



## GENUSS & TRENDS

Salz ist wahrscheinlich die wichtigste aller Kochzutaten. Ein bisschen vom „Weißen Gold“ gehört unverzichtbar in nahezu jedes Gericht, selbst in Süßspeisen. Auf Initiative von „Salzbaron“ Hannes Androsch hat jetzt Küchentüftlerin Martina Willmann dem kostbaren Mineral ein ganzes Buch gewidmet: **NICHT OHNE EINE PRISE SALZ** (Bibliophile Edition) vereint Rezepte von *Oktopussalat mit Koriandergröstl* bis *Erdäpfelgnocchi mit Steinpilzen* – und enthält dazu spannende Histörchen aus der Kulturgeschichte des Salzes.



## SALZ DES LEBENS: Genuss und Kultur aus Österreich



**Top-Seller.** Ein Kochbuch der besonderen Art und schon ein beliebtes Weihnachtsgeschenk ist „Nicht ohne eine Prise Salz“. Spitzenköchin

Martina Willmann präsentiert köstliche Rezepte zum einfachen Nachkochen. Vorge stellt ist die heimische Salz-Kulturgeschichte, besonders im Salzkammergut, und ein Vorwort von Hannes Androsch.



## G'sund & g'smackig

Der **Obsthof Retter** presst seit Kurzem auch biologische Granatäpfel zu edlen Säften



nehmen Bitterstoffen und begeistert auch Gourmets. In den USA ist der Granatapfel aufgrund seines enormen Vitalstoffgehalts die Wellnessfrucht des Jahrzehnts. Doch es gibt sie seit mindestens 3000 Jahren, jene tiefrote Frucht, die aus lauter saftigen, fruchtfleischumhüllten Kernen besteht. Schon Eva reichte Adam den sagenumwobenen Apfel, auch im Orient gilt er als Symbol für Jugend, Fruchtbarkeit und sexuelle Potenz.

Die Fruchtsaft-Verarbeitung findet am eigenen Obsthof statt, verwendet werden ausschließlich Granatäpfel aus kontrolliert biologischem Anbau und aus Wildsammlung in Bosnien-Herzegowina. Hierfür hat der Obsthof die einzige Lizenz für Wildsammlung vom bosnischen Landwirtschaftsministerium erteilt bekommen. In einer 0,33-Liter-Flasche Saft pur stecken fünf bis sieben Bio-Granatäpfel. Der hohe Anteil an Wildfrüchten macht das Elixier aromatischer und konzentrierter, erklärt Obsthof-Chef Werner Retter: „So können wir sicher sein, dass nur die besten Früchte in die Flasche kommen, die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben und sich der pure Geschmack voll entfalten kann.“

**Kontakt: [www.obsthof-retter.at](http://www.obsthof-retter.at)  
Tel.: 0 33 35/41 31**

Als gesund galt der Saft der Paradiesfrucht immer schon, wohl-schmeckend ist er erst jetzt. Dem steirischen Obsthof Retter ist eine wahre Sensation gelungen, die in Fachkreisen bereits viel Aufsehen erregt: Er hat eine neue Gewinnungstechnik entwickelt, die nicht nur die gesundheitliche Wirkung des Granatapfels verstärkt, sondern auch das Aroma fruchtiger macht. Erstmals wird über ein aufwendiges Entkernungs- und Gewinnungsverfahren purer Bio-Granatapfelsaft ausschließlich aus dem Fruchtfleisch (Fruchtperlen) gewonnen. Dieser reine Fruchtperlen-Muttersaft (Direktsaft) ist frei von unange-

## Mit eisernem Handschlag

Die **Betriebsübergabe** des Traditionsgasthauses **Eiserne Hand** wurde gebührend gefeiert



Das neue Wirtepaar in der Eisernen Hand: Christian und Manuela Schimpl

Nach über 25 Jahren übergab Alfred Hutsteiner „sein“ gut eingeführtes Linzer Gasthaus „Zur Eisernen Hand“ in jüngere Hände. Und das neue Wirtepaar Christian und Manuela Schimpl ließ es sich nicht nehmen, die Betriebsübernah-

me mit einem rauschenden Fest, zu dem auch die Linzer Prominenz zahlreich erschienen war, gebührend zu feiern.

