

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

# Deshalb lieben wir den JUNI ...

Schmökern, stöbern, staunen. Der Juni hat's in sich.  
Wir stellen Ihnen sehenswerte Neuentdeckungen,  
lässige Foodtrends, coole Produkte und spannende Termine vor.

## KIRSCHENZEIT!

Die Saison ist eröffnet

Sie sehen verlockend aus, schmecken wunderbar und sind zudem auch noch gesund. **Kirschen sind Vitaminbomben**, sie enthalten viel **Vitamin C** und **Kalium**, außerdem wirkt sich der rote Farbstoff äußerst positiv auf unseren Körper aus. Am besten schmecken die süßen Früchtchen frisch vom Baum. Um die kurze Saison zu verlängern, kann man **Kirschen einfrieren, Marmeladen und Säfte daraus machen**. Wir haben die rote Steinfrucht zum Star unseres Menüs erklärt (ab Seite 108).



Foto: Theresa Schrems



Der Vorplatz des Museumsquartiers steht an drei Terminen unter dem Motto: „**It's summer time & we luv food!**“ Local Heros sowie internationale Foodpioniere werden vertreten sein. Auf der 600 Quadratmeter großen Wiese kann man wunderbar picknicken, es gibt coole Drinks, fresh Smoothies und fancy Cocktails. Auch fashion-, art- & design lovers kommen im Rahmen des Food Festivals nicht zu kurz.

## FOOD FESTIVAL VIENNA

.....  
Veranstaltungstipp

15.-18.06.2017  
28.-30.07.2017  
25.-27.08.2017

1070 Wien, Museumsquartier 1  
[www.urbaninvienna.at](http://www.urbaninvienna.at)

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

## LIQUID MARKET

.....  
Vienna Cocktail Festival



Zum zweiten Mal lädt die Wiener Barszene zum großen Cocktail-Market in den „Karls Garten“ am Karlsplatz. Die besten Bartender der Stadt sowie Gäste aus Linz und auch aus Deutschland mixen ihre Cocktailkreationen, die im Eintrittspreis (VVK € 38 / AK € 44) inkludiert sind.

Liquid Market 2017  
Karls Garten  
1040 Wien, Treitlstraße 2  
Freitag 14. Juli, 15 bis 22 Uhr (Ersatztermine bei Schlechtwetter 21. und 28. Juli)  
Tickets: [www.ntry.at/liquidmarket2017](http://www.ntry.at/liquidmarket2017)



## GESUNDER GENUSS IN SEINER LÄSSIGSTEN FORM

.....  
Veranstaltungstipp

**Kochen soll Spaß machen und unkompliziert sein!** Davon ist die Ernährungsmedizinerin **Dr. Anne Fleck** überzeugt. Dieses Buch orientiert sich – ohne rigide Dogmen – am Stand der Wissenschaft, gibt Einkaufstipps und informiert über Etiketten sowie Zusatzstoffe. Und es will vor allem einen einfachen Ausweg aus dem Dschungel der kursierenden Ernährungs-Hypes aufzeigen und mit der Freude am gesunden Essen anstecken. Gemeinsam mit Spitzenköchin **Su Vössing** entwickelte sie Rezepte, die einfach und zugleich ausgeklügelt sind und ohne komplizierte Nährstofftabellen auskommen. Das Motto lautet: **Gesund essen ist einfach. Sie müssen nur den Kochlöffel schwingen!**

Die 70 einfachsten Gesund-Rezepte  
Su Vössing, Anne Fleck  
Becker Joest Volk Verlag, € 30,80

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** k.A.

