



■ Auch das Rezept für diesen Bulgureintopf mit griechischem Joghurt und Mandeln findet sich im neuen Buch. Foto: Xavier Mendiola

## „Was koche ich heute?“ Neues Kochbuch von Annabelle Knauer

Wie schafft man es, Tag für Tag ein gutes Essen auf den Tisch zu bringen, trotz all der Dinge, die man unter einen Hut bringen soll? Auf diese Frage liefert Annabelle Knauer in ihrem neuen Kochbuch „Was koche ich heute?“ Antworten.



■ Annabelle Knauer  
Foto: nunofoto.com

„Kochen ist für viele Menschen oft eine stressige Angelegenheit“, weiß die Köchin und Autorin, deren Wurzeln im Gut Dornau in Siebenhaus liegen, nur allzu gut. Dieses Buch gibt Anleitung,

diesen Ansprüchen mit einer neuen Leichtigkeit gerecht zu werden. Das kleine „Arbeitsbuch“ enthält ein Rezept je Tag, Montag bis Freitag, für 10 Wochen. Es sind durchwegs Gerichte, die sich leicht vorbereiten und aufwärmen lassen, die der ganzen Familie schmecken, aber auch für ein schnelles Dinner mit Freunden perfekt sind. Vegetarisches, Fisch und Fleisch, Gemüse, Obst und Klassiker findet man genauso darin wie ein wenig Ausfalleneres zum Ausprobieren. „Es sind klassische Rezepte aus der neuen Schweizer Heimat, dem österreichischen Zuhause, gepaart mit exotischen Gerichten, die für Abwechslung sorgen“, verrät Knauer. Nähere Informationen und weitere Bücher unter [www.knauer.com](http://www.knauer.com).

## In Baden bleiben die Hauben auf Le Rendez-vous, Casino & Allerley punkten im Gault & Millau

Gute Nachrichten gibt es für Badens Gastronomie. Im druckfrischen Gault & Millau gibt's je eine Haube für „Le Rendez-vous“ und das Casino Restaurant sowie zwei für das „Allerley“ in Bad Vöslau.

Der Gault&Millau-Guide 2025 ist da. Die Hauben als wichtigste Auszeichnung der heimischen Gastronomie sind neu vergeben und die aktuellen Preisträger wurden am Abend des 18. November im Hilton Vienna Park gefeiert. „Wer heute in Österreich essen geht, findet ein so anspruchsvolles und spannendes Angebot, wie nie zuvor“, ist Martina Hohenlohe überzeugt, und die Ergebnisse des neuen Guide Gault&Millau untermauern das. Im Vergleich zum Vorjahr gibt es noch einmal mehr Haubenbetriebe. Von den insgesamt 1.639 gelisteten Restaurants wurden 816 mit einer oder mehreren Hauben ausgezeichnet.

**Hauben erfolgreich gehalten**  
Darunter befinden sich einmal mehr auch Gastronomiebetriebe, die direkt vor unserer Haustür liegen.

An der Spitze: Johannes Ley und sein „Allerley“. Mit 13 von 20 möglichen Punkten dürfen er und sein Team sich über zwei Hauben freuen. Im neuen „Gault & Millau“ wird das kleine, feine Restaurant als „kulinarischer Abenteuerspielplatz“ bezeichnet. „Die Spargel-Pannacotta mit gebeizter Lachsforelle ein Gedicht – leicht und harmonisch mit Nusspesto abgestimmt. Das Onglet vom Rind ist der unangefochtene Star des Abends. Saffig und auf den Punkt gegart, bietet es einen Geschmack, der

robust und überraschend fein ist. Begleitet von einer dezenten Sauce, zeigt der viel zu selten angebotene Cut, dass Rindfleisch mehr kann. Es kann begeistern. Zum Abschluss: Erdbeersorbet mit weißer Schokolade-Basilikum-Mousse, die erfrischender nicht sein könnte“, ist dort weiter zu lesen.

Die Freude ist selbstverständlich groß: „Wir sind überglücklich und stolz, diese besondere Auszeichnung erhalten zu haben. Es ist für uns eine Anerkennung unserer Leidenschaft für Kulinarik und Lebensmittel. Ein riesiges Dankeschön an unsere Gäste, die uns jeden Tag auf's Neue motivieren, und an das großartige Team, angeführt von Souschef Stefan“.

Auch im Casino Restaurant ist man stolz, die Haube erneut gehalten zu haben. „Glück und vielleicht auch ein wenig Zufall und Karma benötigt man im Casino. Drei Komponenten, die man kaum beeinflussen kann. Im angrenzenden Cuisino Restaurant möchte man seinen Gästen daher Abwechslung und somit auch Sicherheit bieten. Dem Zufall wird hier nichts überlassen. Eine stimmige Zusammenstellung aus vier Gängen legt den kulinarischen Grundstein für einen aufregenden Abend. Dazu gibt es allerlei Spritziges, vergorenen Traubensaft sowie Hochprozentiges“, so das positive Fazit der Tester.

Für Casinodirektor Harald

Brandstätter ist die Haube eine Bestätigung für das hohe Niveau auf dem hier seit Jahren gekocht wird. „Es freut mich, dass dies auch die Tester so sehen. Die Mitarbeiter des Cuisino Restaurants sind großteils schon sehr lange bei uns im Haus. Dass wir stets höchste Qualität gewährleisten können spricht für unser Haus, unser Betriebsklima und die Mitarbeiter“.

