

HEFT NR. 696

5. APRIL 2003

FREIZEIT KURIER



VARIÉTÉ DES LEBENS

*Kunst & Cancan:
Henri Toulouse-Lautrec,
der große Chronist der
Belle Epoque.*

Delikatessen

MARTINA MALLE



Anfang und Wurzel alles Guten sind die Freudenlüste des Magens.

EPIKIROS

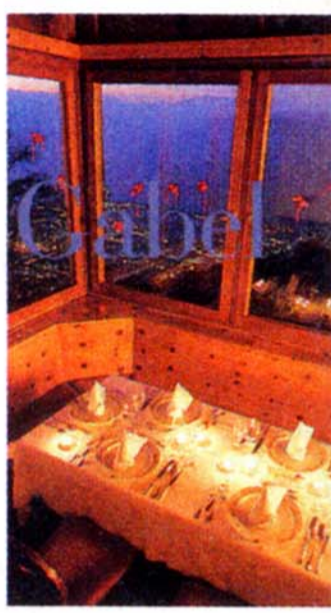
GOURMET GLAS-WEISE Guide

Ein Glas ist nicht nur Verkehrsmittel von der Flasche zum Gaumen. Je nachdem wie breit, schmal oder spitz der Wein in den Mund strömt, schmeckt er anders. Das wissen wir spätestens, seit Professor Riedel für jede Sorte ein Glas auf den Markt warf. Nun fand Professor Holzbauer, das ist zuviel des Guten, trank, kostete und kreierte gemeinsam mit dem Wein-&Co-Gründer Heinz Kammerer die Glasserie *Solution*. Keine überschweren Renommierpokale, sondern sechs elegante Gläser mit hohlem Stiel, bleifrei, d. h. umweltfreundlich und ohne Grauschleier-Gefahr sowie ohne Klassenunterschiede zwischen Rot- und Weißweingläsern. The next generation. Bei Wine & Co, pro Glas € 19,90, bis 30. 06. bekommt man beim Kauf von einem „Solution“-Glas € 3,- für jedes gebrauchte. ☎ 250 55 312

@ www.glassandwine.com

WELTREISE mit Messer & Gabel

GASTHAUS KOHLERN – BOZEN



Bis zu ihrer Hochzeit hatte sie keine Ahnung von Apfelriebel und Schlutzkrapfen. Dann kaufte ihr Mann den behaglichen Landgasthof mitten im Grünen, und ihre Rolle war klar. Schon bald wirkte Paula Schrott heldenhaft am Herd, kocht bis heute traditionelle wie köstliche Südtiroler Spezialitäten, die auf der Veranda mit Blick auf Bozen fast noch besser schmecken als in der kleinen Zirmstube. Fleisch, Speck, Käse und Milch kommt von den Bauern aus der Nachbarschaft, Marmelade und Honig macht sie selbst. Ein Bilderbuch-Landgasthof, der eine Reise wert ist.

Kohlern 11, ☎ 0039/0471/32 99 78

NEUES aus dem Supermarkt

KNORR KOCH SET CURRY HÜHNCHEN MADRAS

GESCHMACK: Kochset mit Madras-Marinade, -Sauce und -Reis. Man braucht nur Hühnerbrust, Crème fraîche und einen Apfel. Einfach zuzubereiten, gut zu verfeinern. Sorten: Teriyaki-Huhn, China-Pfanne, Chili con Carne, Lasagne Toskana.

VERPACKUNG: 272-g-Schachtel (2-3 Personen)

PREIS: € 2,29 (empfohlener Richtpreis)

PREIS/LEISTUNG: ●●●●

ERHÄLTlich: im Lebensmittelhandel

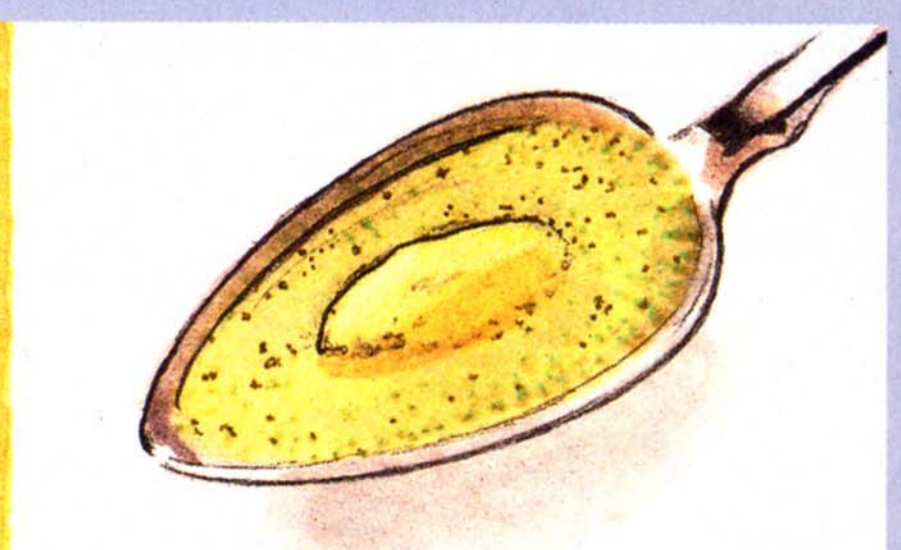


Erste Hilfe WAS MAN ESSEN SOLLTE...

GEGEN HEISSHUNGER: Zuerst sollte man sämtliche Ess-Verbote aufheben, sie fördern ungestüme Gelüste. Um Heißhunger zu zähmen, muss man nicht nur auf Fett achten, sondern auch Kohlenhydrate kontrollieren. Nach neuesten Erkenntnissen regulieren nämlich bestimmte Kohlenhydrate den Blutzuckerspiegel und die Insulinausschüttung. Das heißt, eingelagertes Fett bleibt in den Depots, der Heißhunger wird geschürt.

WUSSTEN SIE, DASS...
das führende Weinmagazin „The Wine Spectator“ (US) der Cuvée „Perwolf“ vom Weingut Krutzler (Südburgenland) die höchste Punktzahl (93/100) gab, die dort je ein österreichischer Rotwein erreichte?

Kulinarischer Knigge



Fritatten, Grießnockerl etc. werden mit dem Löffel zerteilt. In der Tasse teilt man die Fritatten, indem man sie gegen die Innenseite drückt.

Bei Suppen mit unhandlichen Einlagen darf man sich mit der Gabel behelfen. Allzu lange Nudeln kann man wie Spaghetti aufwickeln.

Um Malheurs zu vermeiden, nimmt man den Suppenlöffel nicht zu voll. Bei uns wird er mit der Spitze zum Mund geführt.

SUPPE MIT EINLAGE