

Irish Pub-Stimmung mit Guinness und Kesselgulasch

Ortenberg (hr). Seit 19 Jahren ein Highlight des Kalten Marktes in Ortenberg ist der Guinness-Stand von Christoph Rehak aus Gedern-Wenings und seinem Unternehmen Finnegans Events.

Finnegan Events vielfach aktiv

Finnegan Events ist ein spezialisierter Event- und Messe-dienstleister mit einem Fokus auf authentische Gastronomie-Erlebnisse. Das Unternehmen betreibt nicht nur eigene Standkonzepte wie den offiziellen Guinness-Stand oder »The littlest mobile Irish Pub«, sondern unterstützt auch na-

tionale und internationale Kunden in der Planung und Ausführung, darunter namhafte irische Firmen, bei der erfolgreichen Umsetzung ihrer Messeauftritte.

Internationale Expertise

Christoph Rehak ist kein Unbekannter in der Event-Szene. Als erfahrener Eventmanager hat er sich mit Finnegans Events über die deutschen Grenzen hinaus einen Namen gemacht. Seine Expertise ist nicht nur auf deutschen Volksfesten gefragt, sondern auch bei internationalen Kunden. So unterstützt er beispielsweise



Seit 19 Jahren ein fester Begriff beim Kalten Markt: der Guinness-Stand von Christoph Rehak.

Fotos: Stehr



Zum ersten Mal beim Kalten Markt in Ortenberg: Kesselgulasch nach Guinness-Rezept, links Christoph Rehak, in der Mitte Frank Leipold, rechts Michael Coutandin.

se auch irische Firmen bei prestigeträchtigen Messen wie der IMEX in Frankfurt oder in Spanien/Barcelona, auch die Zürich Versicherung sowie die Deutsche Bundesbank & Barclays Bank gehören zu seinen Kunden.

Beliebter Treffpunkt

Die Ecke Wilhelm-Leuschner-Straße/Ecke St. Wendelsgärten wurde deshalb wieder beliebter Treffpunkt aller Guinness-Freunde und irischer Lebensfreude. Für Christoph

Rehak: »Wir sind immer zufrieden«, ist der Kalte Markt »ein Heimspiel«. Er und sein Team hatten wieder mit Zelten, Terrasse und einem Verweilbereich am offenen Feuer viel Platz geschaffen – bei den diesjährigen Regentagen machte sich die Arbeit bezahlt.

Begeisterte Besucher

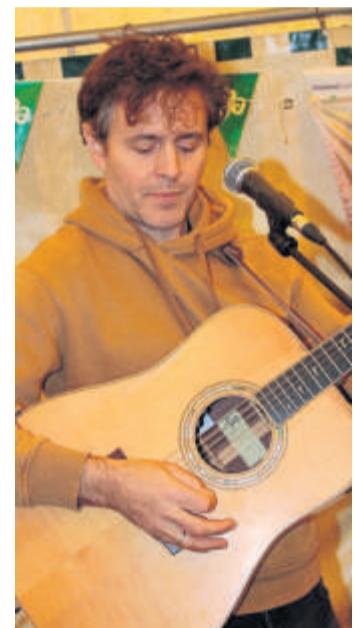
Mittendrin der Getränke-Ausschankwagen von Guinness. Unter dem Motto »Die grüne Insel trifft auf ein hessisches Gericht« präsentierte das Team um Eventmanager Christopher Rehak zwei bahnbrechende Neuheiten: Guinness 0.0 und das einzigartige »Guinness-Gulasch«.

»Die Besucher waren«, so Rehak, »begeistert vom Guinness-Gulasch. Dieses kulinarische Meisterwerk nach eigenem Guinness-Rezept wurde nach dem Prinzip »handmade« und stundenlang in einem großen Kessel über einem offenen Holzfeuer frisch zubereitet. Mit im Küchenteam: Frank Leipold, früherer Chefkoch der Frankfurter Airlines. Die Gäste

waren überrascht von der sehr guten Qualität und dem günstigen Preis. Dazu wurde frisches Bauern- oder Nuss-Brot angeboten. Deshalb wird es auch im nächsten Jahr Guinness-Kesselgulasch geben«. Neben dem Guinness-Gulasch servierte das Küchenteam um Michael Coutandin aus seinem Land-Wirtschaft-Trailer eine Auswahl weiterer Leckereien.

Mit Livemusik

Und an allen Tagen sorgte Livemusik von Irish Folk-Sänger Sänger Sean für die perfekte irische Atmosphäre und machte den Stand zu einem lebendigen Treffpunkt.



Irish Folk-Sänger Sänger Sean sorgte mit Livemusik für die perfekte irische Atmosphäre.

Mein Geschenk an mich:

12 Wochen lesen und Prämie sichern!



Präsentkorb

ODER



40 € Barprämie

Kreis-Anzeiger



kreis-anzeiger.de/weihnachten

Jetzt bestellen:



0641 3003-77

