



Promotion

6 Mal Neues

zum Thema Essen & Genuss

1 GenussKochSchule eröffnet

Beim Hoffest der Familie Hillebrand in Zettling eröffnete die 1. GenussKochSchule. Starkoch Willi Haider kochte u.a. mit einem Bettlersturz groß auf. Weiters wurden Rezepte aus „Kochen & Küche“ von Franz Schauer und Günter Hauer „in Szene gesetzt“. Kochkurse & Infos: www.kochenundkueche.com

2 Fairtrade im Aufschwung

Das weltweite Bewusstsein für fairen und nachhaltigen Konsum steigt. Alleine im Jahr 2011 sind in Österreich die Handelsumsätze mit Fairtrade-Produkten um 15 Prozent gestiegen. Diese Entwicklung kommt rund 1,2 Mio. Kleinbauern und lohnabhängigen Arbeitern zugute. www.fairtrade.at

3 Tee mit Mission

Die natürlichen Tee-Fruchtsaft Mischgetränke von Venga sind angereichert mit wertvollen Vitaminen, essentiellen Mineralien, rein pflanzlichen Nahrungsergänzungstoffen und bioaktiven Extrakten. Vom Energie-Booster bis zur Kalorien-Verbrennungsrezeptur ist alles dabei. www.market-grounds.com

4 Bregenzer Genusstage

Der Oktober steht in Bregenz ganz im Zeichen des Genusses. Ihren Höhepunkt findet die Veranstaltungsreihe in der am 20. Oktober stattfindenden Genussrallye. Ein Streifzug führt durch 6 ausgewählte Lokale, die mit je einem Gang überraschen. Anmeldung unter tourismus@bregenz.at

5 Surig – das Universalgenie Essig

Die natürliche Essigessenz entkalkt Ihre Haushaltsmaschinen, Armaturen etc. umweltfreundlich und sanft, Ihre Wäsche wird flauschig weich! Der SURIG Ratgeber „Mein Universalgenie“ erklärt im Detail wie es geht – zu finden jetzt in Ihrem Essigregal oder zu bestellen bei Saba GmbH, 9524 Villach, Kasernengasse 10, www.essig-essenz.at

6 Fruchtschnitten von Darbo

Jetzt können wir uns wieder auf ausgedehnte Wanderungen in den Bergen freuen. Für die Pausen sollte immer ein Snack dabei sein, der Energie spendet, aber nicht belastet. So wie die köstlichen Fruchtschnitten von Darbo, die in handliche 40g-Riegel verpackt sind. Sorten: „Rosenmarille“, „Waldbeeren“, „Wildpreiselbeeren“, „schwarze Johannisbeeren“, alle ohne Zuckerzusatz, Farb- und Konservierungsstoffe.

