



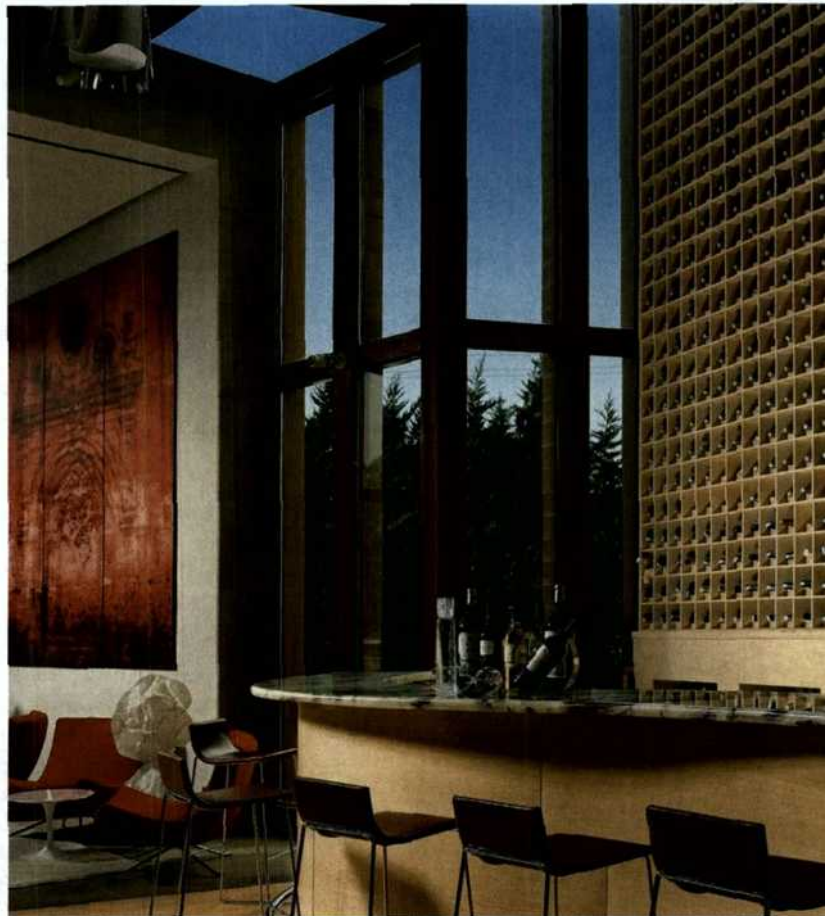
.../ NEWS & TRENDS
TEXT: MICHAELA WAILZER

In 80 Töpfen um die Welt: Wer in Dubai hoch hinaus will und wer lieber auf Bordeaux fliegt.

Genuss-Verstärker

Das TrappKochbuch KOCH-SOUND

DASS IM HAUSHALT der Salzburger Familie Trapp viel und gut gesungen wurde, ist spätestens seit der Verfilmung von „The Sound of Music“ weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt. Was aber sogar den Trappverliebten Amerikanern entgangen sein dürfte, ist, dass im traditionsreichen Haushalt ebenso exzellent gespeist wie geträllert wurde. Verantwortlich dafür war Köchin Johanna Raudaschl, die die Familientafel stets mit edelster Hausmannskost deckte. Heiße Rahmsuppe, duftendes Paradies-Kraut, süße Heidelbeermocken. Wer nicht nur in Erinnerungen schwelgen möchte, findet in Irmgard Wöhrls „Das TrappKochbuch“ viele Originalrezepte (120 Seiten, € 19,95, Verlag Anton Pustet). www.pustet.at



Hotel Marqués de Riscal

GENUSS-ARCHITEKTUR

WER GUGGENHEIM-FEELING SUCHT, ist im Hotel Marqués de Riscal richtig. Kein Wunder, schuf doch Frank O. Gehry nicht nur das bekannte Museum in Bilbao, sondern auch ein architektonisches Kleinod mitten in der berühmten Weinregion Rioja. Selten lassen sich Kunst und Genuss derart angenehm verbinden. In Form einer Bodega mit angeschlossenem Luxushotel entstand ein modernes Dorado für Genießer, das mit vielfältigen Highlights lockt. Ein Muss für kunstinteressierte Gourmets ist dabei ein Dinner auf der Terrasse des „Bistró 1860“. Unter der unverkennbaren welligen Dachkonstruktion Gehrys werden regionale Spezialitäten der Extraklasse serviert. Ob Jamón Ibérico, Croquetas, Queso de Idiazabal oder Menestra de Verduras, Feinschmecker schätzen nicht nur die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche, sondern auch den atemberaubenden Ausblick auf das Kantabrische Gebirge. Lokale Tapasverkostungen, Touren durch die Weinregion und ein Vinotherapie-Spa machen das Angebot perfekt. Und das ganze ohne Schlangestehen an der Museumskassa. www.marquesderiscal.com