**ON TOUR**  
.....  
**Ausflugstipp**



Steigenberger Hotel and Spa  
3500 Krems, Am Goldberg 2  
[www.krems.steigenberger.at](http://www.krems.steigenberger.at)

Auf in die Wachau! Traumhafte Landschaft, ein Hotel zum Wohlfühlen und Relaxen und das ultimative Sommer-Package: zwei Übernachtungen in der Junior-Suite, Frühstücksbuffet, ein Vier-Gang-Abendmenü mit Weinbegleitung und ein Cocktail auf der Rooftop-Bar. Plus: **eine Spritztour mit dem Mini Cabrio!** Dazu gibt's Vorschläge für eine Tour durch die Wachau (inkl. 200 Freikilometer) und eine Picknickkiste.



**BRINNER**  
**IM MARRIOTT**  
.....

**Der neue Food-Trend**

Frühstück zum Abendessen oder Dinner zum Breakfast, wie auch immer - man trifft sich einfach zum Brinner. Und das montags und dienstags abends im Parking Restaurant im Marriott Vienna. Wo es etwa **Hummercrèmesuppe mit Brioche-Frischkäsepfesen, Waffeln mit Huhn oder Rührei und natürlich auch Süßes gibt.** Jede Speise überrascht, denn sie enthält Frühstücks- wie Dinner-Komponenten. Must try: Pancakes aus Speck-Teig, Pulled Pork und Cole Slaw. Außerdem kreiert jeden Monat ein neuer Food-Blogger sein persönliches Brinner-Gericht. Im Mai sind es Rucola-Pancakes mit Zitronensauce und Granatapfel von „Foodtastic“ (Eva Fischer).



Parking Restaurant im  
Vienna Marriott Hotel  
1010 Wien, Parking 12 A

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Malerwinkl Basis Würzsauce  
200 ml € 9,90 (exkl. Versand)  
[malerwinkl.com](http://malerwinkl.com)

## „SOJASAUCE“ AUF GUT STEIRISCH

Die neue Basiswürze

Spitzenkoch und GUSTO-Rezeptautor **Peter Troißinger** tüftelte und experimentierte an einer Alternative zur Industriesojawürze. Nun ist sie auf dem Markt, die **fermentierte Würzsauce**, quasi das Pendant zur klassischen Sojasauce. Vom Weizen- und Stüßlupinenanbau über die Veredelung bis zur Abfüllung erfolgt jeder Schritt **im Vulkanland**. Die Lupinen werden gedämpft und mit Weizenmalz gemischt. Die Reifung erfolgt mithilfe einer Aspergillus-Pilzkultur. Anschließend wird die Mischung mit Salzlake versetzt vergoren, nach **sechs Monaten Fermentation** wird die Maische abgepresst und die Sauce reift in kleinen Holzfässern. „Nun bauen vier Bio-Vertragsbauern für mich auf rund sieben Hektar Lupinen an, somit gibt’s zu Jahresende die **Malerwinkl Würzsauce auch in Bio-Qualität**“, verrät Peter Troißinger.

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



# THE GREAT SOUL BRUNCH

Neues aus dem Speisesaal



„Sweet soul, smart kitchen“ heißt es jeden Sonntag von 12 bis 15 Uhr im Speisesaal im Hotel Wiesler. DJ-Musik sorgt für einen grooven- den Brunch. Und der gibt sich abwechslungsreich: kalt oder warm, herzhaft oder süß, mediterran, asiatisch oder steirisch. Das Buffet wird stets neu erfunden. Specials wie langsam gegartes Roastbeef, griechische Lammspieße oder Goldbrasse, Lachsforelle und Co. sorgen für Abwechslung und Überraschung. Zum süßen Ende gibt's Pancakes mit Obst oder gebackene Bounties. Preis: € 38,- pro Person (alle Speisen, ausgewählte alkoholfreie Getränke sowie Aperitif inklusive). Tipp: Wer das Wochenende nach dem Brunchende im Speisesaal ausklingen lassen möchte, auf den warten Spezialgerichte vom Holzkohlegrill.

