



Pressespiegel
für www.gtour.at
vom 30. April 2013

Wiener Bezirksblatt vom 29. April 2013



ES FISCHT! Elisabeth Grabner ist die Fischexpertin am Naschmarkt. Sie bietet ihren Kunden regionale Spezialitäten wie den Waldviertler Karpfen oder das Lachsforellenfilet.



GENUSSSTOUR AM NASCHMARKT

Eine Weltreise für den sechsten Sinn des Menschen

Die Welt ist ein exotischer Lebensmittelladen, die Firma GTOUR der Reiseveranstalter. Sie bietet Feinschmeckern unterschiedliche Ausflüge in die Welt der Genüsse an. Wir waren kürzlich dabei.

Und? Astrid Wiesmayr zieht neugierig die Brauen hoch. Ein paar der sieben Hobby-Gourmets, die hier am Naschmarkt etwas über den Genuss lernen wollen, nicken bloß mit dem Kopf, der Rest schweigt

bedächtig. Standlerin Helga hat ihnen gerade ein Stück Leberkäse aus Bisonfleisch in den Mund geschoben – es schmeckt zu außergewöhnlich, als dass man dieses Erlebnis durch Reden zerstören wollte. „Mmmh“, murmelt eine Teilnehmerin leise vor sich hin. Astrid Wiesmayr lächelt.

DIE KOST PROBIEREN

Die Genussführerin ist einer von elf Lebensmittel-Profis der Firma „GTOUR“, die Interessierte auf Genussreisen mit-

nehmen – auf den Naschmarkt oder den Karmelitermarkt, aber auch nach Hamburg oder Triest. Von ihren Kollegen wird Wiesmayr nur „die Nase“ genannt. Sie gilt als exzellente Kennerin der asiatischen Küche und versteht es, mit den Standlern gute Kontakte zu pflegen. Philipp Mertz ist einer davon. „Trüffelöl passt gut zu Nudeln, Risotto, Eierspeise und Erdäpfeln, Trüffelhonig wiederum zu Vanilleeis, Prosciutto und Käse.“ Er lässt kosten, die Gruppe nickt zustimmend. Nebenan wartet eine in etliche kleine Häpp-

chen geteilte geräucherte Bachforelle auf ihren Verzehr. Standlerin Elisabeth Grabner:



Post an NINA EGGENHOFER
reportage@wienerbezirksblatt.at



HAUSMANNSKOST | Steven Koenig arbeitet für die Firma „Steirer Wild – Hirschenhof Papst“. Neben der Wildschweinwurst (u.) gibt's Kiwanos (l.) zu kaufen.



SCHIFFEL (7)

„Esst's es z'samm, die hat nur auf euch gewartet.“

AUF PLANET „GENUSS“

Insgesamt dauert die Heilmassage für Geschmacksnerven ganze vier Stunden und führt zu unzähligen Stationen. Die Gruppe darf Wachteleier-Likör probieren und Hibiskusblüten, in Honig eingelegt, Falafel mit Oliven-Hummus, Kaffir-Limettenblätter, Gouda mit Kreuzkümmel und die sensationelle „Wanderer-Schmitte“. Ein absoluter Geheimtipp sind

übrigens die „Samosas“ von Josef Abraham, dem der Indian Shop gehört. Aber Achtung: Wer eine Samosa mit nachhause nehmen will, muss schnell sein – meistens sind bereits um 11 Uhr vormittags alle verkauft. „Ich will kein Schnitzel, ich will nach Südostasien“, sagt eine Teilnehmerin am Ende der Tour. Diese kostet, im Gegensatz zu einer Asienreise, nur 33 Euro – und ist geschmacklich mit der U-Bahn zu erreichen.

Alle Infos: www.gtour.at



Wissenswerte Fakten

Die Schärfe einer Chili-Schote wird nach der **Scoville-Skala** bemessen. Die Cashew ist ein **Kern**, keine Nuss. Kokosnussöl verhält sich **wie Blut**: je höher die Temperatur, desto flüssiger das Öl. Granatapfelsaft, Senf, Honig, Wasser und Olivenöl ergeben ein tolles **Dressing**. In der **Schoko-Company** gibt's die außergewöhnlichsten Postkarten der Stadt.