

SMART FOOD TUT GUT

Nicht nur geschmacklich ein spektakuläres Ereignis, sondern auch für die Gesundheit ein echter Hit – so sieht Starkoch Roland Trettl vom Salzburger Hangar-7 die kulinarische Zukunft und setzt sie in der »Mayday Bar« auch gleich in die Tat um. Da gibt es dann etwa Buchweizennudeln mit Tofu, Avocado und Thunfisch – die dafür sorgen, dass Konzentrationsschwächen, Müdigkeitsattacken oder Leistungseinbrüche unterbunden werden. Essen kann auch als Emotionsmanager dienen. Trettls »Mood Food«, wie etwa das Tomaten-Ingwer-Mousse mit Saibling, macht Laune – und zwar nicht nur auf die Gerichte. Natürlich wird auch die Schönheit nicht vergessen: »Beauty Food« wie ein Erbsensüppchen mit Vanillekartoffeln lässt den Genießer alles andere als alt aussehen.



Sieht nicht nur außerordentlich hübsch aus, sondern tut auch gut: »Smart Food« von Roland Trettl in der »Mayday Bar«



KLAUS BUTTENHAUSER
Chefredakteur des Falstaff

ANFÜTTERN
VERBOTEN

Mit der Umwandlung des Restaurants »Mein am Graben« in ein Kaffeehaus mit abendlicher Schampusbar ist der Kahl Schlag in der Wiener Spitzengastronomie nun hoffentlich abgeschlossen. Zuvor haben bereits Ambassador, Korso und Coburg die gastronomischen Ansprüche zurückgeschraubt. Allen vier Betrieben ist gemein, dass sie ohne spendierfreudige Businessklientel nicht das Auslangen finden konnten. Mit den Antikorruptionsregeln, die Einladungen zu Geschäftsessen in der Spitzengastronomie praktisch unmöglich machen, hat der Gesetzgeber der Top-Gastronomie einen wichtigen Nerv abgeklemmt. Doch gerade in der Krise kommt dem direkten Kontakt mit Kunden große Bedeutung zu. Und wo lassen sich die Beziehungen besser pflegen als bei Speis und Trank auf hohem Niveau? Der Gesetzgeber bremst die Konjunktur also doppelt. Sieht so der Weg aus der Krise aus?

Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen.

KOCHEN MIT BIER:
85 GENIALE REZEPTE

Bier gilt als flüssiges Nahrungsmittel – egal ob Weiß- oder Bockbier, Zwickel oder Pils, als Pfiff, Seidl, Krügerl oder gar Maß. Und wie steht es mit Bier als Suppe, als Teil eines edlen Fischgerichtes oder gar einer Süßspeise? Spitzenkoch Wolfgang Ponier begibt sich in seinem neuesten Kochbuch auf eine kulinarische Entdeckungsreise, die die traditionelle Bierküche in ein ganz neues Licht stellt, und entwickelte zahlreiche kreative, gesunde, moderne, aber vor allem bierige Rezepte, die überraschen. *Bucher Verlag*

SO SCHMECKEN
WILDPFLANZEN

Starkoch Meinrad Neunkirchner hat sich Essbarem von Wald und Wiese angenommen. 144 Rezepte, Vorratsideen, Tipps zum Sammeln und jede Menge Geheimnisse rund um die kulinarische Welt von 30 verschiedenen Wildpflanzen. *Löwenzahn Verlag*