

ORF *nachlese**Das große Kekse-Extra*

Martini-Klassiker
mal anders
Gansl-Sushi
selbst gemacht

Winterliche
Hausapotheke
Die besten Tipps
rund um Grippe
& Erkältung

Zukunft
Elektromobilität?
Alle Vor- und
Nachteile

Märchenhafte
Advent
Bäckereien

Kleine Kekse,
feines Konfekt
und große Kuchen
aus Omas
Rezeptschatz

45
Rezepte
*im Heft***Hansi**
Hinterseer**Claudia**
Stöckl

Zwei
sympathische
Stars im Talk

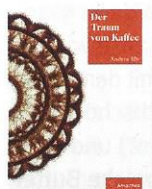
- **KREATIV** Kränze aus Weihnachtssternen
- **PFLANZENKRAFT** Natürliche Seelenschmeichler
- **RHEUMA** Wie Ernährung hilft

Frisch gekocht – Bücherregal



Katharina Prato

Bis heute ist das erstmals 1869 erschienene Kochbuch von Katharina Prato mit seinen 2 500 Rezepten eine Fundgrube für alle, die nach alten Rezepten kochen möchten. **Neuaufgabe.** Von Katharina Prato. **Erläuterungen:** Christoph Wagner. Pichler Verlag, 688 S., € 34,90



Der Traum vom Kaffee

Über ein Leben für und mit Kaffee. Das Buch gewährt Einblick hinter die Kulissen einer Welt voller Aromen & Geschmäcker eines italienischen Familienunternehmens, dessen Wurzeln in Österreich-Ungarn liegen. Von Andrea Illy. Amalthea Verlag, 232 Seiten, € 25,-



Coole Rezepte für zwischendurch

Egal ob für die Pause in der Schule oder am Arbeitsplatz, für (Kinder-)Partys oder als kaltes Abendessen: Diese Rezepte – von Apfeltiramisu über Pizzatoast bis Wurstsalat – sind in zweifacher Hinsicht „cool“! Von I. Hanreich & B. Macho. Hanreich Verlag, 176 Seiten, € 19,90

Vienna School of Coffee
(Bergg. 37, 1090 Wien);
Die Rösterin
(Hahng. 22, 1090 Wien),
dieroesterin.at

Die Kaffee- rösterin

Johanna Wechselberger



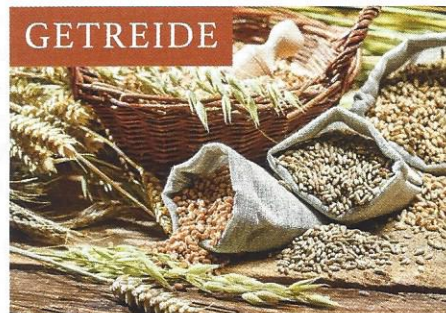
Als Rösterin & Besitzerin der „Vienna School of Coffee“ ist Johanna Wechselberger für die Qualität ihres Kaffees von der Pflanze bis in die Tasse verantwortlich. Hier einige Lagerungstipps: Gemahlener Kaffee und Kaffeebohnen sollten nicht lange gelagert werden (max. 1 Monat), das bekommt dem Aroma nicht. Angebrochene Packungen sollten bald verbraucht und vor Sauerstoff geschützt werden, denn beim Öffnen entweicht jedes Mal Aroma und damit verschlechtert sich die Qualität der Bohnen ständig. Belassen Sie das geöffnete Produkt in der Originalverpackung und packen Sie diese in eine lichtundurchlässige Kaffeedose mit Vakuumverschluss. Die Dose sollte nicht direkt in der Sonne stehen. Außerdem muss Kaffee trocken gelagert werden.

Die große Welt der Lebensmittel



Zuchtchampignons sind die meistangebauten Speisepilze

FrISChe Champignons sind weiß oder braun, glatt und fest. Ihre Haut ist fleckenlos und die Schnittfläche weiß. In der Kartonschale bleiben die Pilze im Kühlschrank einige Tage frisch. In Plastikverpackungen haben Champignons nichts verloren, dort fangen sie zu schwitzen an und verderben. Beim Kauf sollte man auf geschlossene Köpfe achten. Pilze, deren Hüte nach außen gebogen sind bzw. die eine trockene Schnittfläche haben, sind schon betagtere Exemplare. **Rezept:** Buchweizen-Ravioli, Salbei, Kraut und Champignons (Seite 28).



Einkorn ist eine der ältesten bekanntesten Getreidearten

Mit Anfang des 20. Jahrhunderts wurde diese geschmackvolle Getreidesorte aufgrund des zu geringen Ertrags nicht mehr angebaut. Nur aus wenigen, gut erhaltenen Körnern konnte ein neuer Bestand re-kultiviert werden. Generell gilt Einkorn im Anbau als sehr robust. Der Name kommt von den einzelnen Körnern auf der Ährenspindel. Jedes einzelne ist von einem Spelz umgeben. Einkornmehl ist wegen seines hohen Gehalts an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen oft zart gelbbraun gefärbt. **Rezept:** Einkorn-Quiche mit herbstlichem Gemüse (siehe Seite 28).