**Kontakt: Gasthaus „Zur Eisernen Hand“, Eisenhandstraße 43, 4020 Linz, Tel.: 0732/77 01 82**

[www.HG-CONCEPTS.at](http://www.HG-CONCEPTS.at)  
**gastro design**  
IDEE > UMSETZUNG > ERLEBNIS!  
tel. 0 74 35 / 70 9 70

### NEWTICKER

#### WECHSELHAFTES AUS WIEN

Die Wiener Luxusgastronomie befindet sich in einer Krise, die über das gewohnte Jänner-Loch weit hinausgeht. Nachdem mit Jahresanfang das 4-Hauben-Restaurant im Palais Coburg schloss und mit Ende Jänner das 2-Hauben-Restaurant Das Turm zusperren musste, schließt Toni Mörwald mit Ende Februar jetzt auch das „Toni M.“ im Hotel Ambassador. Auch in zahlreichen anderen Wiener Luxusrestaurants spürt man derzeit Umsatzrückgänge. Sozusagen gegen Trend schwimmt jedoch Leo Doppler mit seinem unter der Börse gelegenen Haubenrestaurant Hansens. Seit Anfang Februar bittet er jetzt auch abends Gäste zu Tisch. Altmeister Reinhard Gerer hat nach seinem Abgang aus dem Korso wieder ein neues Betätigungsfeld gefunden. Er übernimmt die kulinarische Leitung des Business-Clubs k47 in der Wiener Innenstadt.



#### Eine Prise Salz

Die ehemalige 2-Hauben-Köchin **Martina Willmann** hat sich letztes Jahr mit einem eigenen Kochstudio ([www.willmannkochen.at](http://www.willmannkochen.at)) selbstständig gemacht. Jetzt hat sie gemeinsam mit den Salinen ihr erstes Kochbuch herausgebracht. „Nicht ohne eine Prise Salz“ lautet das über 200 Seiten starke Buch, das um 24,90 € online zu erwerben ist: [www.salinen.com](http://www.salinen.com)

**BRUNNER** die Originalen  
[www.KaerntnerNudel.com](http://www.KaerntnerNudel.com)

## Brasilien tanzt in Wien

Von 20. bis 22. Februar steigt im Wiener MQ ein brasilianisches Carnaval-Spektakel



Brasilianischer Carnaval – das bedeutet überschwängliche Lebensfreude

Bis an die Copacabana ist es ein weiterer Weg, doch man muss – vom Wetter vielleicht einmal abgesehen – heuer nicht bis nach Rio fahren, um Fasching mit echt brasilianischem Carnaval-Flair zu feiern. Von Freitag, den 20. bis Sonntag, den 22. Februar steigt heuer im Wiener Museumsquartier ein „Carnaval do Brasil“ mit zahlreichen brasilianischen Attraktionen. Freitag und Samstag wird in den Hofstallungen des MQ Livemusik mit Jose Ritmo und dem Free Samba Style geboten. Dazu gibt es auch eine Capoeira-Show sowie heiße, brasilianische DJ-Rhythmen. Der

unumstrittene Höhepunkt ist jedoch so wie auch in Rio eine Sambashow der Samba-Schule „Rot-Weiss-Rot“. Freitag geht es ab 20 Uhr los, am Samstag mit einem Umzug bereits ab 14 Uhr. Der Sonntag (ab 13 Uhr) ist mit Puppentheater und Kinderzirkus ein (kostenloser) Event für die ganze Familie, bevor ab 21 Uhr der „Electro Carnaval“ mit den DJs Shroombab, Miss Electric, Dennes Deen und Felipe Straub steigt. Die Vorverkaufstickets für Freitag und Samstag kosten 10,- € (Abendkasse 15,- €), der Eintritt am Sonntag ist frei.

