



delikatESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at



TOP 5 ADVENTMÄRKTE

Über 300 Weihnachtsmärkte gibt's heuer in ganz Österreich. Das sind die besten:

1 BELVEDERE

Einer der jungen und zweifellos einer der schönsten Adventmärkte: 40 Stände, darunter einer, bei dem's „Gratin Savoyard“ gibt.

Wien 3, Oberes Belvedere, Mo-So 11-21, 24.12. 11-15

2 SCHÖNBRUNN

Sieger vieler Weihnachtsmarkt-Vergleichstests, kulinarisches Großaufgebot, darunter KURIER-Autor Kari Hohenlohe mit seinen „Fürstln“.

Wien 13, Ehrenhof Schloss Schönbrunn, Mo-So 10-21, 24.12. 10-16, 25., 26.12. 10-18

3 SCHLOSS HALBTURN

Stimmungsvollster Markt im Burgenland: im Hof und Festsaal des schönen Barockschlosses, bäuerlich-pannonische Spezialitäten.

Halbtturn, Im Schloss, am 5., 6., 8., 12., 13.12., ab 13 Uhr

4 GRAFENEGG

Seit 1976 und damit einer der schönsten und traditionellsten Adventmärkte. Kulinarik: Spezialitäten aus den vier Regionen Niederösterreichs.

Grafenegg 10, 4.-8.12., 10-19, € 7, 02735/22 05 33, Shuttle von Wien-Heiligenstadt

5 STEYR

Die weihnachtliche Hauptstadt des Landes bietet gleich mehrere Advent- und Weihnachtsmärkte. So schmeckt Weihnachten in Oberösterreich.

Altstadt Steyr, bis 23.12. Mo-So 11-18

salz & PFEFFER PASTELL

Bevor die „Edelitaliener“ heutiger Generation – Fabios & Co. – erfunden wurden, übernahmen Lokale wie das „Da Conte“ diese Rolle. In seiner besten Zeit bestand dieses kleine Ristorante aus mehreren Lokalen, dann war seine Zeit aber gekommen, es verschwand. Und wurde diesen Herbst durch das „Pastell“ ersetzt, ein in elegantem Crème gehaltenes Designer-Gewölbe, in dem SchauspielerIn Inga Schulmann und Gastronomie-Haudegen Martin Schrambacher ihre Vorstellung einer modernen City-Küche umsetzen wollen: eine mediterran-französisch-österreichische Mischung, ergänzt durch ein paar russische Akzente.

Das geht mal ein bisschen in die Allerweltsrichtung (Carpaccio, gratinierte Schnecken, Gänseleber), ein anderes mal gelingt es toll, wie zum Beispiel bei der Pastinakencremesuppe mit Räucheraal (6 €) oder einem „Beef tatar à la Retour“ – außen für wenige Sekunden angebraten – mit tollen Pommes frites und von Inga Schulmanns Mutter selbst eingelegten Gurken (29 €). Nett auch das Rehfilet mit Schupfnudeln in Haselnuss-Bröseln, das mit Marzipan versetzte Rotkraut ging vielleicht schon sehr in die Dessert-Richtung (26 €). Die Weinkarte ist eindrucksvoll, zu Mittag gibt's ein preislich durchaus verkraftbares Menü.

Pastell, Wien 1, Kurrentgasse 12, ☎ 01/533 77 00, Mo-Sa 12-24, www.pastell-restaurant.at

		Max.
Küche	27	35
Keller	7	10
Service	13	15
Atmosphäre	14	15
Preis/Wert	13	20
Familie	1	5
	75	100

Mehr Restaurant-Tipps in Ihrer Trafik – im aktuellen **TafelSpitz**



BEIM *nachbarn*

ALABÁRDOS, Budapest

Rittersaal, flammende Zubereitung bei Tisch und sogar Volkstanzgruppen – das Alabárdos folgt nicht zwingend dem Zeitgeist. Aber das machen in Budapest ohnehin alle und vor allem zeigt sich die Küche alles andere als altmodisch: ungarische Klassiker, auf hohem Niveau zubereitet, so machen Gulasch & Zander mit Bohnen Spaß.

