



Hochprozentig, rauchig, gut: Der „Whisky Circle Pinzgau“ – Armin Heger, Erwin Deutinger, Rainer Edlinger und Hans Peter Hochstaffl (v. l.) – mit seinen Spezialabfüllungen. Bild: SW/LINDER

Wer vom „Lebenswasser“ kostet

Der „Whisky Circle Pinzgau“ stellte sich und Spezialabfüllungen vor

ZELL AM SEE/FUSCH (SN-joli). Was passiert, wenn man im schottischen Iverness vom „Lebenswasser“ kostet, weiß Rainer Edlinger genau: Man bleibt hängen – am Geschmack des Single Malt. Und so hob Edlinger zusammen mit Gleichgesinnten – Hans Peter Hochstaffl, Erwin Deutinger und Armin Heger – Anfang 2007 den „Whisky Circle Pinzgau“ aus der Taufe. Die vier Kenner, die seit 15 Jahren auf „Tastings“ und Mes-

sen in Österreich, Deutschland sowie natürlich Schottland ihr Wissen rund um Whisky vertiefen, haben nun ihre ersten vier Spezialabfüllungen vorgestellt. Edlinger, der „Herr über mehr als 300 Whisky-Juwele“ ist: „Mit unseren Partnern Pot Still in Wien und Whisky Chamber in Deutschland ist uns da wirklich etwas Besonderes geglückt.“ Was bei einer Verkostung am „Sonntag“ in Zell am See gleich von

Spezialisten wie dem Sommelier Georg Fürstauer oder Robert Groger bestätigt wurde.

Hervorragend: Ein „Gragganmore“ 1993, speziell im Rotweinfass nachbehandelt, mit Syrah Guigal Rotie Finish. Dann ein „Bein Sholum“ 1999 – eine echte „Rauchbombe“ –, ein „Cuillins Dew“ von der Insel Skye sowie das absolute Highlight, ein „Glen Spy“, Jahrgang 1977. Da bleibt nur eines: Slainthe (Prost)!

HEISSE BULLEN



Die Salzburger Barbecue Bulls durften sich bei der größten Grillmeisterschaft des Jahres 2007 in Österreich, dem Alpen-Adria-Cup im Salzburger Messezentrum, über einen zweiten Platz freuen. Mit 1160 Punkten fehlten den Salzburger dabei lediglich 19 Punkte auf den Gesamtsieg, den die „Waldviertler Hornochsen“ für sich verbuchen konnten. Jetzt bereitet sich das Team von Helmut Karl (2. v. r.) bereits auf den internationalen Höhepunkt der Saison vor: Das „19th Annual Jack Daniel's World Championship Barbecue 2007“ in Lynchburg (Tennessee, USA). Bild: SN/LAUX

Siegild Sawallich gilt als Fixstern in der Welt der Schönen und Reichen. Jetzt hat sie ein Kochbuch über Suppen geschrieben – und liegt damit voll im Trend.

PETER GNAIGER

Es roch nach Revolution in der roten Bar des Wiener Volkstheaters. Da war etwa der Modemacher Alexander Georgiev zu hören. Georgiev hat eine schöne Definition, wie er an die Kunst herangeht, schöne Kleider zu machen: „Die Entstehung und Entwicklung eines Ensembles ist für mich ein langwieriger Prozess. Jede geschaffene Kreation trägt eine komplexe Geschichte mit sich. Das Brisante für meine Inspirationen sind ausgewählte Materialien – geheimnisvolle Spiegelungen der Weiblichkeit...“ Das Revolutionäre an seinem Auftritt war, dass der feinsinnige Modemacher nicht davor zurückscheut, diese Definition auch für die Zubereitung einer guten Suppe gelten zu lassen. Er war nur einer von zahlreichen Gästen, die einer großartigen Dame an diesem Abend die Ehre erwiesen: Sieghild Sawallich. Die Mode- und Lifestyle-Journalistin gilt als Vorreiterin in Sachen Mode und PR. Als Herausgeberin der Münchener Modezeitschrift TIPPS wurde sie rasch zur Stil-Ikone. Und diese Dame, der die reichen und schönen Menschen der glitzernden Modewelt zu Füßen liegen, schrieb nun ein Buch mit dem glanzlosen Titel: „Lust auf Suppe!“ Das Rufzeichen macht klar: Die Zeiten, in denen Suppen als bevorzugte Speisen von Obdachlosen, Knechten und Landstreichern galten, gehören der Vergangenheit an. Die universelle Bedeutung der Suppe fasste etwa Georgiev allein schon mit seinem genialen Arbeitstitel zusammen. Der lautete: „Das rechte Tenue zur Suppe.“ Damit war im Grunde fast alles gesagt. Denn das französische Wort *tenue* hat in der deutschen Sprache mehre-

