

PRESSEMITTEILUNG

Mit Kreativität durch die Krise: „Wackerbarth Drive-in“ als „Wackerbarth to go“ wiedereröffnet

Außerhausverkauf von Schloss Wackerbarth mit neuem Standort und Angebot

Radebeul, 11. November 2020. Not macht bekanntlich erfinderisch, besonders in so herausfordernden Zeiten wie der Corona-Pandemie. Der aktuelle Teil-Lockdown in Deutschland mit erheblichen Einschränkungen für die Gastronomie und Eventbranche stellt auch die Winzer von Schloss Wackerbarth erneut vor große Herausforderungen. Wie bereits während des ersten Lockdown im Frühjahr sind mit den aktuellen Corona-Schutzmaßnahmen – wie der Schließung der Gastronomie und Absage von Unterhaltungsveranstaltungen – ein starker Besucherrückgang auf Europas erstem Erlebnisweingut und damit auch ein großer Umsatzverlust im Veranstaltungsbereich verbunden. Um diesem entgegenzuwirken, greift Schloss Wackerbarth auf ein erfolgreiches Konzept des Frühjahrs zurück: Die Idee des „Wackerbarth Drive-in“ wird mit neuem Standort und Angebot wiederbelebt.

In dieser Woche startet der „Wackerbarth Drive-in“ als „Wackerbarth to go“ auf der freien Fläche zwischen der modernen Manufaktur und der barocken Anlage des Radebeuler Weinguts. Passend zum Beginn der kalten Jahreszeit erhalten alle Genussfreunde am neuen Außerhausverkauf von Schloss Wackerbarth täglich von 10.00 bis 20.00 Uhr eine feine Auswahl an kalten und warmen Speisen zum Mitnehmen für zu Hause. Frisch zubereitet bieten Wackerbarths Chefkoch und sein Team unter anderem herzhaft Petersilienwurzel-Muffins, gebackene Linsenbällchen, Pulled-Truthahn-Burger und würzigen Kesselgulasch sowie ein winterliches Enten-Risotto oder einen Enten-Wrap an. Freunde süßer Gaumenfreuden dürfen sich auf fruchtige Schokoladenspieße, Maronen-Cupcakes oder Stollenmouse freuen. Sogar ein exklusives 3-Gang-Menü für zu Hause wurde neu kreiert – „Winterzauber to go“ besteht aus einer cremigen Sellerie-Apfelsuppe als Vorspeise, geschmorter Barbarie-Entenkeule als Hauptgang und einem leckeren Schokokuchen mit Vanille-Kürbissauce zum Dessert. Für das Menü zum Preis von 35 € pro Person bittet Schloss Wackerbarth um Vorbestellung bis zum Vortag um 16.00 Uhr telefonisch unter 0351/89 55 0 oder per E-Mail an kontakt@schloss-wackerbarth.de.



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Neben den Gaumenfreuden aus der hauseigenen Schlossküche bieten die Radebeuler Winzer natürlich auch die passenden Begleiter an: elegante Weißweine, vollmundige Rotweine oder prickelnde Sekte. Auch die beliebten Wintergetränke dürfen am neuen Stand nicht fehlen: „Wackerbarths Weiß & Heiß“ und der alkoholfreie Glühwürmchen-Punsch werden sowohl in der Flasche als auch zum schnellen Aufwärmen im „to go“-Becher zum Mitnehmen angeboten. Wer bereits auf der Suche nach einem genussvollen Präsent zum diesjährigen Weihnachtsfest ist, findet vor Ort oder im angrenzenden Gutsmarkt des Erlebnisweinguts ebenfalls passende Inspirationen.

Wein & Licht in der barocken Anlage

Wer sich zum späten Nachmittag oder während der Abenddämmerung auf den Weg zu Schloss Wackerbarth begibt, kann vor Ort nicht nur feinen Genuss für das eigene Abendessen zu Hause mitnehmen. Um seinen Gästen etwas Kraft, Zuversicht und Lebensfreude in diesen Zeiten zu schenken, erstrahlt das Erlebnisweingut ab sofort in einem besonderen Licht – in der gesamten barocken Schloss- und Gartenanlage und den angrenzenden Terrassen des Wackerbarthberg können Besucher jeden Abend die stimmungsvollen Lichtelemente und -installationen bei einem Spaziergang mit ausreichend Abstand entdecken und bewundern. Schloss Wackerbarth bittet alle Gäste um Einhaltung der vor Ort geltenden Gesundheits- und Hygieneregeln, darunter Abstand sowie das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen.

Pressekontakt

Martin Junge
Leiter Kommunikation
Sächsisches Staatsweingut GmbH
Schloss Wackerbarth
Wackerbarthstraße 1
01445 Radebeul
Telefon: 0351 / 8955 218
Mobil: 0151 / 180 425 11
E-Mail: junge@schloss-wackerbarth.de

PRESSEMITTEILUNG

Über Schloss Wackerbarth

Schloss Wackerbarth ist Europas erstes Erlebnisweingut und führt gleichzeitig die Tradition einer der ältesten Sektkellereien Europas fort. Das Erlebnisweingut steht für ein einzigartiges Ensemble aus barocker Schloss- und Gartenanlage, malerischer Weinkulturlandschaft sowie moderner Wein- und Sektmanufaktur. Dabei folgt das Unternehmen der mehr als 850-jährigen sächsischen Weinbautradition und der 180-jährigen Tradition der Sektkellerei Bussard zur Sektbereitung nach klassischer Flaschengärung. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

Schloss Wackerbarth hat sich als Staatsweingut der Sicherung und Förderung der sächsischen Weinkultur-landschaft, darunter auch seiner Steillagen mit rund 25.000 m² an historischen Sandsteinmauern, verpflichtet. Dabei ist die Sicherung der Qualität in der Bewirtschaftung der einzelnen Lagen und in der Wein- und Sektbereitung genauso unabdingbar, wie Genießer auf sächsischen Wein aufmerksam zu machen und sie zu einem Besuch der sächsischen Weinstraße einzuladen. Mit täglichen Führungen durch die gläserne Wein- und Sektmanufaktur, einem eigenen Gasthaus sowie einer Vielzahl erlesener Veranstaltungen bringt Schloss Wackerbarth seit 2002 rund 190.000 Besuchern jährlich den sächsischen Wein- und Sektgenuss mit allen Sinnen näher.

www.schloss-wackerbarth.de



SCHLOSS
Wackerbarth