TASTE special



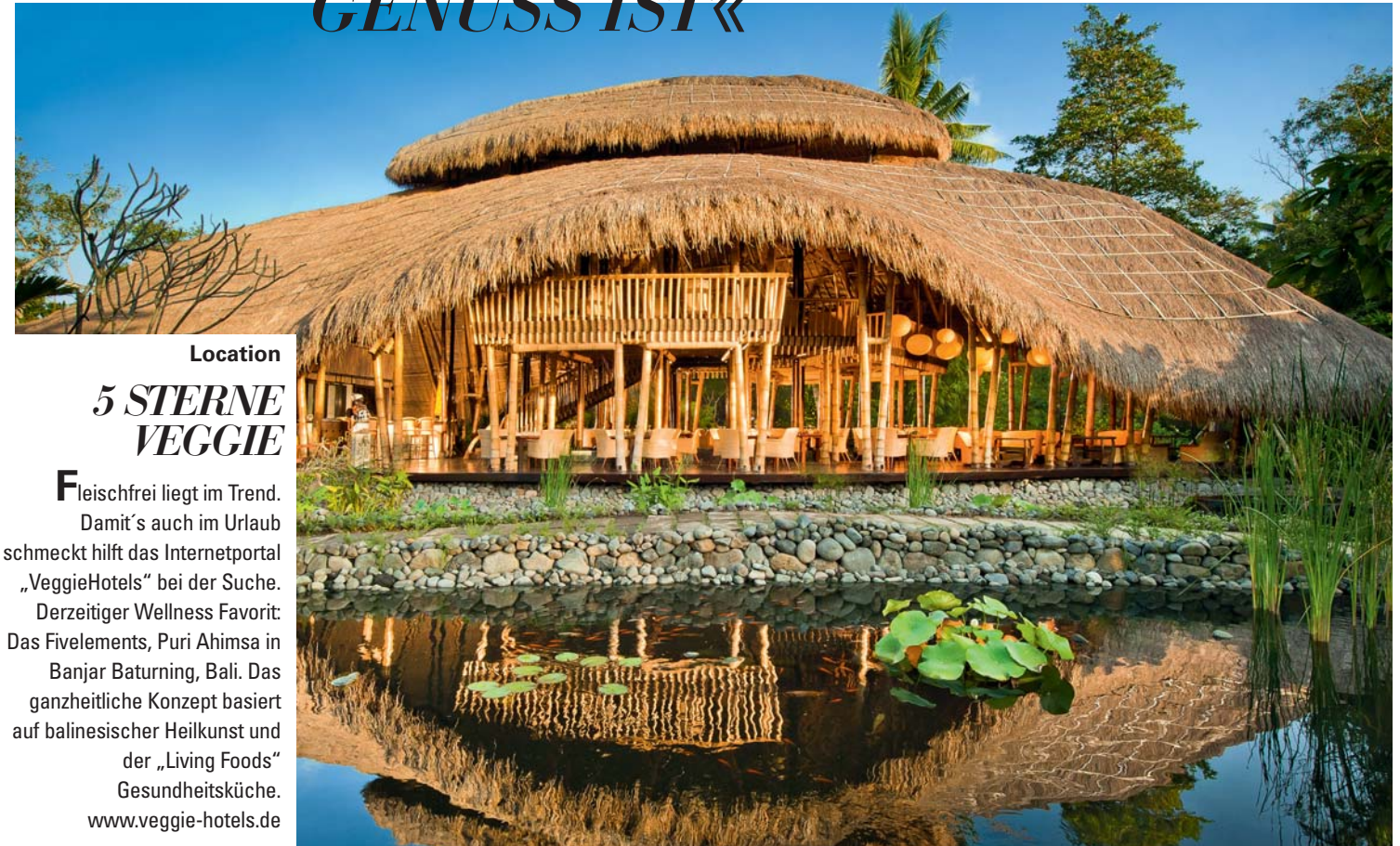
3



TASTEWELL

ERNÄHRUNG.
REZEPTE.
KÜCHENHELFER.
DIÄT.
WARENKUNDE.
ERNÄHRUNGS-
WISSENSCHAFT.

»WEIL ERNÄHRUNG AUCH GENUSS IST«



Location

5 **STERNE**
VEGGIE

Fleischfrei liegt im Trend.

Damit's auch im Urlaub schmeckt hilft das Internetportal „VeggieHotels“ bei der Suche. Derzeitiger Wellness Favorit: Das Fivelements, Puri Ahimsa in Banjar Baturning, Bali. Das ganzheitliche Konzept basiert auf balinesischer Heilkunst und der „Living Foods“ Gesundheitsküche. www.veggie-hotels.de

Fotos: © Thinkstock, Hersteller, privat

Vera Kravanja
Ressortleiterin



Mein Tipp
des Monats

»Naschen ohne Reue«

Die Küchlein, Cookies und Trüffel-Pralinen von „Simply Raw Bakery“ schmecken nicht nur ausgezeichnet. Sie sind zudem roh, vegan und ohne Mehl und Zucker. Wer's nicht glaubt: Ab Oktober gibt's die Leckereien immer freitags und samstags am Biobauernmarkt Freyung in Wien.



Extrem praktisch
JETZT GEHT'S ANS EINGEMACHTE

Den Herbst versüßen wir uns und unseren Liebsten mit einem Einmachglas. Darin stecken 20 leckere Rezeptideen für Marmeladen, Chutneys und Kompott. Marmeladenglas Herbstzauber um 7,95 € bei www.zauber-garten.de



Brisant
ZUVIEL ALKOHOL – MACHT ANGST

Chronischer Alkoholkonsum soll Angststörungen und posttraumatische Belastungsstörungen verstärken. Eine aktuelle Studie in der „Nature Neuroscience“ belegt: Regelmäßiges Trinken beeinträchtigt jenen Schaltkreis im Hirn, der für die Angst- und Traumaverarbeitung zuständig ist.



Fotos: © Gerhard Klockner, Thinkstock, Hersteller