**Infos: [www.carnvaldobrasil.at](http://www.carnvaldobrasil.at)**

**KÄRNTNER MESSEN**  
KLAGENFURT

*erfrischend anders*

# GAST

## 15. - 18. März 09

41. Internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie für Süd-österreich und den Alpen-Adria-Raum

**MESSEGELÄNDE KLAGENFURT**  
[www.gast-klagenfurt.info](http://www.gast-klagenfurt.info)



# Mach dein Kochbuch kurz und saftig

Die neuen **Kochbücher** der Frühjahrsaison kommen angenehm pragmatisch und unaufgeregt daher

**K**ochbücher mit einfachen Titeln mag ich. „Fleisch“ gefällt mir gut. „Schokolust“ ist schon fast zu viel. „Ofenfrisch“ macht mich neugierig. Diesbezüglich enttäuscht mich die Frühjahrsaison nicht. Was bei Redaktionsschluss vorliegt, beschränkt sich aufs Wesentliche, Reduzierte. Porträts selbstdarstellerischer Köche, üppige Darstellungen überlegener Handwerkskunst fehlen ebenso wie allzu modischer Schabernack. Führt die Krise zurück zum Wesentlichen? Dieser Schluss wäre wohl voreilig, aber irgendwie muss man sie ja in jedem Artikel unterbringen.

„**Küchenpraxis**“ scheint an **Schlichtheit** kaum zu überbieten. Ein Buch, das so heißt, muss man einfach haben. Vor allem, wenn es hält, was es verspricht. Der Teubner Verlag ist bekannt für seinen Hang zum Enzyklopädischen, in ihm erschienen so feine Titel wie „Fisch“ oder „Fleisch“, die sich meines Wohlgefallens von vornherein sicher sein können. Auch in der „Küchenpraxis“ geht es nicht um einen modischen Koch, der hektisch versucht, sich durch ein neu interpretiertes Rezept von seinen Vorgängern abzuheben. Wie ein richtiges Lexikon hat der Teubner auch keinen Autor. Er will vor allem jene Details präsentieren, die in allen schicken Kochbüchern gerade fehlen – egal ob es sich um die Herstellung von Pizzateig, das Entbeinen eines Lammrückens und dessen Drehung zur Lammkrone handelt oder um die Herstellung von Hummerbutter aus dem Rogen dieses leckeren Tieres. Der Teubner schafft all das in kompakter und doch großzügiger, man ist versucht zu sagen, kulinarischer Form. Step-by-Step-Fotografien erläutern schwierige und einfache Vorgänge, dazu kommen Rezepte, die in zeitgemäßer Form das Grundwissen um anregendes Kochbares bereichern, etwa Brokkolitempura oder Blumenkohlcurry. Man lernt mit Gelee umzugehen, Strudelteig zu machen, Eier zu kochen, aber auch mit Hummer und Artischocke zurechtzukommen. Kurz: Das großformatige, mit prächtigen Fotos illustrierte Ding im Schubert ziert jedes Küchenregal und wird allen Kochinteressierten hilfreich zur Seite stehen.

**Michel Roux ist ein erfahrener** französischer Küchenchef, den ich seit seinem Buch „Eier“ ins Herz geschlossen habe. Ein Klassiker, kein aufgeregter Modernist. Wenn man bei ihm Sätze findet wie „eine kühle Küche ist der Schlüssel zum gelungenen

Gebäck“, weiß man, hier kann man nicht falschlügen. Noch sicherer wird man, studiert man die Anweisung für die Herstellung von Pizzateig. Mehl, Wasser und Luft sollten zusammen 64 Grad Celsius nicht überschreiten, lesen wir dort. Die Temperatur des Mehls messen! Dann nur noch nach den Schritt-für-Schritt-Fotos vorgehen, und nichts kann schiefgehen. Gilt auch für Brioche-, Kuchen-, Mürb- und alle anderen Teige, deren Erzeugung Roux gründlich und einfach demonstriert. Zusammen mit den Rezepten wird „**Ofenfrisch**“ zu einem grundlegenden Backbüchlein.

