

EDITORIAL

Zeit nehmen,
Zeit gebenALEXANDER JAKABB
WOLFGANG SCHEDELBERGER

Der wahre Luxus sei Zeit, hört man vielbeschäftigte Menschen oft klagen – das ist schon richtig. Wenn es um den Genuss geht, hat die Zeit jedoch noch eine andere Dimension. Wirklich gute Dinge gewinnen an Qualität, wenn man ihnen genug Zeit gibt.

Das zeigt sich vor allem bei edlen Schaumweinen, egal ob sie nun aus der Champagne oder dem Kamptal stammen. Wirklich große Schaumweine legen mit der Zeit einfach noch zu, während mittelmäßige Produkte schon längst am Abbauen sind.

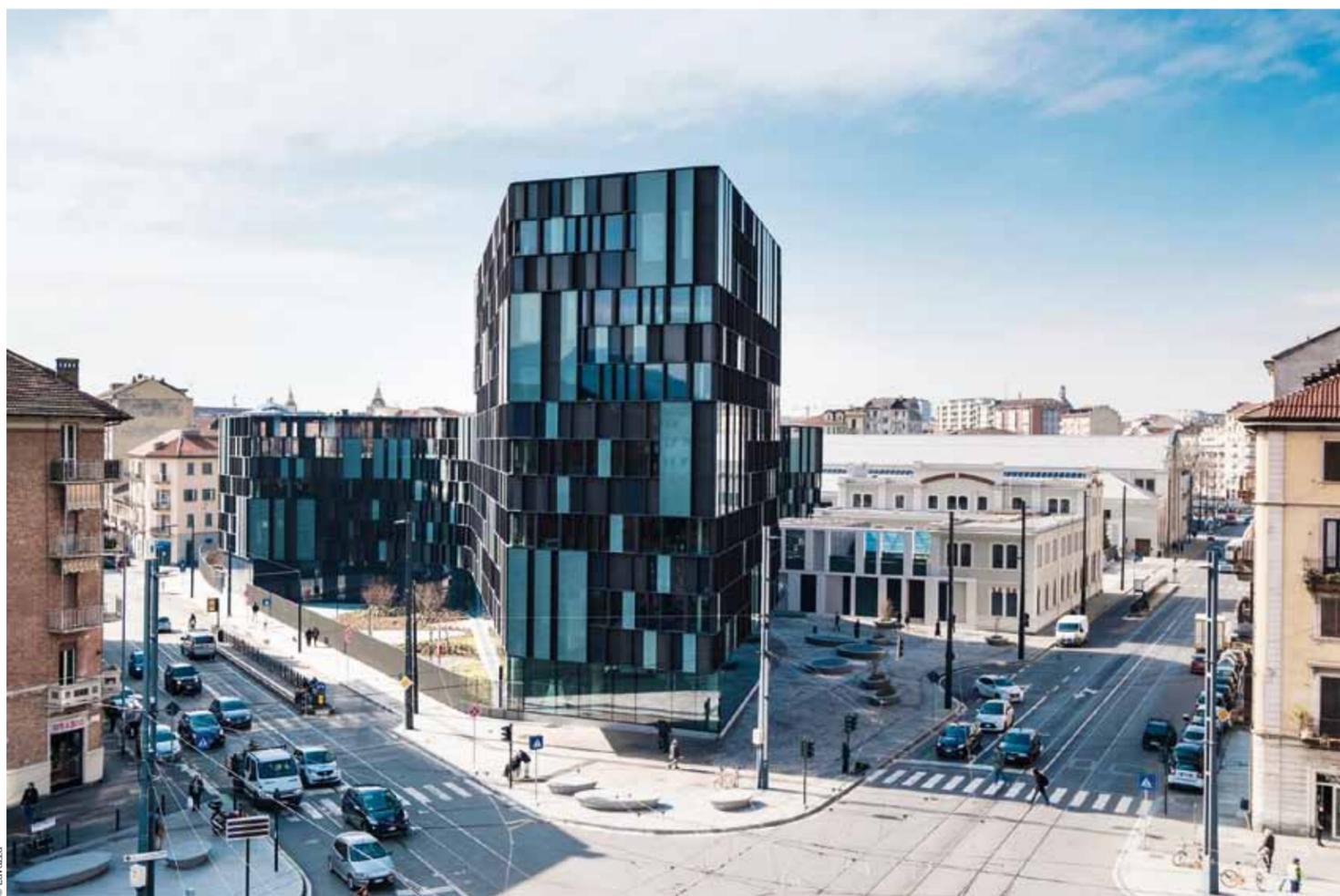
Man sollte sich aber auch Zeit nehmen, um großartige Lebensmittel tatsächlich genießen zu können. Zwischen Tür und Angel – und mit den Gedanken schon beim nächsten Termin – macht der beste Champagner nur bedingt Spaß. Das Gleiche gilt für einen abendlichen Restaurantbesuch, bei dem man schon an die Herausforderungen des nächsten Arbeitstags denkt.

