

Gourmet-Paradies in Alkoven

Wenige Kilometer nach Alkoven gibt es seit kurzem ein kleines Paradies für Gourmets.

Barbara Ebner, die Gattin des Industrieofenbau-Chefs **Robert Ebner**, residiert mit ihren Eigenkreationen an erlesenen Küchen-Saucen („Mein und Fein“) und nun auch Räumen für Kochseminare und Feiern im Kuhstallergut im Ortsteil Puchham. Zur Eröffnung lud sie zum

Erlebniskochen mit **Mike Süßer**, Kochbuchautor und Gründer einer Kochschule in Gmunden, plus Partnerkoch **Ed van de Schootbrugge** („More than Gourmet“).

Bis nach Mitternacht wurde gesellig geschlemmt, etwa Bisonfleisch-Burger (praktisch cholesterinfrei) vom Bison-Produzenten **Tom Steuer**. Besonders geschmeckt hat auch der Reypenaer aus

Holland, ein zweieinhalb Jahre gereifter Käse, sowie Alaska-Lachs und Aalflets. Die Naschkatzen erfreuten sich an Eisvariationen von **Jürgen Bleij** von delifarm, der Eiswerkstatt aus Grünau. Ein Geheimnis hat er auch verraten: In Kürze kann man sein Eis in Linz an der Promenade erstein.

Exklusiv „bei Ebner“

Der Wein kam von Ned aus Neuseeland, exklusiv, so wie das meiste, nur bei **Barbara Ebner** erhältlich.

Mitgefeiert haben etwa Anwalt **Alexander Koch**, RLB-Leasing-Geschäftsführer **Manfred** und **Gabi Herbsthofer**, Edelbrenner **Wilfried Hirschvogel**, **Elfi Ritzberger** (Kräuter Daniel) mit dem besonders bravem Boxerrüden **Arturo**, HNO-Arzt **Hans Breitwieser**, **Hans Neuhofer** (Pfeifer-Gourmet), **Max Hochstätger** (Merkur-Feinkost), Siemens-Chef **Wolfgang Laub** sowie **Paul** und **Eva Linzner** (Metallbau Alkoven). Als am weitesten angereister Gratulant stellte sich QimiQ-Erfinder **Hans Mandl** ein, der nur für wenige Stunden extra aus Tirol kam. (fp)



Koch **Mike Süßer** (v. l.), Bison-Produzent **Tom Steuer**, Eisexperte **Jürgen Bleij**, **Hans Mandl** (QimiQ), Hausherin **Barbara Ebner**, Koch **Ed van de Schootbrugge** (fp)