

GENUSS & TRENDS

Max Aichinger, einer der jungen Wilden, der tatsächlich mehr in der Küche („Kulinarium 7“, Wien) steht, als auf Partys aufzufallen, hat nun in einer Kochshow eindrucksvoll bewiesen, wie er mit Salz und Öl umgehen kann. Mit Flor de Sal, der Königin der Gewürze, sowie dem biologischen O-Med-Olivenöl, schuf er im „Kochwerk“, einer Bühne für solche Sessions, ein Mehrgang-Menü: darunter eine *Schokoladentarte mit tasmanischem Pfeffer und Olivenöl-Gelee*. Auch „Salzbaronin“ Krisztina Cerny (Bild) durfte da ganz neue Geschmackseindrücke erleben.