re Bedeutungen: Es bedeutet „Instandhaltung, Pflege“, „anständiges Benehmen“ aber auch „Anzug“ oder „Uniform“. Und wenn jemand in Frankreich unterstellt, er hätte ein „manque de tenue“, dann fehlt es ihm schlicht und einfach an Haltung. Kurz: So einer hat keine feste Meinung. Auch die Künstlerin Anna Maria Hagg, die schon mal luftige Räume aus Weißgolddraht baut, schwärmte von der Suppe. Dann stimmte noch die Schönheitsmedizinerin Hajnal Kiprof in den Chor mit ein: Auch auf die Gefahr hin, dass sich in ihrer Privatklinik in Zukunft weniger Menschen Fett absaugen lassen, gab sie zu, dass wahre „Schönheit von innen nach außen“ und dank solcherart erlangter Wertschätzung „wieder nach innen“ gelange. All das soll eine frisch zubereitete Suppe können?

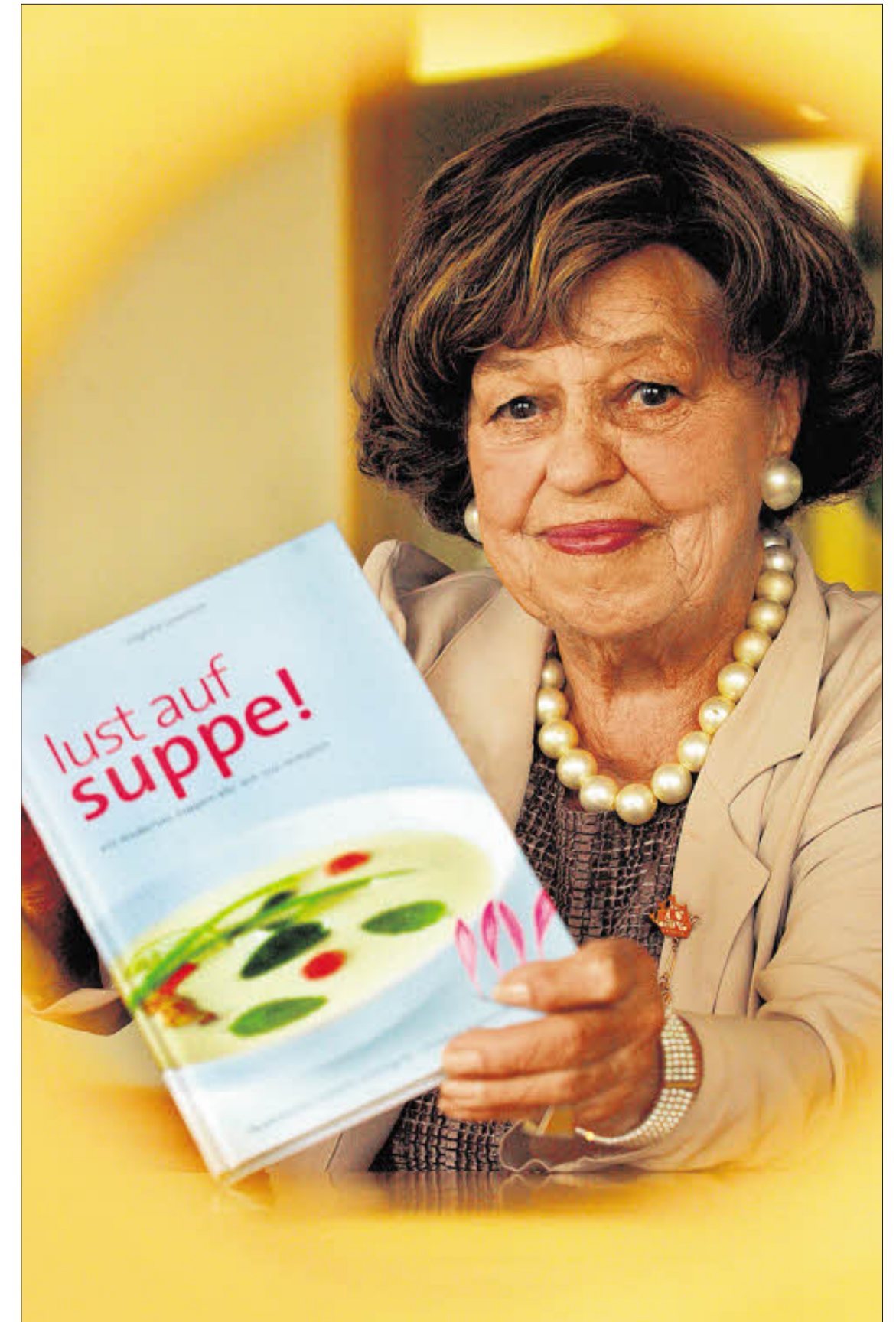
Eine Stil-Ikone entdeckt die Suppe

re Bedeutungen: Es bedeutet „Instandhaltung, Pflege“, „anständiges Benehmen“ aber auch „Anzug“ oder „Uniform“. Und wenn jemand in Frankreich unterstellt, er hätte ein „manque de tenue“, dann fehlt es ihm schlicht und einfach an Haltung. Kurz: So einer hat keine feste Meinung. Auch die Künstlerin Anna Maria Hagg, die schon mal luftige Räume aus Weißgolddraht baut, schwärmte von der Suppe. Dann stimmte noch die Schönheitsmedizinerin Hajnal Kiprof in den Chor mit ein: Auch auf die Gefahr hin, dass sich in ihrer Privatklinik