

Es muss nicht immer Kaviar sein

...manchmal aber doch. Unser heißer Tipp: der ERSTE WIENER STÖRKAVIAR! Jan Klecka züchtet seit 2002 in seinen Teichen rund um Wiener Neustadt sibirische Störe und produziert den ersten Wiener Störkaviar. Im Gegensatz zu anderen Zuchtanlagen schwimmen seine Fische das ganze Jahr über im Freien und werden ausschließlich biologisch ernährt. Nur so erhält der Kaviar seinen einzigartigen, nussig-reinen Geschmack. Und noch ein Geheim-Tipp: die AUSTERN NR.2, ROYALE von David Hervé! Denn die „Royale“ gilt als Königin unter den Austern. Unser Sterne-Koch Chris K. empfiehlt sie so: 12 Stck. Fine de Claire-Austern öffnen und aus der Schale lösen. Ein wenig Baby-Spinat in Knoblauch-Butter dünsten und in die Unterschale geben. Das ausgelöste Austernfleisch oben drauf, etwas milden Parmesan oder Büffel-Mozzarella drüber und unter der Oberhitze goldgelb angrillen. Etwas frischgemörserter Pfeffer drüber ...und et voilà. Dazu ein gebuttertes Baguette, Salat und den passenden Wein, einen INCREDIBLE 2018 von Ludwig und Michaela Ehn aus Langenlois. Diese und noch viel mehr Köstlichkeiten liefert Ihnen im Übernachtexpress www.porcella.at

Foto: Asthampoo



DER FEINSCHMECKER, das führende Gourmet-Magazin schrieb: **DER LOHBERGER** ist einer der besten Metzger Deutschlands. Und im August wird **DER LOHBERGER** 60 Jahre alt. Am 21. August 1961 hat Hubert Lohberger seine Agi geheiratet, kurz nachdem er sie aus Mittenwald entführt hat. Und sechs Tage später, am 27. August eröffnete **DER LOHBERGER** am Salzstadel. Seitdem ist der Name der Inbegriff für beste Würste und gutes Fleisch. 1991 übernahm sein Sohn Hubert Lohberger die Metzgerei. Und nun ist mit Metzgermeister Lukas Lohberger, der außerdem der jüngste Fleisch-Sommelier-Deutschlands wurde, die dritte Generation am Ruder. Und er brachte umgehend neue Ideen ein: internationale Edel-Steak-Cuts aus der begehbaren Dry-Age-Kammer. Da ist das Picanha-Steak, das sich auch sehr gut auf dem Asado-Spieß macht. Oder das Flap-Meat, auch als „große Bavette“ bekannt. Probieren Sie es als Steak, Tatar, oder gefüllt, als Steak-Braten. Denn das positive Fett in der zarten Marmorierung wirkt wie Butter und garantiert einen unvergleichlichen, vollmundig-aromatischen Fleischgeschmack. Feiern Sie mit dem **LOHBERGER** und probieren Sie die August-Edel-Cuts. www.metzgerei-lohberger.de



EVERY: good for you, good for the Planet. Unwiderstehliche Bowls und mehr für anspruchsvolle Genießer. Das ist die Mission hinter EVERY. Jetzt gibt es neben dem bekannten Sortiment auch feinste Bowls aus ausgewählten pflanzlichen Zutaten: „THAI GREEN CURRY“, „BAMI GORENG“ und „TIKKA MASALA“. Denn wir alle wollen gesund essen. Wenn's mal schnell gehen soll, man aber trotzdem delikat wie im Sterne-Restaurant speisen will: schau' bei EVERY vorbei und bestell dir die „Bowls of the Month“, oder stell Dir dein eigenes „Special“ zusammen, und probier unbedingt die neue Sommerreis-Kollektion: die „Berlin Babes“ oder das sündig gute „Kreuzberg Chrush“. Feel Good Food. Zu Dir geliefert und in Minuten zubereitet: www.every-foods.com



Foto: Porcella

12 MOUSTRES
ROYALE
www.copieuse/sucree



Foto: Asthampoo