

↑ top.

Lasset die Korken knallen



In diesem Fall aber nicht die Sekt-, sondern wohl eher die Weinkorken. Alexander Koblinger, zuständig für die flüssige Umrahmung der kulinarischen Köstlichkeiten im Restaurant Obauer in Werfen bei Salzburg, ist neuer österreichischer Sommelier-Staatsmeister. In einem packenden Finale im Hotel Loisium in Langenlois hat der 32-jährige Salzburger 17 Konkurrenten hinter sich gelassen und sich damit einen Platz bei der Sommelier-Weltmeisterschaft 2013 in Japan gesichert. Dort schmeckt er dann mit der Weltelite um die Wette. Kanpai! www.obauer.com

↓ flop.

Ex-Gault Millau Chef verurteilt



Über die Top-Köche Österreichs wurde im aktuell erschienenen Gault Millau kulinarisch gerichtet. Dem ehemaligen Herausgeber Michael Reinartz blühte hingegen dieser Tage ein Richterspruch der ganz anderen Art: Das Salzburger Landesgericht verurteilte Reinartz wegen Steuerhinterziehung im Jahr 2005 zur Zahlung von 200.000 Euro. Von 1996 bis 2005 soll der Ex-Herausgeber rund eine Million Euro an Steuern nicht der österreichischen Staatskasse, sondern seiner eigenen Tasche zugeführt haben. Das Urteil ist nicht rechtskräftig.



Ritz Paris schließt

Das renommierte Pariser Luxushotel Ritz sperrt zu. Für die meisten der 500 Mitarbeiter für immer, für die Gäste jedoch nur für 27 Monate. Umfangreiche Renovierungsarbeiten sollen das Hotel noch eine Luxus-Stufe höher steigen lassen. Die Mitarbeiter sind hingegen wohl am Boden der Tatsachen angekommen. Nur rund 30 von ihnen bleiben während der Renovierung im Ritz beschäftigt. www.ritzparis.com

Dem Himmel so nah

442

Das Atmosphere Dubai ist nichts für Feinschmecker mit Höhenangst. Das Restaurant im Wolkenkratzer Burj Khalifa liegt nämlich in 442 Metern Höhe und wurde vom Guinnessbuch der Rekorde als das höchstgelegene Restaurant der Welt ausgezeichnet.

www.atmosphereburjkhalifa.com

„zitat“ der ausgabe

Küchenchef Daniel Humm hat mit seinem Restaurant Eleven Madison Park den großen Sprung von einem zu drei Michelin-Sternen geschafft. Dabei hätte der New Yorker Gourmet-Liebling einst nicht nur die kulinarischen Gipfel dieser Welt erobert:

»Ich war in einer Schweizer Mountainbike-Mannschaft und musste irgendwann die Entscheidung treffen: Radfahren oder Kochen. Ich entschied mich fürs Kochen.«



Der Krieg der Starköche: Jamie Oliver gegen Marco Pierre White.

White vs. Naked

Enfant terrible Marco Pierre White wagt sich in die Gefilde von Jamie Oliver. Laut Guardian soll White dem britischen Bildungsminister Michael Grove ein Konzept für gesünderes Essen an britischen Schulen präsentiert haben. Mehr Qualität in Schulkantinen zu bringen, war ja bis zuletzt Jamie Olivers Metier. Obwohl der Starkoch nur zu gerne gegen den „Naked Chef“ wettet, ging diese Runde klar an Oliver. Whites Konzept sei wenig innovativ, hört man aus Regierungskreisen. Da heißt es wohl Nachsitzen für den Sternekoch. www.marcopierrewite.org