

ÜBERDRÜBER! VON ROBERT KROPF SPANNENDE SEITEN ÖSTERREICHS

1 Die Genussformel. Wie gelingt das saftigste Grillhuhn der Welt? Warum muss man ein perfektes Gulasch verbrennen? Was macht den Semmelknödel erst besonders flaumig? Wie löst man das Wiener Rosinenguglhupfproblem? Wissenschaftler und Sciencebuster Werner Gruber erklärt mit unglaublichem Fachwissen die kleinen chemischen und physikalischen Tricks der großen Köche und räumt dabei gleich mit populären Kochirrtümern auf. Mit einem Vorwort von Johanna Maier. *Die Genussformel, Ecowin Verlag, 21,90 Euro. www.sciencebusters.at*

2 Geheimes Salzburg. Edith Kneifl hat einen Kriminalroman geschrieben – der in Salzburg spielt (inklusive Liebe, Mord und Totschlag). Über den Roman kann man diskutieren, über die 50 Originalschauplätze, Restaurants, Hotels, Cafés und Bars und 60 Rezepte, die sie eingebaut hat, nicht. Ein kulinarischer Krimi in Salzburg. Klingt wie das wirkliche Leben. *„Geheimes Salzburg“, Verlag Lichtblick, 24,95 Euro.*

3 Alles Bio oder was? Was ist dran an Bio und wie erkennt man gute Qualität? Ist überall Bio drin, wo Bio draufsteht? Und wie bringt man Bio in den eigenen Garten? Gemeinsam mit Bio-Pionier Gerhard Zoubek (Adamah-Hof) wurden die wichtigsten Fragen erörtert. *„Bio“, Kneipp Verlag, 24,90 Euro.*



Essen in Salzburg ist ein Krimi. So steht es in Edith Kneifls neuem Buch. Mit Originalschauplätzen wie dem Restaurant „Spoon“ (links).



BONAPPETIT ORIGINALLE REZEPTE AUS DEM HOHEN NORDEN: KRANSEKAGE, DAS HEISST SO VIEL WIE MANDELGEBÄCK.



Zutaten: **Frischer Fisch,** Smorrebrod, herzhaftere Eintöpfe: 110 Rezepte für die kühleren Tage im Jahr.
100 g blanchierte Mandeln ♦ 200 g extrafeiner Zucker ♦

2 Eiweiß ♦ 500 g Marzipan ♦ 24 halbe Nüsse ♦ 12 getrocknete Marillen, jeweils in vier Stücke geschnitten ♦ 200 g Zartbitterschokolade
Zubereitung: Mandeln und Zucker im Mixer oder in der Küchenmaschine fein zermahlen. Das Eiweiß dazugeben und zu einer glatten weißen Masse verarbeiten. Dabei darf das Eiweiß nicht zu warm werden, da es sonst gerinnt. Das Marzipan fein reiben und unter die Eiweißmasse heben. In eine Schüssel geben, fest verschließen und für einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Aus der Mandel-Eiweiß-Masse 24 Rechtecke formen, etwa zwei mal sechs Zentimeter. Auf ein Ende je eine halbe Walnuss, auf das andere je ein Marillenstück drücken. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Rechtecke darauf verteilen und 15 bis 18 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und das fertige Gebäck in die Schokolade tauchen.

Trine Hahnemann: *„Die skandinavische Küche“*
Christian Verlag, 228 Seiten, 110 Rezepte, 30,80 Euro.

LEBENSMITTEL

SWATI SOLL SCHWUNG IN DIE
LENDE BRINGEN.



Sex sells: Barbara Burkhardt hat ein Szenegertränk erfunden, das angeblich Lustempfinden und Libido steigern soll. Eine der stimulierenden Pflanzen, deren Extrakt in Swati enthalten ist, heißt Damiana und kommt aus Südamerika. Damiana blüht gelb und wurde bei den Mayas „Kraut des Hirsches“ oder „Zerreißt dem Mann das Hemd“ genannt. Und: „Swati wirkt anregend, es ist aber kein flüssiges Viagra“, so Burkhardt, die Chefärztin am Freiburger St. Josefskrankenhaus. Außerdem schmecke das Getränk auch Männern – ist es doch mit Bier gemischt. Neu ist die alkoholfreie Variante mit Granatapfel-Geschmack.

Tipp: Swati, gesehen im Restaurant Fabios in Wien, online zu bestellen unter www.swati.eu, 2 Euro pro Flasche im 24er-Karton.