




-  **Der Pate.** Der Verein „Hortus Wachau“ stellt Patenschaften zum Schutz der weltbekannten Wachauer Marillenbäume aus.
-  **Alles koaliert ...** auch am Genuss-Sektor. Nestlé und die Raiffeisen Landesbank Wien planen ab 2009 eine Finanz-Genuss Kooperation.
-  **Blass.** Lichteinstrahlung verkürzt die Frischedauer von Brokkoli, Karfiol, Lauch, Spargel und Rüben. Das fanden spanische Forscher heraus.

Lustig

In seinem Buch „Das Neue Essigbrevier“ demonstriert der Steirer Alois Gölles, wie man mit edelsauren Würzliquiden sowohl Carpaccios, Fisch und exaltierte Desserts verfeinert. Auch historische Anekdoten kommen im Buch nicht zu kurz: So soll etwa Kleopatra Essig zur Schönheitspflege verwendet haben. Preis: 24,90. www.goelles.at



Lukullisch

Bodenständig und doch raffiniert: die Internetplattform Luculta

bietet von Mohn-Pesto, Mangalitzaschwein-Pastete bis zu Honig-Chili-Aufstrichen ein erlesenes Sortiment – direkt ab Hof vom Erzeuger. Vanille-Äpfel von Familie Lang. EUR 3,-. www.luculta.com



Sinnvoll

Im burgenländischen Weingut von Christof Höpler können auch Wein-Abstinenzler die Sinnlichkeit des Rebensafts erleben. Im Farb-, Duft-, Ton- oder Tastraum provozieren hängende Holzfässer, Aroma-Essenzen oder frei liegende Wurzelstöcke zum „blind Vertasten“ Weinerlebnisse der nicht kulinarischen Art. Infos: www.weinraeume.at

genussworkshop

Den Baristas in den Shaker schauen

Liquid-Kitchen, also Flüssige Küche, heißt ein Trend aus New York, bei dem Haubenküche in Cocktail-Form serviert wird. Chef-Shaker Marco Pani und Gerhard Bodner von der Wiener „Bar Italia“ zeigen nun erstmals in Österreich, wie man „Capprese“-Flavour kunstvoll ins Cocktail-Glas zaubert. Jeden letzten Mittwoch im Monat bieten die kürzlich mit dem „Cock Tales Award“ ausgezeichneten

Bar-Profis, einen „Liquid-Kitchen-Workshop“ an. Dabei erfährt man, dass „japanisches Shaken“ (in alle Himmelsrichtungen) gerade groß im Trend ist. Das Barfood aus der Haubenküche sorgt dafür, dass man sich nicht ausschließlich flüssig ernähren muss. www.baritalia.net

