

Falstaff

WEIN
ESSEN
REISEN

**ZWEIGELT
GRAND PRIX
2008**

CHINA

Markt der Zukunft?

DUBAI

»Fine Dining« am Golf

CHAMPAGNER

75 edle Schäumer
im Vergleich

**DIE BESTE
WEINKARTE
ÖSTERREICHS**

MEIN&FEIN[®] KÜCHE!

Entdecken Sie mit den Basissaucen und Fonds von MEIN&FEIN das Geheimnis sternengekrönter Küche!

Die MEIN&FEIN-Produktphilosophie:

Basis vieler Fleischgerichte in der Spitzengastronomie sind aufwendigst zubereitete Fonds und Saucen, ganz in der Tradition des legendären Georges Auguste Escoffier. Kein moderner Spitzenkoch kommt ohne diese Kenntnisse aus!

MEIN&FEIN-Basissaucen (Wild-, Lamm-, Geflügel-, Schweinsbraten- und Gemüsesauce, dunkle Basissauce) sind die ersten Gourmet-Convenience-Produkte für Hobbyköche auf absolut höchstem Niveau – fettarm und glutamatfrei, bereitet aus besten Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe, Hefeextrakte und Aromen, aber intensiv aromatisch!

TV-Koch und Kochbuchautor Mike Süßer:

»Diese Produkte werden so zubereitet wie in einem Toprestaurant: Karkassen, Gemüse, Portwein, Rotwein werden über zwei Tage eingekocht und reduziert. Hobbyköche ersparen sich so diese zeitaufwendige Arbeit. In jedem Glas MEIN&FEIN-Sauce ist daher der Aufwand von zwei Tagen Arbeit konzentriert. Jeder Hobbykoch kann so das aromatische Level seiner Gerichte enorm steigern – das ist Kraft und Aromatik pur und zugleich natürlich und gesund!«

Das MEIN&FEIN-Sortiment: erhältlich bei »MERKUR«.

Weitere Bezugsquellen unter www.mein-und-fein.com

Basissaucen

Fonds

Delikatessen

Grill-, Fondue- und

Woksaucen

Chutneys



www.hobbykochdesjahres.at

DER KOCHWETTBEWERB »HOBBYKOCH DES JAHRES«

Bewerben Sie sich mit Ihren persönlichen Rezepten für ein Zwei-Gänge-Menü mit MEIN&FEIN-Produkten. Präsentieren Sie diese in einem Schaukochen der besten acht Teilnehmer vor einer Fachjury mit den Spitzenköchen Mike Süßer (TV-Koch) und Oliver Scheibblauer (Adventure-Catering, »Junger Wilder 2005«). Das Finale findet im Küchenstudio »Kuhstallerhof« in Alkoven bei Linz statt.

Anmeldung bis 31. 12. 2008 mit Rezeptvorschlägen per E-Mail an rezept@hobbykochdesjahres.at. Alle Infos zum Bewerb, den Teilnahmebedingungen und Ihrer Anmeldung finden Sie unter www.hobbykochdesjahres.at.

Anfrage per Fax bitte an MEIN&FEIN Handelsgesellschaft: +43/(0)732/68 68-64545

Die Preise:

1. Preis: € 1.000,- in bar
2. Preis: Topfset von All-Clad
3. Preis: Bräter von Miele
- 4.-10. Preis: Kochkurs mit Mike Süßer

Die ersten 50 Einsender erhalten eine bestickte schwarze MEIN&FEIN-Kochschürze.

Miele

Verlässlichkeit für viele Jahre

ewe

.... und nicht irgendeine Küche