

Kulinarisches

Almochsenfilet mit Wildrosenblütensalz, Kürbiskerncannelloni mit Aprikosen, Jakobsmuscheln mit Babette-Ei: Was sechs Starköche Samstag zauberten, katapultierte Gourmets in den Kulinarik-Himmel.

ALMO-Almochsenfilet mit Wildrosenblütensalz, Brunnenkressemouseline und Korianderjus

Johann Lafer

Olivin 2005, Weingut Winkler-Hermaden

Steirisches Lamm-Karree mit Getreide-Kartoffel-Muffin und warmem Tomaten-Salat

Wolfgang von Wieser

Olivin 2005, Weingut Winkler-Hermaden

Gebratene Gänseleber mit Kürbisgemüse und geräuchertem Aal

Chris Southwick

Grauburgunder Jägerberg 2006, Weingut Hannes Sabathi

Pilzragout mit Zungenravioli und Kürbiskernpesto

Tim Mälzer

Grauburgunder Jägerberg 2006, Weingut Hannes Sabathi

Schokolade-Fondant und japanisches Grüner-Tee-Eis

Oyvind Naesheim

Beerenauslese Taminer 2006, Lage Grassnitzberg, Weingut Primus

Nespresso - Pralinen: -7°C, +7°C, +70°C

Christof Widakovich



▲ **J. Lafer: auch beim Vorbereiten für unser grandioses Titelbild Profi!**

Perfekt dekoriert und eindrucksvoll: dieser Prunkraum der Alten Uni. ▼

Die Gala war Abschluss und zugleich Grande Finale des „GourmetReise Festivals“, und sie bot eine Konstellation, wie es sie in dieser Form noch nie gegeben hat: Sechs Top-Köche aus drei Kontinenten machten zwölf Gänge zum Sensations-Menü. Einen kleinen Auszug

VON CHRISTA BLÜMEL

der himmlischen Karte finden Sie links oben auf dieser Seite – aber Achtung: Der wird Gusto machen ...

Es waren viele Köche, aber diese verdarben alles andere als den Brei: Unser eigener „Gott“ im Kulinarik-Himmel, Johann Lafer („Stromburg“), kochte auf, mit Wolfgang von Wieser (Hotel „Bellagio“, Las Vegas), Oyvind Naesheim („Nobu“, Hongkong), Leonard Cernko („Jeraboam, Moskau), Chris Southwick („Ritz Carlton, Moskau) und Tim Mälzer aus Hamburg. Was rund 400 Gästen in den perfekt dekorierten Prunkräumen der Alten Uni serviert wurde, sorgte für Entzücken pur.

Sie konnten endlich den ihnen zustehenden Erfolg einfahren: Christof Widakovich, Küchenchef im Grazer „Eckstein“, der bei 200 (!) Stunden Vorbereitung für die Gala trotz aller Kostproben noch schlanker geworden ist. Oder Wolfgang Edler, Profi, der von sich und anderen Perfektion verlangte. Und erhielt.

Und es galt, unerwartete „Kleinigkeiten“ zu meistern. Wie neue Ware zu organisieren – als 160 Kilo an Produkten, die Wolfgang

