

Kostliches Österreich zu verkosten

In der Genussarena ist lustvolle Praxis statt trockener Theorie angesagt

Viele der berühmtesten kulinarischen Produkte Österreichs führen ein medial zwar sehr öffentliches – für den Konsumenten jedoch nur schwer zugängliches Leben. Die Warenmesse und die Genussarena der Kochkunstausstellung sollen das ändern. Denn Geschmack findet am Gaumen statt und das gilt es zu erleben – Praxis statt Theorie ist angesagt.

Wer wissen will wie das Glocknerlamm oder die berühmten Waldviertler Mohn- & Hanfprodukte schmecken, wen es interessiert wie Thums Beinschinken, das Gurktaler Luftg'selchte, der Vulkanoschinken und ihre Vorbilder aus Italien (San Daniele) bzw. Spanien (Iberico) am Gaumen zergehen, wird sich in der Genussarena bestens aufgehoben fühlen.

Wo ist der Platz österreichischer Produkte im internationalen Vergleich? Wel-

che Produkte sind am internationalen Markt längst etabliert? Österreichischer Saiblingskaviar in New York, geräucherter Lachs aus Herma-gor in Dubai, Ottakringer

Gaumen interessierter Besucher. Es gibt mittlerweile mehr als hundert Produzenten von Kürbiskernpesto – aber wie schmeckt das Original, das den Boom ausgelöst

hat? Johann Koller lässt es im Rahmen der Genussarena verkosten.

Dass die feinsten Nudeln aus dem Waldviertel kommen weiß jeder, Paula Zimmermann ist der Fachwelt bekannt, in der Genussarena kann nun auch ein breiteres Publikum ihre Nudeln kennen lernen. Und kennen lernen kann man dort auch die Menschen hinter den Produkten. Das Bewusstsein, ein schmackhaftes und hochwertiges Lebensmittel zu produzieren, ist eine Herzensangelegenheit – muss es sein. Dass diese Produzenten durchwegs besondere Menschen sind, weiß jeder, der das Leuchten und das Feuer in den Augen begeisterter Menschen kennt. Was befriedigt mehr? All die hochgesteckten Erwartung und das theoretische Wissen über ein Produkt – oder es selbst am Gaumen zu erleben. Sehen, riechen, schmecken und damit wissen – ohne Worte, nur mit einem zufriedenen Lächeln.



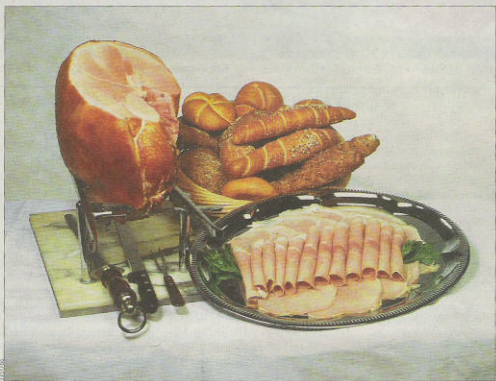
Off kopiert, nie erreicht: Das Original-Kürbiskernpesto

Marmelade als Renner in Tokio. Welche internationalen Genüsse lassen sich jetzt in ungeahnter Vielfalt degustieren? So bringt zum Beispiel Xocolat über einhundert Varianten von Schokoladen-wohlgeschmack auf den

hat? Johann Koller lässt es im Rahmen der Genussarena verkosten.

Dass die feinsten Nudeln aus dem Waldviertel kommen weiß jeder, Paula Zimmermann ist der Fachwelt bekannt, in der Genussarena

• INFO: Genussarena, 6. bis 9. November 2003 auf der Wiener Internationalen Kochkunstausstellung, Eintritt frei.



Beinschinken mit Tradition. Seit 1880 wird bei Thum Wiener Schinken gemacht



Austro-Klassiker Kernöl

Offizielle Sponsoren der
WIENER INTERNATIONALEN KOCHKUNSTAUSSTELLUNG