

Pressespiegel

22. Juni 2023

1 Schlagzeilen

Inhaltsverzeichnis

GOURMET NOTIZEN

falstaff (Print) | 21.06.2023 | Seite 98, 99
Georg Leitenbauer

3

Thema: Georg Leitenbauer

Autor: Martin Kubesch



Chefredakteur
MARTIN
KUBESCH

GOURMET



FALSTAFF STREETFOOD GUIDE

DAS TOLLSTE SCHNELLE ESSEN

Insgesamt 550 Adressen, davon mehr als 200 Newcomer, nahmen die Falstaff-Tester für den neuen »Streetfood Guide 2023« unter die Lupe, der dieser Tage online erschienen ist. Aufgrund von Demografie und Topografie wurden naturgemäß die meisten Anbieter in Wien getestet – in insgesamt 20 (!) Food-Kategorien von Sushi und Ramen bis Vegan wurden Sieger gekürt. Aber auch das Angebot in allen Bundesländern wurde bewertet. Aus Aktualitätsgründen nicht in den Guide geschafft hat es indes der feine Fisch- und Seafood-Truck von »Seeteufel« (Bild links). Die Seafood-Maestros stehen einmal pro Monat im Slow-Food-»Markt der Erde« in Parndorf. Alle Sieger des Falstaff Streetfood Guide finden Sie ab S. 180, alle Testergebnisse im Internet unter falstaff.at.

WELTBESTER CIDER KOMMT AUS ÖSTERREICH

Die Basis ihres Erfolges heißt nicht Sauvignon Blanc, Morillon oder Welschriesling, sondern Kronprinz Rudolf, Schafnase, Champagner Renette oder Krummstiel: Die Apfelzauberer von Kühbrein Most in Gaal im Murtal machen einen der besten Cider nicht nur Österreichs, sondern der ganzen Welt. Das hat vor Kurzem eine hochkarätige Jury bei der »Cider World« in Frankfurt festgestellt – und zwar zum zweiten Mal hintereinander. Der »Maschanzker Cider still« von Kühbrein erhielt als einziger Cider überhaupt die Höchstpunktzahl von 120 und verblies damit die hochkarätige Konkurrenz aus Frankreich und England. »Wir sind vollkommen überwältigt von die-

sem Erfolg«, so Peter Kargl, Marketing-Chef bei Kühbrein. Und sein Bruder David Kargl, Mostsommelier und kreativer Kopf hinter den Kühbrein-Produkten, ergänzt: »Dass wir für unsere fruchtige, klare Linie die Höchstnote bekommen, ist die schönste Bestätigung für unsere Arbeit.«
kuehbreinmost.at



Peter und David Kargl mit Davids Freundin Beate (v. l.): Die Produkte von Kühbrein haben vom Murtal aus längst die ganze Cider-Welt erobert.

Thema: Georg Leitenbauer

Autor: Martin Kubesch

NOTIZEN

WETTLAUF UM DAS TEUERSTE EIS DER WELT

Bis vor Kurzem galt der »Black Diamond«-Eisbecher aus Dubai (r.) als teuerstes Speiseeis der Welt: Vanilleeis mit Safran, schwarzer Trüffel und Blattgold ließen den Preis auf € 733,- klettern. Doch aus Japan kommt nun das »Byakuya«: Eis aus Molkenprotein mit Sake-Hefe, Parmesan, Weiße-Trüffel-Öl und – klar – Blattgold. Preis: knapp € 5900,-. cellato.tokyo

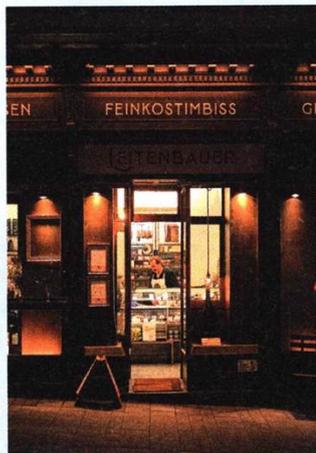


DINIEREN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Ein Luxus-Diner in 25 Kilometern Höhe verspricht das französische Unternehmen Zephalto ab 2024 seinen Kunden. Mit einem Stratosphärenballon soll eine Druckkapsel so hoch aufsteigen, dass bereits das Weltall und die Erdkrümmung sichtbar wird, während man Champagner schlürft. Preis pro Passagier: € 120.000,-. zephalto.com

NEUER WURST-HOTSPOT

Zuletzt war Georg Leitenbauer beim Premium-Fleischvertrieb Aumaerk, seit Kurzem bringt er unter eigenem Namen höchstwertige Fleischprodukte unters Volk. Sein neuer Feinkostladen in der Neubaugasse in Wien 7 versteht sich als Hotspot für feinste Würste und Schinken aus Österreich und dem nahen Ausland. So führt der Neo-Luxusgreißler unter anderem Sievers-Cabanossi vom Mangalica-Schwein, Gin-Salami und Chorizo von Top-Fleischhauern aus Salzburg oder Salsiccia mit Fenchel und Mortadella von einem Slow-Food-Produzenten aus Oberösterreich. Dazu gibt es diverse Gourmandisen, Prosecco vom Fass und eine kleine, feine Spirituosen-Auswahl. leitenbauer.wien



falstaff



»CANTINETTA« GOES LONDON

In der Harriet Street in Knightsbridge, gleich um die Ecke von »Harrod's«, eröffnete vor Kurzem die erste »Cantinetta Antinori«-Filiale in London. Das Restaurant erstreckt sich über drei Stockwerke und bietet alles, wofür die »Cantinetta« steht: Italo-Klassiker in Top-Qualität und die feinsten Weine der Winzerfamilie.

cantinetta-antinori.com



MEHR GESCHMACK FÜRS WASSER

»Add to Water« ist ein Wiener Start-up, das mit seinen Geschmackszusätzen Leitungswasser aromatisiert, aber gleichzeitig auf Zucker und künstliche Stoffe verzichtet. Mit den Geschmacksrichtungen Mint, Zitrone, Ananas, Passionsfrucht, Berry und Birne lassen sich auch Sekt, Weißwein und mehr boostern. addtowater.com



DER FALSTAFF-GOURMET-PODCAST
FALSTAFF.COM/AT/PODCAST