sellerie-Jus und Balsamico-Tapioka-Chip gereicht. „Für mich als Außenstehenden hat sich der Life Ball über die Jahre zu einer fixen Institution entwickelt, die internationales Publikum nach Österreich bringt und als eine etwas andere Ballnacht große Aufmerksamkeit genießt. Mit den beiden Gerichten möchte ich ein Stück kulinarisches Österreich präsentieren. Österreich ist bekannt für seine Schmorgerichte und wir geben der geschmorten Rinderbacke nun einen Touch aus einigen Regionen in Österreichs mit. So stammt die Polenta aus Kärnten, die Bäckchen aus Niederösterreich. Aber auch die vegetarische Variante, das Amarant Soufflé, steht der Fleisch Variante um nichts nach“, so Hubert Wallner.

Den süßen Abschluss des Gala-Dinners bildet die von Max Stiegl gestaltete Valhrona-Schokotarte – außen knusprig, innen zart. „Goethe sagte mal: Der Mensch kommt moraliter ebenso nackt auf die Welt als physisch. Daher ist seine Seele in der Jugend so empfindlich gegen die äußere Witterung. Als Vater von zwei Söhnen, weiß ich wie wichtig es ist, Kinder und Jugendliche zu informieren und nicht abzuschirmen von Themen wie

HIV und Aids. Denn nur so können wir sie zu verantwortungsbewussten Menschen erziehen. Die Aufklärungsarbeit, die LIFE+ für Heranwachsende leistet finde ich bemerkenswert“, verrät Max Stiegl.

Life Ball und LIFE+ Solidarity Gala 2019

Die LIFE+ Solidarity Gala im Festsaal des Wiener Rathauses findet Jahr für Jahr im Vorfeld der Life Ball-Eröffnungszeremonie statt. Namhafte VertreterInnen der wichtigsten Partnerorganisationen von LIFE+, BotschafterInnen des guten Willens sowie Opinion Leader aus Politik, Wirtschaft, Kunst und Kultur versammeln sich zu der hochkarätig besetzten Abendveranstaltung im Zeichen des Red Ribbon. „Die LIFE+ Solidarity Gala bietet die Möglichkeit zum Austausch auf internationalem Niveau. Das ist wesentlich, um erzielte Fortschritte und verbleibende Herausforderungen im Kampf gegen HIV/AIDS aufzuzeigen und gezielt mit benötigten Medikamenten, Präventionsarbeit und finanziellen Mitteln helfen zu können“, so Gery Keszler, Obmann LIFE+ und Life Ball-Organisator.

Die diesjährige LIFE+ Solidarity Gala findet zugunsten von amfAR – The Foundation für AIDS Research und von MTV Staying Alive Foundation statt. Als Co-Gastgeberinnen werden Alex Roedy und Hofit Golan am Galaabend anwesend sein. Das Programm beginnt mit einem exklusiven Moët & Chandon Champagner-Empfang, gefolgt vom exquisit zubereiteten Gala-Dinner der Top-Köche Karl&Rudi Obauer, Hubert Wallner und Max Stiegl. „Der Life Ball und die LIFE+ Solidarity Gala braucht engagierte Menschen, die etwas bewegen wollen. Es ist famos, dass unsere Gäste heuer gleich von vier österreichischen Top-Köchen – ausgezeichnet mit insgesamt 10 Hauben – und unserem Partner Cateringkultur, mit speziell für diesen Abend kreierten Gerichten verwöhnt werden“, freut sich Gery Keszler. Begleitet werden die einzelnen Gänge von exklusiven Life Ball-Weinen, die WEIN&CO zur Verfügung stellt. Den Höhepunkt bildet auch heuer wieder die Versteigerung ausgewählter Unikate.

Die Karten für die LIFE+ Solidarity Gala kosten 2.500 Euro. In dem Betrag ist ein Spendenanteil enthalten. Die Höhe des steuerlich absetzbaren Betrages beträgt für Privatpersonen 1.956, 90 Euro und für Unternehmen 1.779 Euro. Im Kartenpreis inkludiert ist der Champagner-Empfang, das Gala-Dinner mit anspruchsvollen musikalischen Darbietungen und die Auktion. Weiters inkludiert ist der Zutritt zu regulären Bereichen sowie zur VIP-Tribüne für die Eröffnungsshow und zum VIP-Bereich während der Ballnacht.

RÜCKFRAGEHINWEIS:

LIFE+ | LIFE BALL | Verein LIFE+
Martina Galos | Barbara Vogel
presse@lifeball.org
www.lifeplus.org
T +43 1 5955600 - 20