



1

Sweet & Spicy

WOHLTUEND AN NOVEMBERTAGEN:
HOT ASIAN CUISINE MIT CHILI,
INGWER & CO. VITAMINREICH:
FRUCHTIGE DRINKS. AUCH SÜSS:
SCHOKOLADE ZU EINEM GLAS WEIN.
INTENSIVE GESCHMACKSERLEBNISSE IM
KULINARISCHEN HERBST.

Text: Nina Kaltenbrunner



4



5

7. SCHOKO(V) UND WEIN.

Weiß und Rot, Schwarz und Süß - Gourmets haben es längst entdeckt: die Genuss-Kombination von Schokolade und Wein. Thomas Kovach bietet im „Schokov“ geleitete Privatverkostungen (7-15 Personen) oder die Variante „Gemischter Satz“ für Einzelanmeldungen an. Verkostet wird kurz durch das exzellente Sortiment, begleitet von passenden Weinen aus Österreich. Preis pro Person € 19,-. Anmeldung unter 0680/3000 860. Schokov, Siebensterngasse 20, 1070 Wien, www.schokov.com.

7



8



normann

2

1. DESIGNER-KÜCHE. Die Wiener Architektengruppe BEHF hat „Kim Kocht“ ein neues Styling verpasst. Mit Holz, Kupfer und weißem Kunststoff wurde ein perfektes Ambiente für Sohyi Kims experimentelle asiatische Kochkunst geschaffen. Dominiert wird das Lokal, das über 30 Sitzplätze verfügt, von der zentralen Schauküche. Der „Salon“ nebenan bietet Platz für private Kochabende und exquisite Abendessen. Unbedingt reservieren! Kim Kocht, Lustkandlgasse 4, 1090 Wien, Tel./Fax +43 (0)1 319 02 42, www.kimkocht.at.

2. FORM FOLLOWS FUNCTION. Scharfe Sache: Der kanadische Star Designer Francis Cayouette hat für Normann Copenhagen eine Serie japanischer Messer entworfen, die durch ihren ergonomischen Griff wie die Verlängerung des Armes fungieren. 2007 ausgezeichnet mit dem reddot design award: www.normann-copenhagen.com.

3. JUICY FRUITS. In diesen Flaschen steckt pure Frucht: „Five a day“ heißt die Maxime und ein Smoothie deckt den gesamten Tagesbedarf an Vitaminen. Erhältlich u.a. bei Meinel am Graben.



3

4. SALT 'N' PEPPER. Frisch gemahlen. In Zusammenarbeit mit dem National Palace Museum of Taiwan haben Stefano Giovannoni und Rumiko Takeda für Alessi die „Chin Family“ entworfen – Taiwans kleine Botschafter für internationale Küchen. Erhältlich z.B. bei Rasper & Söhne.

5. ABENTEUERLICH. Rund um den Globus hat der deutsch-amerikanische Spitzenkoch Konrad Geiger Inspirationen gesammelt und diese in seine Bio-Gourmetkreationen für Herbaria einfließen lassen. Die Gewürzmischungen Salsa Xocolatl, Farben von Jaipur, Schätze der Karibik, Duft der Macchie u.v.a. sind im ausgewählten Biohandel erhältlich. **6. EAST MEETS WEST.** Vietnam-französischen Einflüssen à la Winni Bruggler 21 in Wien serviert – und können jetzt nachgekocht werden: In seinem aufwändig verarbeiteten, mit zahlreichen Fotos von Michael Immann illustrierten Band werden über 60 seiner besten Rezepte, unterteilt in Vorspeisen, Suppen, Fische, Meerestiere, Geflügel, Fleisch und Desserts, verraten. „Der Bruggler. Die Indochine Küche des 21. Jahrhunderts“, Eigenverlag, 2007, € 68,-. Im guten Fachhandel oder unter www.derbruggler.com.



6

sische Küche mit werden im Restaurant Indochine

8. SCHÖNHEITSIDeAL. Der Leithaberg am Neusiedler See zählt für viele Weinkenner zu den interessantesten „Terroirs“ Europas. Eine Gruppe von 14 Top-Winzern hat sich unter dem Label „Leithaberg“ zusammengesetzt, um komplexe Weine mit Eleganz, Mineralik und Länge zu produzieren – mit vollem Erfolg. Soeben haben sie den zweiten Jahrgang auf den Markt gebracht: Leithaberg weiß 2006 und Leithaberg rot 2005. Beide übertreffen in ihrer Stilistik alle Erwartungen. Erhältlich u.a. bei Wein & Co.