Gourmet-Kreuzflug

ABGEHOBENER LUXUS

EINMAL REISEN UND SPEISEN WIE GOTT IN FRANKREICH. So könnte das Motto des neuen Gourmetkreuzflugs von Hapag-Lloyd lauten. Das Konzept ist rasch erklärt: Liebhaber guter Küche und edler Tropfen reisen mit dem Privatjet zu französischen Gourmet-Hot-Spots. Klingt verlockend? Ist es auch, statt geschmacksfreier Flugzeugkost erwartet die maximal zwölf Passagiere Bordservice der Extraklasse. Erlesene Köstlichkeiten verwöhnen den Gaumen in luftiger Höhe, dazu werden Champagner, Wein etc. gereicht. Und auch nach der Landung geht das Verwöhnprogramm weiter. Drei Tage lang erhalten die Gäste Einblicke in erlesene Weinkeller und stemegekrönte Kochtöpfe. Am Programm stehen ein Besuch des Weinguts Château Lafite Rothschild in Bordeaux sowie zwei Gourmets in San Sebastian. So viel Genuss hat seinen Preis – ab € 8.990,-. www.hl-kreuzfluege.de

The Boundary

VERY BRITISH

MAL EHRlich, Ihre erste Assoziation zur englischen Küche: Fish & Chips, Sandwich und Würstchen? Dann waren Sie noch nicht im „The Boundary“ in London zu Gast! Das Designhotel beweist eindrucksvoll, dass das britische Eiland kulinarisch durchaus einiges zu bieten hat. In drei Restaurants, einem Geschäft mit britischen Lebensmitteln und einer hauseigenen Bäckerei werden wahre Köstlichkeiten geboten. Und wer dann noch nicht überzeugt ist, der wird am besten gleich Mitglied im kostenlosen Weinclub. www.theboundary.co.uk



Europas 1. Wassersommelier

SPRUDELND

ARNO STEGUWEIT schenkt sich gern ein Gläschen ein. Von Berufs wegen. Der geborene Kölner war Weinsommelier, bevor er seine Liebe zum Wasser entdeckte. Heute stellt er als – laut Eigenaussage – „erster Wassersommelier“ Europas sein Wissen der Gastronomie zur Verfügung. Mineralwasser-Tastings stehen ebenso am Programm wie Schulungen und Vorträge. So unterschiedlich das Nass auch in Preis und Geschmack ist, so simpel ist Steguweits Motto: „Ein Wasser ist dann gut, wenn es schmeckt.“

www.wasser-sommelier.de

At.mosphere

HIMMLISCHER REKORD

WIRTSCHAFTSKRISE HIN ODER HER: Auch wenn viele Kräne in Dubai momentan stillstehen – für neue Rekorde ist das Emirat immer gut. Und ganz ohne die Vergabe von Sternen und Hauben abzuwarten, wurden kurzerhand eigenständig neue Genuss-Höhen erklommen. Im wahrsten Sinne des Wortes. Mit seiner Lage in der 122. Etage des Burj Khalifa darf sich das „At.mosphere“ rühmen, das höchste Restaurant der Welt zu sein. In 442 Metern Höhe wird vielseitige, moderne europäische Küche serviert. Nun, das Essen allein dürfte an dieser Location wohl nicht die Hauptrolle spielen. Die Blicke der Gäste, die mit dem Expressaufzug direkt in das zweistöckige Atrium gelangen, werden gezielt abgelenkt. Sie wandern wohl weniger auf die Teller als zur Glasfront, die einen spektakulären Blick auf Dubai freigibt. Schließlich isst das Auge ja mit. www.atmosphereburjkhalifa.com