**Noch so ein No-Nonsense Büchlein** aus dem gleichen Verlag: „**Fleisch**“. Von modischem Zeugs auch hier keine Rede, dafür sorgt schon der Ton der BBC-erfahrenen Publizistin Joanna Farrow. Sie verspricht Fleisch, und sie bringt Fleisch. Gesotten, gebraten, gepökelt, pochiert, paniert, roh oder gegrillt. Natürlich nichts für Vegetarier – und auch nichts für Diätfettschisten. Dafür was für Leute, denen ab und zu der Sinn nach Steak & Frites steht und die eine ordentliche cremige Kräutersauce dazu nicht scheuen. Für Leute, denen bei Ankündigung eines „auf asiatische Art gebratenen Schweinebauchs“ noch das Wasser im Mund zusammenläuft. Selbst mit Gin flambierte Straußensteaks oder Hase in Clementinensauce enthält uns Frau Farrow nicht vor. Vielfalt in der Einfachheit. Fleisch eben.

**Etwas komplizierter liegt der Fall** bei Sophie Dudemaine, dem – glaubt man der Propaganda – Liebling aller Franzosen. Sie hat Rezepte des Kochgotts Alain Ducasse vereinfacht und erfreut das Land der Gourmets mit einem Kochbuch nach dem anderen. Muster: simple Idee, trotzdem große Küche. Diesmal hat sie sich des Haschees als Thema angenommen, was so viel bedeutet wie „Gehacktes“, „Kleingeschnittenes“. Wir Österreicher bevorzugen den Terminus „Faschirtes“, was aber allzu sehr auf Fleisch bezogen bleibt. Frau Dudemaine aber schneidet für „**Gourmet-Haschees**“ alles kurz und klein, was auch mit Gemüse, Fisch und Süßem ganz interessante Varianten ergibt. Sie teilt ihr Kochbuch nicht nach diesen Kategorien, sondern nach Handgeformtem, in Gläser Füllbarem, für kleine Formen, für Dessertringe und für große Formen Geeignetem. Das geht manchmal gut, missglückt aber mitunter fürchterlich (etwa im Fall von „Schinken und Hörnchennudeln“, die tatsächlich mit Ketchup

vermischt werden sollen). Kindgerecht, ich weiß, aber trotzdem pfui.

**Martina Willmann ist vielen noch** als Köchin des Novelli und des Schwarzen Kameel in Erinnerung. Sie betreibt nun in Wien eine Kochschule und hat, unterstützt von den Salinen, ein eigenes Kochbuch herausgebracht. Sponsoring ist in diesem Fall relativ unverdächtig, denn Salz braucht man immer. „**Nicht ohne eine Prise Salz**“ ist angenehm unpräzise und teilweise recht originell, wenn auch nicht besonders inspiriert fotografiert; warum allerdings für den Nudelteig 15 Eidotter auf ein halbes Kilo Mehl gebraucht werden, kann mir kein Mensch erklären (ich weiß, diese Schnaps-idee kursiert seit Jahrzehnten unter Wiener Spitzenköchen, das macht sie aber nicht besser).

„**Schokolust**“ – man kann es kurz machen – ist ein kleines Büchlein, das hält, was es verspricht. Birgit Rademacker ist leitende Redakteurin des Verlags, in dem das Buch erscheint, und sie weiß, was sie tut. Von Keksen, Konfekt und Praline bis zur geilen Schokotartelette ist alles da, leicht verständlich erklärt, ohne Schnickschnack fotografiert. Quadratisch, praktisch, gut, wie es einem Schokobuch ansteht.