Speisesaal im Hotel Wiesler  
8020 Graz, Grieskai 4-8  
speisesaal.at

# HOMEGARDENING

Gärtnern am Fenster

Birgit Lahner zeigt, wie man auf kleinstem Platz Gemüse, Kräuter und Obst anpflanzen kann, stellt die besten Sorten für alle Fensterlagen vor und hat eine Menge platzsparender Ideen. Damit gibt's das ganz Jahr über etwas zu ernten und schließlich sind die Pflanzen auch dekorativ und hübsch anzusehen. Außerdem hat sie tolle DIY-Anleitungen für Rankhilfen, Töpfe und hängende Flaschengefäße. Mit Hilfe dieses Buches kann jeder seine grüne Oase individuell gestalten.

Bio-Gärtnern am Fensterbrett  
Birgit Lahner  
Löwenzahn, € 24,90



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

## 24H-PIZZERIA

.....  
Alles auf Knopfdruck

Aus einem Projekt dreier Studenten der FH Wels wurde binnen weniger Jahre das innovative Konzept der **BistroBox**, die nun auch in Wien eine Location gefunden hat. Das simple Prinzip: **Man wählt seine Lieblingspizza per Knopfdruck**, danach wird sie von der Verpackung getrennt und in den Ofen geschoben. Dort wird sie bei über 300°C gebacken. Neugierige können durch das Sichtfenster die Pizza von der Entpackstation bis zum Heißluftofen verfolgen. Außerdem gibt's in der BistroBox Getränke, Snacks und frisch gemahlene Kaffee.



BistroBox  
1020 Wien, Calafatiplatz, Prater 24  
[www.bistrobox.com](http://www.bistrobox.com)

## KULINARIK-FESTIVAL

.....  
Ein Trip ins Salzkammergut

Der Seesaibling ist eine Delikatesse in ihrer reinsten Form, weil man ihn nur in den gehaltvollsten Gewässern findet. In den glasklaren, kalten Gewässern des Salzkammergutes fühlt er sich besonders wohl. Hier schätzt man ihn besonders und stellt ihn ein ganzes Wochenende in den Mittelpunkt eines Festivals. Die Wirte in **Altaussee und am Ödensee** bereiten Saibling in allen Varianten zu – von traditionell bis exotisch. Es gibt Verkaufstände mit Steckerlfisch, Musik und ein Kinderprogramm.

Saiblingsfest in Altaussee  
23. bis 25. Juni 2017  
[ausseerland.salzkammergut.at](http://ausseerland.salzkammergut.at)



**Thema:** Prater Wien

**Autor:** k.A.



## MUST HAVE

.....

### Standmixer im Retro-Style

Damit macht Mixen so richtig Spaß und **Shakes, Suppen und Smoothies** gelingen einfach auf Knopfdruck. Um die Zutaten vor dem Zerkleinern gleichmäßig zu vermischen, läuft der Mixer dank Smooth-Start sanft an, die Doppelklinge aus Edelstahl zerkleinert mit bis zu 18.000 Umdrehungen pro Minute, regelbar in vier Stufen. Besondere Features: **Ice-Crusher-, Smoothie- und Pulse-Funktion.** Außerdem ist das schöne, rote Stück der Eyecatcher in der Küche. Smeg Standmixer, ab € 249,-, im Fachhandel

## ALL IN ONE

.....

### Praktisches Tool

Gleichmäßig schneiden, sicher greifen und sauber zerteilen mit nur einem Werkzeug: **Melonenschneider** einfach am Rand der halbierten Frucht ansetzen und an der Schale entlang durch die Mitte führen. Mit dem geschwungenen Greifer lassen sich die Stücke ganz leicht entnehmen, auf dem Teller platzieren und mit der gezahnten Kufe weiter zerteilen. Die Melone wird effizient ausgehöhlt, die Schale kann als Schüssel für Obstsalat oder Bowle verwendet werden.

Melonenschneider, € 14,95

[www.proidee.at](http://www.proidee.at)



## JUST KORALLE

.....

