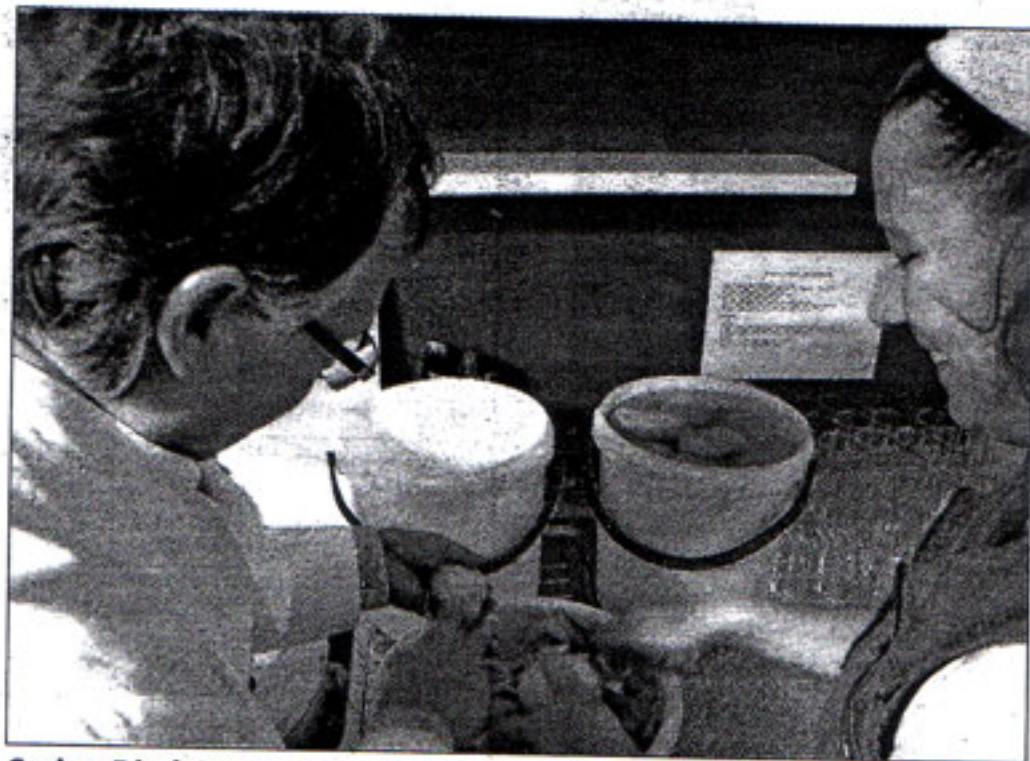


„Festmahl“ mit fünf Gängen

Im März 2008 wurde das Projekt „Festmahl“ ins Leben gerufen. Sozial bedürftige Mitmenschen werden dabei zu einem feinen Menü eingeladen.

Von einem Essen bei den Obauern in Werfen, bei Johanna Maier in Filzmoos, in der Salzburger Riedenburg oder im Pfefferschiff in Söllheim können sie nur träumen: jene Menschen, die unter der Armutsgrenze und damit vielfach auch im gesellschaftlichen Abseits leben. Gegen diese Ausgrenzung wendet sich das Projekt „Festmahl“. Sponsoren und ehrenamtliche Helfer tragen dazu bei, dass auch sozial Bedürftige einmal wie die Feinschmecker schlemmen dürfen. Im März des vergangenen Jahres startete die Initiative und entwickelte sich viel verspre-



Casino-Direktor Kurt Pipal und Petra Meraner bewiesen beim Kartoffelschäl-Geschick und Handfertigkeit.

Bild: SW/PRIVAT

chend. Statt den ursprünglich vorgesehenen 20 Personen können jeweils bis zu 40 im Salzburger Adventhaus (Franz Josef Str. 17) teilnehmen. Dort findet das Festmahl zwischenzeitlich an je-

dem letzten Dienstag im Monat statt. Für die Teilnehmer ist das dabei aufgetischte Fünf-Gang-Menü kostenlos, lediglich eine vorherige Anmeldung ist erforderlich. Finanziert wird das Pro-

jekt über Patenschaften, die ab 10 Euro pro Person und Menü betragen. Interessenten können sich an folgende E-Mail-Adresse wenden: festmahl@gmx.at

„Unsere Gäste, die zumeist von der Teilnahme an normalen gesellschaftlichen Aktivitäten ausgeschlossen, von der Gesellschaft ausgegrenzt sind bzw. nicht bemerkt werden wollen, freuen sich sehr darüber, endlich wieder einmal ein freundliches Lächeln zu sehen, zuvorkommend bei Tisch bedient zu werden, angenehme Musik zu hören und ein wirklich hervorragendes Essen genießen zu können. Anfängliche Hemmungen verschwinden schnell“, so Initiator Christian Rauch über das engagierte Projekt. Ende Jänner freuten sich die Teilnehmer über Crostini, Rote-Rüben-Carpaccio, Winterwurzelsuppe, Krautstrudel und Gourmet-Bratapfel. Das nächste „Festmahl“ wird übrigens am 24. Februar stattfinden.