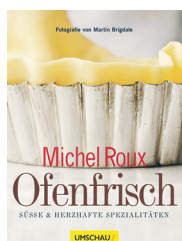
**Sephi Bergerson war Modefotograf**, ehe er von New York nach Neu-Delhi zog. Seinem Buch „**Streetfood Indisch**“ merkt man das insofern an, als den Straßenszenen viel Gewicht beigemessen wird. Das leichte Kartoffel-Curry, das knusprige Fladenbrot, die Gemüsetäschchen und was es sonst noch alles gibt, verzehrt man wohl lieber an Ort und Stelle, als sie zuhause nachzukochen. Immerhin wird man von diesem Buch darüber informiert, was in den Sachen wirklich drin ist.

**Von Modeströmungen gänzlich unangekrän-**kelt ist das Buch „**Friaul genießen**“ des deutschen Kochbuchautors Gerd Wolfgang Sievers. Das Buch bietet nicht nur eine ultimative friulanische Rezeptsammlung, den Restaurantfotos nach zu schließen bringt es auch Hinweise auf die richtigen Gasthäuser. Die Speisenfotos halten leider das Niveau von Rezepten und Berichten nicht ganz; aber man isst ja nicht das Buch, sondern das, was man selber auf den Teller bringt oder sich im Ristorante an den Tisch bringen lässt.

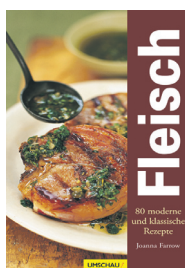
ARMIN THURNHER



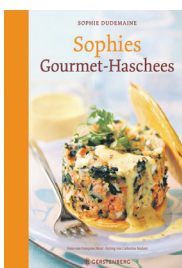
**Die große Teubner Küchenpraxis.** Gräfe und Unzer, 607 S., € 102,70



**Michel Roux: Ofenfrisch.** Umschau, 304 S., € 17,40



**Joanna Farrow: Fleisch.** Umschau, 144 S., € 20,50



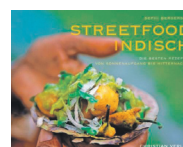
**Sophie Dudemaine: Gourmet-Haschees.** Gerstenberg, 173 S., € 20,50



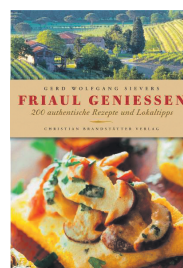
**Martina Willmann: Nicht ohne eine Prise Salz.** MLO Medien bei Pichler, 207 S., € 24,50



**Birgit Rademacker: Schokolust.** Gräfe und Unzer, 80 S., € 13,30



**Sephi Bergerson: Streetfood Indisch.** Christian, 192 S., € 30,80



**Gerd W. Sievers: Friaul genießen.** Brandstätter, 160 S., € 19,90





# Wie Salz am Meer

**Neue Salze bringen eine frische Prise in den kulinarischen Alltag. Profi- und Hobbyköche können aus einer scheinbar unendlichen Sortenvielfalt wählen. Salz in neuen Formen und Farben ist das Modegewürz der Gegenwart.**

**C**hristian Domschitz, Küchenchef des Schwarzen Kameel in der Wiener Innenstadt, hat Blut geleckt, besser gesagt: Salz. Der gefeierte Herdvirtuose verwendet in seiner Küche mehr als ein Dutzend verschiedener Salzarten: Salz aus dem Murray River in Australien, Chilisalzflocken aus Zypern, ungereinigtes Salinen-salz aus dem Salzkammergut, Fleur de Sel mit Rotwein versetzt, Salz aus Tahiti mit Vulkansedimenten und Fleur de Sel mit Bourbonvanille aus Frankreich, um nur einige zu nennen. „Das Angebot an Salzen“, meint Domschitz, „ist riesig geworden, daraus ergeben sich Geschmackskombinationen, die vor einigen Jahren noch völlig undenkbar waren.“