Last but not least gibt es auch für das „Le Rendez-vous“ erneut eine Haube dank 12,5 Punkte. Im Gault & Millau zu lesen: „Leben wie Gott in Frankreich“ ... und das inmitten des Kurorts Baden bei Wien? Das so gemütliche wie elegante Restaurant Le Rendez-vous macht's mit seiner frankophilen Weinkarte mit einer schönen Auswahl an begehrenswerten Tropfen und einer Karte möglich, die uns mit einer Entenleberterrine mit hausgemachter Brioche und einem Hummer-French-Toast – einer Komposition aus Hummerschwanz,

Brioche, Wakame, Sepiamayonnaise und Kaviar – beglückt, um sich dann beim Steinbutt mit Karfiol und Austernpilzen auf Beurre blanc mit Vin Jaune selbst zu übertreffen. Nicht unerwähnt lassen wollen wir zu guter Letzt die nicht nur optisch perfekte Kokos-Passionsfrüchte-Tarte und die perfekte Betreuung durch den Chef des Hauses. Bis bald!“

Attila Balázs, der seit kurzem auch am Grünen Markt für französisches Flair sorgt, zeigt sich erfreut: „Die guten Bewertungen sind eine Bestätigung für die hohe Qualität, die wir bieten und die Leidenschaft, mit der wir am Werk sind. Wir lieben, das was wir tun und das merkt und schmeckt man vor allem“.

Infos zu den ausgezeichneten Gastronomiebetrieben gibt's unter [gaultmillau.at](http://gaultmillau.at) [www.le-rendezvous.at](http://www.le-rendezvous.at) [www.casinos.at/casinos/baden](http://www.casinos.at/casinos/baden) [www.allerley.at](http://www.allerley.at)



■ Die Hauben, die wichtigste Auszeichnung der heimischen Gastronomie, sind vergeben. Auch in Baden und Bad Vöslau bleiben die Hauben auf.  
Foto: Radi

## Kernbichler feiert „Runden“

Rodica & Dominik Herzog sind Gastgeber aus Leidenschaft

Vor 10 Jahren übernahm Dominik Herzog den Heurigen Kernbichler in der Boldrinigasse 4. Gemeinsam mit seiner Frau Rodica „schupft“ er seitdem, mit viel Herz und Leidenschaft, den Betrieb. In Baden ist der Traditionsheurige bei Einheimischen und Gästen gleichermaßen beliebt. Ab Freitag, 29. November ist wieder aus'gesteckt.

„Wir lieben unseren Heurigen und freuen uns, dass die Gäste so gerne zu uns kommen“, sind sich Rodica und Dominik Herzog einig. Als sie den Betrieb vor 10

Jahren übernahmen, war klar, dass der rustikal-gemütliche Charakter und Charme des Heurigen erhalten bleiben sollte. Die zahlreichen Gäste beweisen,

dass dies auch gelungen ist. Auch online freuen sich die Herzogs immer wieder über gute Bewertungen und Empfehlungen. Ihr Erfolgsrezept: Badener Weine gepaart mit Heurigen Schmankerl vom kalten Büffet und einer abwechslungsreichen warmen Speisekarte mit österreichischer Hausmannskost. Wer's lieber fleischlos oder vegan mag, bleibt ebenfalls nicht hungrig.

„Bei uns kann in gemütlich, familiärer Atmosphäre gespeist, gelacht und gefeiert werden“, laden die Herzogs ein und fügen hinzu: „Wir sind gekommen, um zu bleiben und möchten uns bei unseren Familien und den Gästen herzlich bedanken“. Anlässlich des Jubiläums lädt man am Freitag, 13. Dezember, ab 19 Uhr in den weihnachtlich geschmückten Innenhof zum Hauspunsch. Die Gäste dürfen sich auf hausgemachten Punsch auf's Haus und Musik von Markus Riedmayer und Erich Zib freuen.

Nähere Infos unter [heurigen-kernbichler.at](http://heurigen-kernbichler.at)



■ Haben allen Grund zu feiern: Dominik und Rodica Herzog. Foto: KJ

## „Paradeisa“ startet im Weltladen



Mit ihrem Online-Shop Paradeisa.at bieten Markus Sitek und Isabella Schiesler-Lotschak Lebensmittel von regionalen Produzenten an. Die Ware kann in mittlerweile 16 Partnerläden in Wien und Niederösterreich abgeholt werden. Jüngster Partnerladen ist der Weltladen, der von Gerti Jaksch-Fliegenschnee geführt wird. Einmal pro Woche kann man beim Partnerladen das abholen, was man zuvor bequem zu Hause oder im Büro bestellt hat. Ob frisch gebackenes Brot oder Fleisch & Fisch, Obst und Gemüse, Fruchtsäfte, Milch, Käse und Honig – das breite Angebot kommt von kleinstrukturierten Betrieben aus der Umgebung. Somit werden lokale Handwerksbetriebe unterstützt, Transportwege reduziert und Lebensmittelverschwendung vermieden. „Das Sortiment von Paradeisa kann man sich wie eine Kombination zahlreicher Hofläden vorstellen und ist eine wertvolle Ergänzung unseres eigenen Angebots“, freut sich Weltladen-Geschäftsführerin Gerti Jaksch-Fliegenschnee. [www.paradeisa.at](http://www.paradeisa.at) Im Bild Markus Sitek, Gerti Jaksch-Fliegenschnee mit GR Patrizia Wolkerstorfer, GR Christian Ecker, Lisa Bubla (Stadtmarketing), Karin Grünauer (Obfrau Verein Weltladen) und Weltladen-Mitarbeiterinnen Sabine Georg, Beatrix Suchy und Monika Kress.

Foto: psb/sap