Insofern haben es Restaurants in Urlaubsorten einfacher. Nach einem aktiven Tag am Berg und ein paar Stunden Ausspannen im Spa-Bereich macht ein feines Abendessen doppelt Spaß.

Die Berge rufen

In den letzten Jahren haben die Restaurants in unseren Bergen deutlich zugelegt. Der Arlberg ist ja schon länger als Gourmet-Destination bekannt. In Ischgl kann man jedoch von einem echten Gastro-Wunder sprechen, das sich auch in einer ständig steigenden Zahl von Gault-Millau-Hauben zeigt. Mit insgesamt 18 Hauben und vier Drei-Haubern haben die Ischgler Spitzenköche ein beeindruckendes Signal gesetzt.

Nicht nur für Skifahrer, auch für Feinschmecker heißt es mit Winterbeginn: Der Berg ruft!



Das neue Lavazza Headquarter in Turin ist in kürzester Zeit zum Symbol für das neue Turin geworden. Man trifft sich zu Kunst, Kultur und Kulinarik.

Kaffee, *Kultur* & Kulinarik

Genussreise Lavazza vermittelt Kunst und Genuss auf höchstem Niveau.

Turin. Turin ist seit diesem Sommer um eine Attraktion reicher: Der weltbekannte Kaffeehersteller Lavazza hat seinen Firmensitz von der Peripherie Turins mitten in die Stadt verlegt. Das neue Headquarter „Nuvola Lavazza“ wurde von Cino Zucchi gestaltet und hat sich in kürzester Zeit als Ikone der modernen Architektur in Turin etabliert.

Eine Wolke im Herzen Turins

Die „Wolke“ (Nuvola) bietet nicht nur den Mitarbeitern viel Komfort – sie ist auch zu einer Pilgerstätte für kunstsinigende Genießer geworden. Ein multimediales Museum ist der Geschichte von Lavazza gewidmet, regelmäßig finden hier Konzerte, Lesungen und zeitgenössische Ausstellungen statt. Im lässigen Bistro gibt es bodenständige Slow-Food-Küche, und dann hat Ferran Adrià ein Konzept für das großartige Restaurant Condividere

entwickelt, das vor Kurzem seine Pforten geöffnet hat.

Der spanische Jahrhundertkoch Ferran Adrià arbeitet schon seit Jahrzehnten mit Lavazza zusammen und zeigt im Condividere, das von Küchenchef Federico Zanasi geleitet wird, wie er sich ein modernes Fine-Dining-Restaurant vorstellt. Aber auch das „einfache“ Bistro ist absolut reizvoll. Schließlich ist Lavazza nicht nur in den besten Restaurants der Welt zu Hause, sondern unterstützt von Beginn an auch den Slow-Food-Kongress „Salone del Gusto“, der jedes zweite Jahr in Turin stattfindet.