**Küchentrend.** Tatsächlich ist Salz in allen möglichen Varianten zu einem Modegewürz geworden. Dabei gehören Himalaya- oder Meersalz längst zu den eher gewöhnlichen Produkten. Trendbewusste Hobbyköche oder professionelle Küchenchefs verwenden inzwischen auch Salze mit Trüffel, Hibiskus, Lemon oder schwarzer Aktivkohle versetzt. Die Kristalle sind bunt geworden und leuchten gelb oder rot, sind schwarz oder violett, grobkörnig, fein oder in Flockenform. Eines der ältesten Gewürze der Welt ist zum Designerprodukt moderner Küchen aufgestiegen.

Die neuen Salze sind hauptsächlich geschmacksverändernde Produkte. Hoch gepriesene Gesundheitsaspekte haben sich



**KÖRNCHEN.** Christian Domschitz, Küchenchef im Schwarzen Kameel: „Das Kapernsalz ist unsere eigene Kreation.“

## Seitenweise Salziges



**INGO HOLLAND:** „Salz“ (Tre Torri, € 39,99). Die neue Bibel zum Thema.



**M. WILLMANN:** „Nicht ohne eine Prise Salz“ (Frühwirth, € 24,70).





**PRISE GESCHMACK.** Riesiges Angebot an Designersalzen für Herd-Trendsetter.

inzwischen weitgehend als unhaltbare Werbeaussagen entpuppt. So haben Untersuchungen ergeben, dass etwa Himalaya-Salz keinerlei gesundheitsfördernde Mineralstoffe enthält. Auch der Zusammenhang von Bluthochdruck und salziger Kost wird unter Ernährungswissenschaftlern seit langem heiß diskutiert. Während die einen überzeugt sind, Speisesalz verursache hohen Blutdruck, sehen andere diese Theorie als nicht hundertprozentig erwiesen.

**Flockige Geschmacksprise.** Den Geschmack von Speisen verändern hochwertige Salze hingegen allemal. In Frankreich gehört Meersalz deshalb schon lange zur kulinarischen Tradition. Das hochwertigste Meersalz der Franzosen ist das „Fleur de Sel“ (Salzblume) und stammt aus der Bretagne und der Camargue. Es entsteht, wenn Morgendunst, leichte Winde und die heiße Sonne zusammenwirken. Erst dann bilden sich an der Oberfläche spezieller Becken dünne Schichten von Salzkristallen, die vorsichtig von Hand abgeschöpft und in der Sonne getrocknet werden.

Inzwischen sind im mediterranen Raum neue Produzenten hinzugekommen. Die Deutsche Katja Wöhr etwa gründete 2002 in Mallorca eine Edelsalzproduktion. Ihr „Flor de Sal“ ist zu einem schicken Exportartikel geworden. Begonnen hat Wöhr mit einem normalen weißen „Flor de Sal“, inzwischen ist die Palette reich an exotischen Mischungen mit Curry, schwarzen Oliven

oder Kräutern. Erst im Vorjahr sind neue Salzmischungen wie Chili-Orange, Lavendel-Zitrone-Zitronenthymian und Rose-Sechuanpfeffer hinzugekommen. Zum Kulturprodukt wurde aber vor allem das Hibiskus-salz aus Mallorca.

Auch aus Ibiza ist mittlerweile ein entsprechendes Produkt am Markt erhältlich: Chic verpackt im Keramiktopf mit Löffel und Korkstoppel, ist das „Sal de Ibiza“ ein relativ mildes Salz. Absolute Trendprodukte sind aber Meersalzflöckchen, die zumeist händisch aussortiert und mit Geschmacksträgern wie Lemon, schwarzer Aktivkohle oder Chili versetzt werden. Salzflöckchen, wie im Übrigen auch andere hochwertige Salze, werden nicht mitgekocht, sondern kurz vor dem Verzehr über das jeweilige Gericht gestreut.