### Stilvoll und funktionell



Diese wunderschöne, handgefertigte Geschirrschale von **Hedwig Rotter** bringt Farbe auf den Tisch. Die Schälchen eignen sich hervorragend für Dips, Gewürze, Nüsse oder Kapern. Mit den formschönen Schiffchen bringt man alles elegant auf den Teller. Gibt's in zwei Größen und in unterschiedlichen Farben. Dip-Set „Just Koralle“, ab € 50,-  
[www.manodesign.at](http://www.manodesign.at)

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



## DER SOMMERWEIN

### Höplers Pinot Blanc 2016

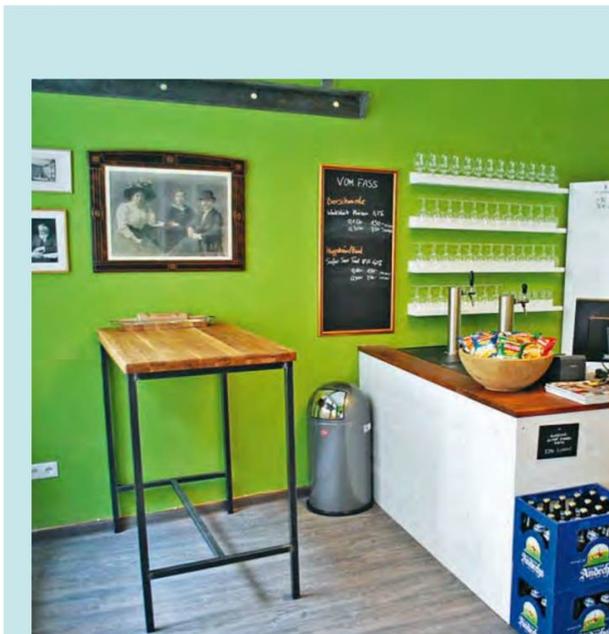
Winzer **Christof Höppler** lud Ende April auf sein Weingut in Winden, öffnete das hölzerne Flügeltor des alten Gutshofes und präsentierte den neuen Jahrgang. „Unser genüsslich-entspanntes Frühlingsfest ist ein feiner Auftakt ins neue Weinjahr. Für viele Gäste ist es Tradition, burgenländische Sonne zu tanken und die Lücken im Weinregal, die über den Winter entstanden sind, hier zu schließen“, erzählt der Weinbauer. Gleichzeitig ist es die Gelegenheit, die idyllische wie stylische Location zu erkunden, die Weine zu verkosten und seinen Favoriten zu küren. **Wir fanden den perfekten Sommerwein, Höplers Pinot Blanc:** frisch, leicht und inspirierend. Und der alte Gutshof mit seinen acht Weinräumen ist wunderschön. Zusammen mit drei jungen Künstlern hat Christof Höppler eine neue Möglichkeit geschaffen, die Welt des Weines sinnlich zu erfassen. „Nicht in vorgegebenen Bahnen, wie bei Weinseminaren, sondern als individuelles, sehr persönliches Erlebnis bei der Tour durch die **acht Weinräume**. In einem Raum vertieft man sich in Farben, im nächsten in Düfte, begeht den Tonraum, spürt die Reifung und Ruhe, erfühlt das Wachsen ...“, so der Winzer. Die Reise endet im alten Schüttkasten, dort wird verkostet.



Höplers Weinräume  
7092 Winden am See  
Hauptstraße 52  
[www.hoepler.at](http://www.hoepler.at)

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** k.A.



