

essen

„Sparen ist gut – aber doch nicht beim Essen.“

– Alfons Frenk, deutscher Unternehmer –



OHNE ESSIG NIX LOS

Salat ohne Essig wäre nur das halbe Vergnügen. Richtig Spaß macht es mit ausgefallenen, hochqualitativen Produkten. Drei besondere Vertreter möchten wir Ihnen hier vorstellen: Den Tomatenessig von Herret Tomaten und Alois Gölles Essigmanufaktur sowie die neuen Kreationen Apfel-Chili-Essig und Apfel-Ingwer-Essig von Pölzer Spezialitäten. Dieses Trio macht Ihren Salat erst zum Genuss. Tomatenessig: € ab 8,- (250 ml), www.herret.at, www.essigkultur.at, Apfel-Chili-Essig: € 6,50 (250 ml), Apfel-Ingwer-Essig: € 5,70 (250 ml), www.essigkultur.net

INTENSIV LAVENDEL

Zum 20-jährigen Betriebsjubiläum der Design- und Ideen-Werkstatt WOB hat Eigentümer Wolfram Ortner seine Serie „Parfum de Vie“ um eine weitere Spezialität erweitert. Zu den Sorten Apfel, Apfel Barrique, Orangenblüten-Muskateller, Williams und Zwetschke gesellt sich nun ein besonders aromatischer Lavendelgeist mit 71 Volumsprozent zum Verfeinern von Speisen. Intensiv Lavendel, aromatische ätherische Öle, ein Hauch Kamille – so beschreiben Kenner diese Geschmacksexplosion. Der Lavendelgeist setzt sich besonders bei Fischgerichten in Szene.

€ 25,- (100 ml), www.wob-shop.com



FROSTIGE ZEITEN

Warum nicht im Winter Eis genießen? Aber wenn, dann gutes Eis. Wie das Nockberge Bauernhof-Eis von Hans Peter Huber – Kärntens einziger Bauer, der Eis produziert. Einzigartiges Eis dessen intensiver, voller Geschmack vom ersten Löffel an überzeugend schmeckbar ist. Die 100 Prozent gentechnikfreie Milch seiner 30 glücklichen Kühe ist die wichtigste Grundlage für die über 100 Eiskreationen, die es derzeit bei vier innovativen Gastronomen der Turracher Höhe (Schlosshotel Seewirt, Hotel Kornock, Hotel-Pension Nockalm und Panoramaalm) zu verkosten gibt. www.o-pichler.at/turrach