in Zukunft weniger Menschen Fett absaugen lassen, gab sie zu, dass wahre „Schönheit von innen nach außen“ und dank solcherart erlangter Wertschätzung „wieder nach innen“ gelange. All das soll eine frisch zubereitete Suppe können?

„Ja!“, ist Sawallich überzeugt. Sie gibt im SN-Gespräch auch gerne zu, dass sie mit ihrem Buch keine Mutter Theresa der Suppenküchen werden will. Dass Suppen voll im Trend seien, das wisse sie eben schon, bevor es alle anderen wüssten. Und die Weitergabe ihrer Rezepte tut tatsächlich dringend Not: „Es besteht die Gefahr, dass die Überlieferung der Kochkunst von den Müttern zu ihren Töchtern abreißt“, erklärt sie. Das liege daran, dass junge Frauen heute meist berufstätig seien und deshalb für ihre Familie nur noch Fertig- und Halbfertigprodukte kauften. Suppen sind – das beweist Sawallich mit ihrem Kochbuch eindrucksvoll – einfach in der Zubereitung und dennoch köstlich. Außerdem sind sie gesund und äußerst billig.

Ein großer Schritt für die Kochkultur

„Irgendwie“, sagt Sawallich mit einem Augenzwinkern, „erinnert mich das Projekt ein klein wenig an die erste Mondlandung.“ Denn das Kochen einer Suppe sei nur ein kleiner Schritt für die Österreicher – aber es wäre ein großer Schritt für die Bewahrung ihrer Kochkultur. . .



Beweist mit ihrem Buch „Lust auf Suppe!“ kulinarischen Durchblick: Sieghild Sawallich.