WEIN

WEINGUT HÖPLER

„Ein guter Wein findet sein Gleichgewicht selbst. Es braucht Zeit. Es braucht Leidenschaft. Und es braucht Gefühl. Wir geben dem Wein so viel Zeit, wie er braucht. Wir schenken ihm so viel Leidenschaft, wie wir haben. Und wir verwenden für ihn so viel Gefühl, wie er benötigt“, so lautet das Credo von Christof Höppler (Bild). Die seit 2005 in Betrieb stehende, modernst ausgestattete Produktions- und Kellerranlage in Breitenbrunn bietet alle technischen Voraussetzungen, um hochqualitative Weine herzustellen.



Informationen: Weingut Höppler
Heideweg 1, 7091 Breitenbrunn
Telefon: 0 26 83/23 907-0, Fax: DW 70
Internet: www.hoeppler.at
In Salzburg sind Höppler-Weine bei Getränke Sporer, im Weindepot Kölbl, bei Feinkost Reichl, Maxones, bei Getränke Leeb (Zell am See, Wals-Siezenheim), Feinkost Ziegler (Grödig) und Wieser Getränke (Piesendorf) erhältlich. Die in den Kostnotizen angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf. Bewertung in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend)

KOSTNOTIZEN

CHARDONNAY (2007): einladendes Gelbgrün, fruchtiger Duft, kompakt, am Gaumen gelber Apfel, Wiesenkräuter & Birne, prägnante Säure, unkompliziert, pikant.
Punkte: 2,4 - Preis: 7,70 Euro

RIESLING (2007): subtile Frucht in der Nase, vitale Säure, facettenreiches Fruchtspektrum mit Pfirsich-, Apfel- & Zitrusnoten, animierend, guter Trinkfluss, zarte Extrakt Süße.
Punkte: 2,1 - Preis: 8,60 Euro

PINOT NOIR (2005): feiner Duft nach Waldbeeren, schlanke, etwas fragile Textur, von Erdbeeren, Himbeeren & einem Hauch von Marzipan geprägtes Aroma, schlichte Eleganz, sortentypisch, mittlere Länge.
Punkte: 2,0 - Preis: 9,10 Euro

ST. LAURENT „Erwein“ (2004): subtile Zwetschkennote in der Nase, komplex, am Gaumen Dörrobst, dunkle Beeren & etwas Vanille, klar konturiert, lang im Abgang.
Punkte: 2,2 - Preis: 9,10 Euro

BLAUFRÄNKISCH „Kirchberg“ (2004): würziger Beerenduft, harmonisch, rund, kraftvoll, von Cassis, Kirschen & Dörrozweitschen geprägte Frucht, Tannine gut integriert.
Punkte: 1,5 - Preis: 19,40 Euro

TROCKENBEERENAUSLESE (2007): opulent barocke Nase, rund, saftig, am Gaumen vollreife Trauben, Gewürznelken & Honigmelonie, würzige Fruchtsüße, konzentriert.
Punkte: 1,9 - Preis: 11,50 Euro (0,375l)

JAHR DES BÜFFELS



„Cooking Khan“-Chefin Ying Qiu-Zhang lud zur Silvestergala in ihr Lokal. Verspätet wurde der Jahreswechsel dennoch nicht gefeiert, denn in China beginnt das neue Jahr in der ersten Neumondnacht. Außerdem wird nicht in Zahlen gerechnet, sondern in Tierkreiszeichen. „Jetzt beginnt das Jahr des Büffels“, so die Gastronomin, die sich einige Überraschungen einfallen ließ. Typisch für chinesische Silvesterfeiern waren die Maultaschen in Geldform. „Die stehen für Reichtum und werden die ganze Nacht über gegessen“, so Qiu Zhang. Franz Modrian und Christian Neumayr (links), die Atrium West Center-eigentümer, griffen da natürlich zu. „Meine ältere Tochter ist im Jahr des Büffels geboren“, sah sich Modrian begünstigt, doch Qiu-Zhang winkte ab. Da muss man eher aufpassen und täglich ein rotes Accessoire tragen. Das Jahr des Büffels steht übrigens für Beruhigung. Im Bild (v. l.): Christian Neumayr, Jiayi Wang (Tourismusschülerin Klebheim) und Franz Modrian.

Bild: SW/WILDBILD