

Profi

KÜCHE

Heißer Rost:
Beef & die
Grillexperten...

Wenn die Meister wintergrillen ...

Im Rahmen von „Snow & Beef“ zeigen die Maestros sich mit Feuer & Flamme.



Haubenkoch Adi Bittermann grillt am 22.1. im Seewirtschaftshaus am Zauberberg.

Praxisorientiert: Grillweltmeister Adi Matzek steht am 23.1. im Panoramarestaurant W11 am Stuhleck am Rost.



Grilltrainer Thomas Wieser zeigt sein Können auf der Bärenhütte/Höss am 31.1.



Das Big Green Egg und Gerald Hochgatterer sind am 12.3. auf der Krummholzhütte – Hauser Kaibling.



GRILLEN IM SCHNEE. AMA-Grillclub und ARGE Rind feiern das Steak in Österreichs Wintersportorten.

Restaurant-Tipp

Snow & Beef: Von der Piste zum Grill

Rindfleisch-Festival in vier Skiregionen

Nachhaltigkeit. Vom 22. Jänner bis 19. März 2016 dreht sich in vier Wintersportregionen Österreichs alles um das Beste vom Rind. Im Vordergrund steht das Thema Nachhaltigkeit – sind es doch gerade Landwirte, die die Wiesen und Almen für den Skitourismus zur Verfügung stellen, auf denen im Sommer heimische Rinder grasen. Gezeigt werden soll vor allem die höchste Produktqualität.

Geschmack der Berge. Um Einheimischen wie Gästen landestypische Gerichte näher zu bringen, wollen die gastronomischen Betriebe – von Top-Restaurants bis zur Skihütte – heimisches Qualitätsrind in die Speisekarte einfließen lassen. Zudem finden winterliche Grillfeste statt. Die Regionen: Semmering, Pyhrn Priel, Schladming-Dachstein sowie Saalbach und Umgebung.

Thema der Woche:
Für den edlen
Tropfen!

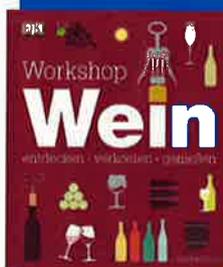


GUT AUSGESTATTET. Die Lederbox von Hillinger ist ein Muss für alle Wein-Liebhaber, denn hier versammeln sich die wichtigsten Accessoires: Dekantierausgießer, Flaschenöffner, -ring und -verschluss. Auf www.leo-hillinger.com um 35 Euro erhältlich.

KOPFÜBER. Mit der Weindekantierkaraffe von Menu A/S gelingt das Dekantieren in nur zwei Minuten – hierfür einfach die Karaffe kopfüber auf den Flaschenhals stecken. Schlichtes und praktisches Design – auf www.weinco.at um 64,99 Euro erhältlich.



EINFACH PERFEKT. Der führende Rosé-Weinproduzent Maison Saint Aix ist nach Kufstein gereist, um die perfekte Glasform für den Rosé-Wein zu finden. Das Ergebnis: Vinum Extreme Rosé von Riedl. Auf www.shopriedel.com um 44,90 Euro (2 Stück) erhältlich.



COOKING Buch-Tipp: Workshop Wein

Wissenswertes rund um Wein. Wenn Sie sich noch nicht zu den absoluten Weinkennern zählen und Ihnen zahlreiche Fragen durch den Kopf schwirren, sollten Sie zu diesem Werk greifen. Sehr informativ! Im DK Verlag auf 256 Seiten erschienen. Um 20,60 Euro erhältlich.