



Toni Mörwald/Christoph Wagner/Jörg Wörther
AUSTRO TAPAS
 250 raffiniert einfache Rezepte
 288 Seiten, fest gebunden,
 durchgehend mit Farbfotos illustriert
 € 24,95/sfr 42,90
 ISBN 978-3-7066-2434-3

Tapas, Tapas,

AUSTRO TAPAS...

Kleine Gerichte – Großer Genuss!

K&L: Wie muss man sich die Zusammenarbeit zwischen den drei Autoren vorstellen? Wer hat gekocht und wer hat nach dem Happen geschnappt?

TM: Alle drei von uns haben Rezeptideen eingebracht. Jedes dieser Rezepte wurde nachgekocht und tatsächlich als „Deckel“ — also als Austrotapa — auf dem Getränk serviert und fotografiert, das am besten dazu passt.

JW: Das muss nicht immer Wein sein. Oft haben wir unsere Austrotapas auch mit einem Pfiff Bier, einem Glas Most, mit Obstsaften oder einer Melange kombiniert.

K&L: Erlaubt ist bei den Austrotapas also, was gefällt.

TM: Vor allem kann jeder alles mit allem kombinieren. Jedes Rezept ist für sechs Miniportionen angelegt.

K&L: Und wie viele Portionen lassen sich da im Laufe eines Tapas-Menüs bewältigen?

CW: Hängt vom Hunger und von der Kondition des Essers ab. Mindestens drei, aber für Fortgeschrittene auch neun oder zehn.

TM: Man kann die Austrotapas hintereinander servieren oder auch ein Buffet daraus zusammenstellen.

JW: Oder eine Tapas-Party machen, bei der jeder mitkocht. Kochen ist ja vor allem auch Kommunikation.

K&L: Wenn alle nur noch Austrotapas essen wollen, besteht da nicht die Gefahr, dass das klassische Dreigang-Menü ausstirbt?

TM: Mein Motto war schon immer „Classic with a twist“ Küche muss sich verändern. Und viele kleine Happen schnabulieren sich nicht nur leichter, sie sind auch wesentlich gesünder als wenige große Portionen.

Tapas, Tapas, Austrotapas...

K&L: Dass Tapas etwas Spanisches sind, hat sich herumgesprochen. Aber was sind Austrotapas?

CW: Die wenigsten wissen, dass Tapas in Spanien kleine Deckel bzw. Tellerchen sind, die man auf die Sherrygläser legt, um die Fliegen zu verscheuchen. Und da die Deckel nun schon einmal da sind, legt man auch etwas Essbares darauf.

JW: Das muss aber nicht unbedingt Pata negra sein ...

TM: ... sondern zum Beispiel ein kleines Fleischladerl, ein Backhenderl, ein Hühnerflügerl oder ein Fischstäbchen vom Donauwaller.

K&L: Es geht also um kleine Häppchen?

JW: Ich würde eher sagen, um die Wiederentdeckung der Kultur des kleinen Happens.

TM: Früher sagte man Imbiss dazu.

CW: Oder Gabelbissen. Österreich hat allein schon durch die Idee des Gabelfrühstücks, bei dem man ein Salonbeuscherl, ein Gulasch oder eine kleine Portion Krenfleisch aß, eine lange Tradition auf diesem Gebiet.



Christoph Wagner Esterházy Kochbuch

Pannonische Köstlichkeiten und fürstliche Weine ausgewählt von Christoph Wagner

184 Seiten, fest gebunden,
zahlreiche Farbfotos

€ 29,95/sfr 50,90

ISBN 978-3-7066-2442-8



Renate Wagner-Wittula, Christoph Wagner Österreichische Lieblingsspeisen

Über 500 köstliche Rezepte aus allen Bundesländern

560 Seiten, fest gebunden,
zahlreiche Abbildungen

€ 24,95/sfr 42,90

ISBN 978-3-7066-2437-4