Alabárdos, Budapest, HU, Országház utca 2, ☎ +36/1/356 08 51, Sa 12-16, Mo-Sa 19-23, www.alabardos.hu

FOTOS: PRIVAT, STEPHAN BOROVICZENY, ALABÁRDOS



Schokolade

Von furchterregenden Krampussen und hohlen Nikoläusen, von Bergbauernschokolade und Adelsgenüssen, von den Geheimnissen der Chocolatier-Kunst und von sinnlosen Schoko-Kreationen: ein Leben ohne Schokolade ist wie Champagner ohne Kohlensäure.

Mein erster Nikolaus hätte so schön sein können, wären da nicht die Krampusse gewesen. Diese Fellmonster mit ihren bizarren Fratzen jagten mir mit ihrem animalischen Gebrunze und ohrenbetäubenden Schellengeläute dermaßen Angst ein, dass ich mich unter dem Tisch verkroch. Als mir der Bischof zum Schluss ein Sackerl überreichte, war die Welt wieder in Ordnung. Neben den Mandarinen, Nüssen und getrockneten Feigen war es vor allem der Nikolo aus Schokolade, der mich diesen Schock schnell wieder vergessen ließ. Obwohl mein Onkel – wie später auch mein Cousin – in seiner Vorarlberger Bäckerei hohl ausgegessene Nikolausstiefel und Osterhasen aus Schokolade herstellte, war dieses Naschwerk nicht nur für mich damals etwas ganz Besonderes. Meine Eltern kannten noch Bergbauern, die ihre Schokolade selber machten, weil „echte“ zu teuer war. „Eisschokolade“ hieß sie und bestand aus einer Schnee gekühlten Mixtur aus Kokosfett, Grieszucker und Kakaopulver.

Christoph Columbus brachte die bei den Azteken als göttlich verehrte Kakaobohne eher widerwillig nach Europa mit. Er mochte den „abscheulich heißen und scharfen Geschmack“ dieses Getränks namens „Xocolatl“ nicht, das damals ungefähr wie ein doppelter Espresso mit Chili und Pfeffer geschmeckt haben muss. Die experimentierfreudigen Gourmets am spanischen Hof teilten diese Meinung zum Glück nicht. Sie verfeinerten das Kakaopulver mit Rohrzucker und bald darauf war die Gier des europäischen Adels nach diesem köstlichen Dopingmittel nicht mehr zu bremsen. Zur Freude der höfischen Zahnarzt-Gilde.

Die Sängerin Trude Herr ist wahrscheinlich das einzig weibliche Wesen, das allen Ersten behauptet hat: „Ich will keine Schokolade, ich will lieber einen Mann.“ Aber ich gebe zu: Auch ich bin Schokoholic. Spätestens seit meiner Lehrzeit bei Paul Bocuse, als mich sein heutiger Schwiegersohn Jean-Jacques Bernachon, der 1975 einen Kuchen- Traum aus Schokolade für den französischen Staatspräsidenten Giscard D'Estaing kreierte, in die Geheimnisse der Chocolatier-Kunst einweihte. Ein Leben ohne Schokolade wäre für mich wie Champagner ohne Kohlensäure. Denken Sie an Nachspeisen wie Mousse au Chocolat, Mohr im

Hemd, Sachertorte, Schokoladensoufflé, Brownies oder einfach nur an eine Tafel Schokolade mit knackigen Haselnüssen. Man kann die Liebe zum braunen Gold aber auch übertreiben. Zu Wild macht Schokolade durchaus Sinn, aber bei modernen Gerichten wie Seezunge oder Jakobsmuscheln mit Schokolade dreht sich mir der Magen um. Man muss Kreativität nicht mit der Brechstange erzwingen.

Meine Angst vor Krampussen habe ich übrigens recht schnell abgelegt. Dank der heißen Schokolade, mit der wir älteren Buben uns immer Mut antranken, ehe wir diese Hell's Angels von Bad Gastein mit vereisten Schneebällen von unseren Igluverstecken aus bewarfen. Am liebsten hätten die wütenden Kramperl uns mit ihren Ketten die Hintern versohlt, aber mit ihren gehörnten Dickschädeln konnten sie uns nicht aus unseren engen Schneelöchern holen.

eckart.witzigmann@kurier.at
www.eckart-witzigmann.com

Mein **BERGER** Schinken

Bester Schinken!

Glutenfrei
Laktosefrei
Ohne Geschmacksverstärker

ROHSTOFF ZU 100% AUS ÖSTERREICH