## DER ETWAS ANDERE GREISSLER

Biere aus aller Welt

Eine exzellente Auswahl an Craft Bieren, Top-Beratung und Wohlfühlambiente – der **Biergreissler** ist der neue Hotspot im Achten. Zur Zeit hat er **100 Biere aus 20 Ländern** im Repertoire, von „Alefried“ bis „Zeux“. Teil der Philosophie ist es, auch jüngere Brauereien wie „Brauküche 35“ (NÖ), „100 Blume“ (Wien) oder „Munich Brew Mafia“ und „Holla die Bierfee“ (beide Deutschland) bekannt zu machen. Wer will, kann sein Bier ohne Gastroaufschlag im Shop trinken, zusätzlich werden an zwei Zapfpunkten wechselnde Biere angeboten. Außerdem gibt's Biergläser, Bücher und Brau-Kits. Abgesehen von „Walker's Chips“ gibt nichts zu knabbern, es ist jedoch gestattet und sogar erwünscht, mitgebrachte Speisen im Lokal zu verzehren. Leitungswasser kostet auch in großen Mengen nichts, Handyaufladen ist gratis und Studenten bekommen 15 Prozent Rabatt auf alle Fassbiere.



Biergreissler  
1080 Wien, Lederergasse 4  
3722 Eggenburg, Hauptplatz 22  
[www.biergreissler.at](http://www.biergreissler.at)

## HEILKÜCHE

Aus Ost & West

Alte Traditionen wie das **indische Ayurveda**, die **Traditionelle Chinesische** und die **Traditionelle Europäische Medizin** betrachten Ernährung seit jeher als fixen Bestandteil eines ganzheitlichen Gesundheitssystems. Wenn wir uns neben Kalorien und Vitaminen auch für die **energetische Wirkweise** von unserer Nahrung interessieren, können uns die alten Traditionen gute Wegweiser sein. Dieses Buch zeigt auf genussvolle Weise, wie es gelingt, die körperlichen und geistigen Herausforderungen unseres modernen Alltags zu meistern. Passende Rezepte inklusive.

**Healing Kitchen für den modernen Alltag**  
Anja Haider-Wallner, Ulli Zika  
Facultas / Maudrich, € 23,60

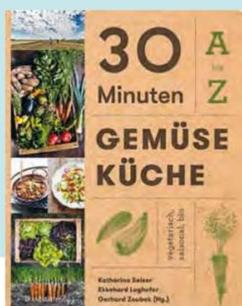


**Thema:** Prater Wien

**Autor:** k.A.

## VEGETARISCH UND ABWECHSLUNGSREICH

.....  
**Buchtipp**



Die besten Gemüsegerichte für jeden Tag - vegetarisch, abwechslungsreich, einfach zuzubereiten und schnell auf dem Tisch. **Und der Clou: Alle Rezepte sind in maximal 30 Minuten fertig.** Zusätzlich gibt's wertvolle Tipps zu Warenkunde, Einkauf, Verarbeitung und Lagerung der verschiedenen Gemüsearten sowie einen Rezept-Saisonkalender.

**30 Minuten Gemüseküche**, Katharina Seiser, Ekkehard Lughofer, Gerhard Zoubek  
Brandstätter, € 24,90



## BOUTIQUE & DESIGN HOTEL

.....  
**Das Hideaway in Salzburg**

Die **Blaue Gans** ist eine Institution in der berühmten Getreidegasse. Mit 660 Jahren ist sie das älteste Gasthaus und zugleich das erste Arthotel in der Stadt Salzburg. Die historische Baustruktur blieb erhalten, durch Werke renommierter Künstler wurden wirkungsvolle Akzente gesetzt. Verwinkelte Gänge, romantische Gewölbe und alte Tramdecken bilden mit zeitgemäßem Design eine ganz besondere Symbiose. Die 35 Zimmer und Suiten sind gemütlich, modern und individuell. Im Restaurant im historischen Tonnengewölbe ist **die moderne Küche Salzburgs** angesagt. Was heißt, es gibt Klassiker wie Innereien, vergessene Rezepte, unterschätzte Fleischteile, interessante Gemüsegerichte und die großen k.u.k.-Nachspeisen.



Arthotel Blaue Gans  
5020 Salzburg, Getreidegasse 41-43  
[www.blauegans.at](http://www.blauegans.at)