

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

ESSEN & TRINKEN

LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT...

Steira Wirt

8343 Trautmannsdorf 6
Tel. 03159/4106
Do-Mo 12-14, 18-21

Ein gemütliches Gasthaus in einem beschaulichen oststeirischen Dörfchen, ein fröhliches Geschwisterpaar als Wirtin und Koch – der STEIRA WIRT von Sonja und Richard Rauch strahlt auf den ersten Blick ländliche Idylle aus. Doch der Schein trügt. Zwar ist das Etablissement zur Hälfte ein Wirtshaus, wo Kalbsrahmbeuscherl, Grammelknödel oder ein saftiger Schweinsbraten serviert werden – in der anderen Hälfte jedoch zeigt Küchenchef Rauch, dass er die hohe



Kreative Gourmet-Küche im idyllischen Landgasthof: Der Steira Wirt von Richard und Sonja Rauch verbindet mit spielerischer Leichtigkeit scheinbare Gegensätze.



Kunst der Grande Cuisine beherrscht und noch dazu vor ungewöhnlichen Ideen geradezu sprüht. So kombiniert er zum Beispiel Creme vom Steirischen Ölkürbis mit Buttermilchschnee, Passionsfrucht und knusprig gebackene Wiener Schnecke, oder er

serviert ein knusprig gebratenes Filet vom Zander mit Paradeis-Krautfleckerln, Grammeltscherln und Senfschaum. Spektakulär: Rehnüsschen werden in Baumrinde gehüllt und bei Tisch angezündet, das Fleisch erhält so würzig-rauchiges Aroma.



Fotos: Herbert Lehmann, Reinhard Holl, Inzersdorfer, Steira Wirt, Dinner in the sky

GENUSS & TRENDS

Björn Frantzén zählt zurzeit zu den spannendsten Köchen der Welt, sein Minirestaurant „Frantzén/Lindberg“ in Stockholm ist bereits mit 2 Michelin-Sternen dekoriert. Was der Mann aus dem hohen Norden so draufhat, zeigt er ab 27. September in Wien: Da tischt der Skandinavier bei der Event-Serie DINNER IN THE SKY im Wiener Prater seine Kreationen auf. Und zwar schwebt da ein Tisch mit 22 Sitzplätzen, der zuvor mit einem Kran in Position gebracht wird, in 50 Meter Höhe. Man kann die ganze aufregende Tafel buchen, aber auch alleine kommen und nahe dem Himmel Kontakt schließen. Aus Sicherheitsgründen dürfen allerdings nur Personen teilnehmen, die mindestens 150 cm groß sind... Mehr Infos bei www.dinnerinthesky.at/luftburg/

NEU IM REGAL

Mit dem Dosenfabrikanten Inzersdorfer verbinden Generationen von Kindern Erinnerungen an ihre Internatszeit, immerhin waren Fleischschmalz und Jägerfleisch ungekühlt haltbar. Jetzt versucht die Traditionsmarke eine moderne Neupositionierung – mit zwei Aufstrichlinien: BREITL JAUS'N (Räucherspeck, Schweins- und Kümmelbraten) sowie WÜRSTELSTAND (Debreziner, Currywurst, Käsekrainer). Deftig, aber interessant. Um 1,49 € bzw. 1,79 € im Supermarkt.



REZEPTE UNSERER LESER

- Hokkaido Kürbiscremesuppe von „leone1965“
- Hokkaido-Küs-Spatzen von „salmi25“
- Kürbissuppe mit Chili und Ingwer von „confessor“
- Kürbis mit Mozzarella von „kretza“
- Feurige Kürbiscremesuppe von „Jana777“

Mehr Ideen auf CookingStars.at

SUPER(MARKT)WEIN

Ein bisschen Kühlung schadet dem ALPHA10 gar nicht: Silvia Heinrich, die untriebige Winzerin aus Deutschkreuz (Burgenland), empfiehlt für ihre rote Cuvée eine Temperatur von 12 bis 14 Grad. Auch dann präsentiert der Wein noch seinen Duft nach Kirschen sowie eine saftige Würze, die von der Nebbiolo-Traube kommt. 8,99 € bei Merkur

