

Wie Essen jünger macht

Wer kennt die 15 Anti-Aging-Stars unter den Lebensmitteln? Wer weiß, dass man/frau sich mit Trauben und Tomaten, Oliven und Bohnen, Walnüssen und Kürbis jung essen kann?

In den großen medizinischen Schulen der Welt spielt die Ernährung eine zentrale Rolle: Ob die traditionelle chinesische Medizin oder die Ayurveda Medizin Indiens – der Bereich Ernährung nimmt einen wichtigen Teil der Ausbildung ein. Der bekannte Anti-Aging-Mediziner Markus Metka stellt nun, gemeinsam mit dem Haubenkoch Thomas M. Walkensteiner, sein zweites Kochbuch*) vor, das die Kochkunst zur Heilkunst erhebt. In dem Buch der beiden »Wie essen jünger macht« ist nachzulesen, wie sich lukullische Lebensfreude mit den Grundsätzen der bewussten, lebensverlängernden Ernährung aufs angenehmste verbinden lässt.



*) Markus Metka | Thomas M. Walkensteiner | Koch dich jung! | ISBN 978-3-85033-153-1 | € 36,- sfr 61,- | Format 20 x 27cm | 176 Seiten | ca. 150 Farbbildungen | Hardcover

Sommer Cocktails



0,5 cl Toschi Verdemela
0,5 cl Monin Sirup Rose
2 cl Himbeermark (frisch)

Zutaten mit Eis im Shaker
schütteln und mit einem
Sekt, Marke »Riesling Brut«
Flaschengärung, von Bernhard
Masard auffüllen.



Mit diesem Sommer-Cocktail-Rezept »Razzberry Love« sicherte sich Christian Kollmeier den 1. Platz beim 9. Sommer-Sektcocktail-Cup, die die Trierer Sektkellerei Bernhard-Massard in Zusammenarbeit mit der Deutschen Barkeeper Union (DBU) durchführt.

Sein Sektcocktail wird sicherlich jetzt zum In-Drink 2008 werden. Christian Kollmeier ist als Barkeeper im hoch titulierten Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn tätig. Das Michelin Sterne-Restaurant zählt zu den TOP-Gourmet-Restaurants in Deutschland.

News



Auf höchster Ebene ...

Sebastian Frank ist zu Recht Anwärter für zukünftige Hauben. Der Souschef à la Carte im Inter Alpen-Hotel Tyrol (Küchenchef ist Hauptkoch Christoph Zangerl) setzte sich in der Endausscheidung zum »Gault Millau-Newcomer des Jahres 2008« in Wien gegen seine Mitbewerber durch und überzeugte die prominente Fachjury mit seiner außergewöhnlichen Kochkunst. Die Broschüre steht online zum Herunterladen zur Verfügung.