



Wissen die ausgezeichnete Küche im „Haslauerhof“ zu schätzen (v. l.): Gitti Gampe, Margit und Johannes Koprivnikar aus Bad Vöslau und Sabine Luke aus Göttlesbrunn.



Begrüßung mit selbst gemachtem Gin-Tonic (v. l.): W. Birgit Wiederstein mit Günther und Melanie Juriga.



Die Gastgeber stoßen auf den Abend an (v. l.): Birgit Wiederstein, Roland Lukesch und Grete Wiederstein. Fotos: Rittler



Begeisterte Gäste im „Haslauerhof“ (v. l.): Katharina Polsterer, Max Wimmer und Hermi Wimmer.



Im Bild (v. l.): Paul u. Baumgartner aus Br.



Sabine und Stefan Laub aus Haslau/Donau.

Karibik-Flair am Donauufer

1 Warum in die Ferne, in die Karibik, schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Im „Haslauerhof“ von **Roland Lukesch** in Haslau/Donau stellte Edelbrennerin **Grete Wiederstein** am Freitag im Rahmen eines opulenten Diners erstmals ihren „Old Stone“ vor, ein dem Rum nachempfundenes Destillat aus österreichischer Zuckerrübenmelasse. „Der ‚Rum‘ lagerte auf einer Zille von Roland, die am Donauufer vertäut war, das Schaukeln trug zur Reifung bei“, verriet Wiederstein, die für ihre Edelbrände heuer das „Goldene Stamperl“, auf der „Ab-Hof-Messe“ in Wieselburg gewann. Als Aperitif kredenzte die Edelbrennerin ihren selbst kreierten Gin-Tonic. Die Winzerin der Familie, **Birgit Wiederstein**, wartete mit Kostproben einer Weinrarität auf: die erste Lese von „Lindenblatt“, einer alten österreichisch-ungarischen Rebsorte.