

Exklusiver Kaffee: Hawaii Kona. Nespresso hat sich auf die Suche nach einem Kaffee der besonderen Art gemacht und wurde in Hawaii fündig: Die erlesenen Kaffeebohnen der Limited Edition Hawaii Kona wachsen an der Westküste der Insel, an den Hängen der beiden Vulkane Hualalai und Mauna Loa. Der Kaffee hat ein fruchtiges Bouquet, das nussige Noten enthüllt.



Wunderbarer Kaffee: Die Limited Edition Hawaii Kona von Nespresso.

Genießen



„Artner am Franziskanerplatz“ ist bei der Restplatzbörse dabei.



RENATE POLZ Mein Weintipp

SEGGAU EINÖD SAUVIGNON BLANC 2010

Göttlich. Im über 300 Jahre alten bischöflichen Weinkeller, der zu den ältesten und größten Europas zählt, finden regelmäßig stimmige Verkostungen der Weine statt. Die Riede Einöd ist eine der steilsten Rieden der Südsteiermark und sie trägt beachtliches Potenzial in sich. Vinifiziert wurde der Sauvignon von den Brüdern Polz. Ausgebaut im 2.000-Liter-Eichenfass und 10 Monate im Holzfass gereift. Unverkennbar ist die vegetabile, kühlgeprägte Sauvignonnase vom Schieferboden. Die pflanzlichen Aromen von Efeu und gelbem Paprika treten ebenso wie das Gewürzsalz hervor. Als Tipp: Kürbisgerichte und der Sauvignon passen hervorragend zusammen.

14,95 Euro Bestellbar:
www.genussregal.at

RENATE POLZ ist Winzerfrau
www.polz-garten.com



Neu & clever: Restplatzbörse für Restaurants

Das Konzept ist ebenso so neu wie clever: Die brandneue Online-Plattform **delinski** – smart table booking ist die erste Restplatzbörse für Restaurants. Wer die Homepage www.delinski.at anwählt, kann Last-Minute-Tische bei vielen namhaften Lokalen buchen. Für jede Buchung gibt es ein extra Goodie: Der Gast zahlt minus 30 Prozent auf die Gesamtkonsumation. Buchbar sind klingende Namen wie das *Mörwald Kloster Und* (3 Hauben) in Krems, die drei *Dots*-Lokale sowie das *Hansen* in der Börse, *Harry's Time* oder das *Artner am Franziskanerplatz*. www.delinski.at ■

MADONNA TIPP FÜR HOBBYKÖCHE

ZERSTÜCKELN. Mike Süsser kocht damit: Das Schneidbrett **Bamboo Bicolor** mit smarter Auffanglade. Der Vorteil: Schnittreste werden aufgefangen. www.blissany.com



IDA METZGER

GOURMET-TAGEBUCH

Hitliste aus 5 Jahren Gourmet-Kritik

Mitunter stimmen die MADONNA-LeserInnen nicht immer meinem Urteil zu. Jeden Montag durchforste ich daher mit Spannung meinen Mail-Ordner. Meine absolute Nummer eins auf der Hitliste der kritischen Leserbriefe erhielt ich im Vorjahr. Autor war ein anonymes Stammgast vom Haubenlokal *Mraz & Sohn*. Zugegeben meine Kritik saß tief: „Viel Show um Nichts“ nannte ich damals die MADONNA-Kolumne. Mein Urteil lautete im Wortlaut so: *Ich mag Kreativität, ich mag Firlefanz. Aber man kann die Inszenierung auch übertreiben. Und meinte weiter: Soll die Präsentation von den geschmalzenen Preisen ablenken?*

Nicht meine Preisklasse? Der Konter des Mraz-Stammgastes war nicht von schlechten Eltern: Wenn *Mraz & Sohn* nicht meine Preisklasse ist, dann soll ich doch lieber billigere Lokale besuchen. Hätte nur noch gefehlt, dass sie mir McDonald's empfiehlt.

9 Monate später. Popstar Madonna reist nach Wien. Und wie es der Zufall will, sucht sich die Diva ausgerechnet das *Mraz&Sohn* für ihr Diner aus. Am nächsten Tag lese ich dann genüsslich in der Zeitung: „*Madonna schickte jede Bestellung unberührt zurück, verrät eine Augenzeugin.* Ob das Madonna-Management auch ein Mail von meiner Kritikerin erhalten hat? Ein Frage der Preisklasse kann es bei der Multimillionärin Madonna wohl nicht gewesen sein...

MRAZ & SOHN, 1200 Wien, Wallensteinstr. 59, Tel.: 01/3304594, www.mrazundsohn.at, Mo–Fr 11 bis 15 Uhr, 19 bis 24 Uhr

IDA METZGER ist Gourmet-Chefin von MADONNA. i.metzger@oe24.at

