

Falstaff 06/11: Gefährlicher Genuss; Die Würze des Lebens; Die Macht des Sommeliers



Cover Falstaff 06/11: Gefährlicher Genuss; Die Würze des Lebens; Die Macht des Sommeliers

Credit: Falstaff
Fotograf: Falstaff

Wien (TP/OTS) - Genuss gefährdet! Für Falstaff in der sechsten Ausgabe des Jahres Anlass genug, um Nahrungsmittel in unserem Land auf den Prüfstand zu stellen. Ständig erregen neue Lebensmittelskandale die Gemüter. Falstaff wollte es genau wissen und beauftragte das Karmasin-Motivforschungs-Institut mit einer exklusiven repräsentativen Umfrage: 75 Prozent der Österreicher halten heimische Produkte für sicherer als jene aus dem Ausland. Strenge Kontrollen und Kennzeichnungen wie etwa mit dem staatlichen "AMA-Gütesiegel" machen sich bezahlt.

Laut Karmasin-Studie setzen die Österreicher auch weiterhin auf bio, bei zwei Drittel der Befragten hat sich das Vertrauen in biologische Produkte auch durch die EHEC-Diskussion nicht verändert. Die renommierte Ernährungsberaterin Hanni Rützler analysiert das Ergebnis: "Bei der Hysterie, die EHEC ausgelöst hat, hat das Krisenmanagement ganz klar versagt. Noch bevor klar war, woher der Verursacher kommt, hat man die Biogurke als Schuldigen angeklagt.

Aber bio ist kein Trend mehr, bio ist keine Nische. Bio hat bereits die Welt erobert." 60 Prozent der Befragten sind sogar überzeugt, dass Biolebensmittel nicht anfälliger für Verunreinigungen sind als Lebensmittel aus konventionellem Anbau. Lebensminister Nikolaus Berlakovich zeigt sich optimistisch und spricht für Regionalität: "Für die Neuorientierung der Menschen haben die Skandale auch etwas Positives gebracht. Den Konsumenten ist jetzt bewusst geworden, dass es nicht ganzjährig überall jedes Gemüse in der besten Qualität geben kann. Das ist sicherlich das Ergebnis von

EHEC." Für Falstaff steht fest: Vertrauen ist gut - unabhängige Kontrollen und Hygiene sind besser. Schon gründliches waschen mit Trinkwasser wirkt gegen Verunreinigungen auf Gemüse, Salat und Obst.

Die Würze des Lebens

Nicht nur Starköche, die im Falstaff-Beitrag Rezepte verraten, setzen vielfältige Gewürze und Kräuter ein. Auch in den Gewürzregalen der meisten Hobbyköche finden sich zahlreiche Geschmacksträger aus verschiedenen Kulturen. Je Reisefreudiger wir werden, desto größer das Interesse und die Experimentierfreude daran, sich eine schmackhafte Urlaubserinnerung auch zu Hause auf dem Gaumen zergehen zu lassen. In der aktuellen Falstaff-Ausgabe beschreiben Experten wie Erwin Kotányi, Leiter des gleichnamigen österreichischen Familienunternehmens oder Angelika Unterrainer, Gewürzexpertin bei Sonnentor, die Herausforderungen des Gewürzhandels. Gewürze prägen die Menschheitsgeschichte seit Jahrtausenden und bleiben, so viel ist sicher, weiterhin eine Würze des Lebens.

Die Macht des Sommeliers

Die Auswahl des Weins im Restaurant stellt Gäste oft auf die Probe. Falstaff veröffentlicht in der September-Ausgabe exklusiv die Kolumne der weltberühmten Weinautorität Jancis Robinson, MW, in deutscher Sprache. Manch einer wird sich beim Lesen schmunzelnd wiedererkennen, wenn die Top-Weinexpertin den tatsächlichen Einfluss der Sommelierberatung auf die Gäste beschreibt.

Mehr Informationen auch unter <http://www.falstaff.at>.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

Falstaff

Alexa Kazda-Klabouch

Tel.: +43 (0)1 90 42 142-211

alexa.kazda@rosam.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4699/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0002 2011-09-08/11:30

081130 Sep 11

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20110908_TPT0002