Aus Italien wiederum stammt eine Salzmischung – wie könnte es auch anders sein – mit Trüffelaroma. Die Engländer hingegen sind mit „smoked sea salt“ am Markt vertreten. Manchmal entstehen Salzmischungen aber auch auf ganz ungewöhnliche Weise. Küchenchef Domschitz und sein Souschef sind erst vor kurzem zufällig dahintergekommen, dass sich in Salz eingelegte Kapern im getrockneten Zustand zu einer interessanten Salzmischung verwandeln. Domschitz: „Die gesalzene Kapern werden einen Tag im Rohr getrocknet und ergeben dann ein wunderbares Kapernsalz.“ Nachsatz: „Das passt wunderbar zu einem Steak oder einem Schnitzel.“

– HERBERT HACKER



## Streugut aus der ganzen Welt

**Meersalzflöckchen.** Geschmacksrichtungen: Rosmarin, Chili, Lemon und Aktivkohle. *Meinl am Graben*, € 3,99

**Trüffelsalz.** Grobkörniges Salz mit Trüffelgeschmack. Importiert aus Italien, zu finden bei *Meinl am Graben*, € 10,90



**Bio-Salz.** „Ayurvedisches Zaubersalz“, „Mediterranes Blütenzaubersalz“. Zu finden im *Biomarkt Maran*, € 2,19 / € 3,19

**Fleur de Sel.** Dieses Salz stammt aus den Salinen im Naturpark Sečovlje bei Piran. Gibt es bei *La Salvia* am Yppenplatz, € 4,50



**Atlantik-Meersalz.** Feines Meersalz aus Frankreich mit mildem Geschmack. *Biomarkt Maran*, € 3,59

**Fleur de Sel.** Französisches Edelsalz aus der Camargue. Gesalzen auch der Preis. *Meinl am Graben*, € 13,99



**Sal de Ibiza.** Feines und besonders mildes Meersalz von der Partyinsel Ibiza. *Meinl am Graben*, € 11,90

**Himalaya Kristallsalz.** Rötliches, feines Salz mit intensivem Geschmack. Avancierte zum reinen Küchenkult. *Biomarkt Maran*, € 4,99



**Flor de Sal.** Mallorcas salziger Gruß an die Welt. Zu haben mit Kräutern, mit Oliven oder pur. Zu finden bei *Meinl am Graben* um € 13,99

**Smoked Sea Salt.** Die englischen Salzflöckchen passen ausgezeichnet zu Fischspeisen und Meeresfrüchten. *Meinl am Graben*, um relativ günstige € 2,92







## AUSSTELLUNG



**Kunst und Kirche.** Im Barbarasaal der Leobener Stadtpfarre St. Xaver sind bis 19. April Bilder des Künstlers Wilhelm Bachler (rechts) zu sehen. Die Werkchau trägt den Titel „70x70“ und ist jeden Sonntag

ab 11 Uhr oder auf vorherige Anfrage unter Tel. (0 3842) 43 2 36 zu besichtigen. Bei der Vernissage wurde auch das Kochbuch „Nicht ohne eine Prise Salz“ von Martina Willmann präsentiert. KK



## Bücher



### **NICHT OHNE EINE PRISE SALZ**

Martina Willmann kennen viele noch als Köchin des „Novelli“ und des „Schwarzen Kameel“, derzeit ist sie in ihrem Kochstudio voll ausgelastet. Für die Salinen Austria hat sie ihre Lieblingsrezepte in ein

kompaktes und patentes Buch gepackt. Und keine Sorge: Vorspeisen, Suppen, Risotti, Pasta, Fleisch- und Fischgerichte sind ebensowenig versalzen wie die Desserts. Denn eine Prise Salz kann ja schließlich so gut wie nie schaden.

Martina Willmann: Nicht ohne eine Prise Salz,  
Bibliophile Edition, Wien, € 24,50