Lavazza ist also wesentlich mehr als „nur“ ein Kaffeeröster. Das spiegelt sich seit den Anfängen im Jahr 1895 auch in den stets originellen Werbekampagnen wider, die man im Lavazza-Museum bestaunen kann. Hier erfährt man auf amüsante Art und Weise, wie sich die

italienische Genusskultur im Laufe der Jahrzehnte entwickelt hat. Vieles hat sich verändert, doch die Liebe zum Kaffee ist den Italienern geblieben. Auch wenn Lavazza

mittlerweile in mehr als 90 Ländern verkauft wird, ist er bis heute der beliebteste Kaffee Italiens geblieben.

Lavazza verlost unter den medianet-Lesern eine Reise nach Turin (Flug, eine Übernachtung, Besuch samt Degustations-Genussmenü mit Weinbegleitung im Gourmet-Restaurant-Condividere des Nuvo-la Lavazza). Außerdem gibt es fünf der heiß begehrten Kultkalender von Lavazza zu gewinnen. Der neue Kalender 2019 trägt den Titel „Good to Earth“ und wurde von der US-Fotografin Ami Vitale gestaltet. Seit dem Beginn des Kalenders (1993 mit Helmut Newton) stellt Lavazza jedes Jahr ein anderes Thema mit einem internationalen Starfotografen vor. In den letzten Jahren hat sich Lavazza dabei besonders um soziale und ökologische Themen gekümmert. Einfach eine E-Mail an gewinnspiel@medianet.at schicken. (red)



© Andrea Guermani

Jahrhundertkoch Ferran Adrià steht hinter dem neuen Restaurant Condividere.

Pop-Up Bereits zum dritten Mal in Folge kommt der Taubenkobel für ein winterliches Gastspiel nach Wien

Der Lokvogel fliegt aus dem Taubenkobel

Wien. Dass die Küche von Alain Weißgerber nicht nur im eleganten Rahmen des Relais-8-Chateaux-Hauses Taubenkobel schmeckt, zeigt sich alljährlich beim winterlichen Pop-up in Wien.

Und doch ist das Ambiente für die abendliche Weißgerber-Show auch beim Wiener Pop-up stets bemerkenswert. Die Remise in Wien-Meidling hat einen originellen Industrial Chic, der in manchen Innenstadtlökalen mit viel Aufwand künstlich nachgestellt wird.

Wenn man eine derart spannende Bühne zur Verfügung hat, gilt es diese auch zu nutzen. Gäste können aus zwei verschiedenen langen Menüs (98 € bzw. 138 €)

wählen. Barbara Eselböck hat eine extrem spannende Weinbegleitung zusammengestellt und leitet wie im Stammhaus in souveräner Art und Weise den Service.

Kurzum: Der Lokvogel ist ein zauberhaftes Pop-up-Restaurant, in dem man einen genussvollen Adventabend abseits gängiger Weihnachtsklischees genießen kann. (red)

LOKVOGEL

Bis 23. Dezember ab 18 Uhr; Ort: Remise Wolfganggasse/Eichenstraße 2, 1120 Wien. Reservierungen unter +43 2684 2297 oder lokvogel@taubenkobel.com



© Mässa Stancic

Die ehemalige Remise in Wien-Meidling wird bis Weihnachten zur Taubenkobel-Bühne.

IMPRESSUM

Medieninhaber:
medianet Verlag GmbH
1110 Wien, Brehmstraße 10/4. OG
<http://www.medianet.at>

Gründungs-herausgeber: Chris Radda
Herausgeber: Germanos Athanasiadis,
Mag. Oliver Jonke
Geschäftsführer: Markus Bauer
Verlagsleiter: Bernhard Gily

medianet luxury gourmet
Redaktion:
Alexander Jakabb,
Wolfgang Schedelberger
Lektorat: Christoph Strolz
Grafik/Produktion:
Raimund Appl, Peter Farkas
Lithografie: Beate Schmid
Druck: Ferdinand Berger & Söhne
Ges.m.b.H., 3580 Horn

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen; Gerichtsstand ist Wien. Gastbeiträge müssen sich nicht mit der Meinung der Redaktion decken.