

Ö Ober Österreich **in**

Summer Beauty

DIE HEISSESTEN
MAKE-UP TRENDS

66

Tage bis zum
Sixpack

IM SELBSTVERSUCH
ZUM TRAUMKÖRPER

Dresscode

STILVOLL SCHWITZEN IM BÜRO

GuGabriel

DIE CHARTSTÜRMERIN ÜBER IHR NEUES ALBUM



Von links: Thomas Hofer, Georg Essig, Johannes Artmayr, Dario Ceccini, Helmut Rachinger, Elisabeth Grabner, Lukas und Peter Haudum

Kultmetzger aus der Toskana trifft OÖ Spitzenköche

Fünf oberösterreichische Spitzenköche tauschten sich am 28. Mai im Landgasthaus Haudum in Helfenberg mit Star-Metzger Dario Ceccini aus. Beim Kochworkshop von Strasser Steine entstand ein Fünf-Gänge-Menü, das wir Ihnen nicht vorenthalten möchten.

Er stammt aus einer alteingesessenen Metzgersfamilie in Panzano und gilt als „der“ kulinarische Botschafter seiner Heimat, der Toskana: Dario Ceccini. Auf Einladung von Johannes Artmayr, Geschäftsführer der Firma Strasser Steine in St. Martin im Mühlkreis, kam der Kult-Metzger am 28. Mai ins Landgasthaus Haudum nach Helfenberg und nahm auch gleich zwei Top-Winzer aus seiner Heimat mit. Nachdem Dario Ceccini beim äußerst unterhaltenden Zerlegen eines Teiles vom Rind zeigte, dass man aus jedem Stück Fleisch

ein hochwertiges Gericht zaubern kann, wurde er von der heimischen Koch-Elite in die oberösterreichische regionale Küche eingeweiht.

Heimische Kochelite am Herd

Und ganz entgegen dem Motto „Zu viele Köche verderben den Brei“, bereiteten die fünf oberösterreichischen Kochstars an Ort und Stelle ein hervorragendes Fünf-Gänge Menü zu. Am Herd werkten: die mit zwei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Elisabeth Grabner von der Waldschänke in Grieskirchen, Zwei-

Haubenkoch Helmut Rachinger, dessen Restaurant Mühlthalhof vom Falstaff zum besten Restaurant Österreichs gekürt wurde, Aufsteiger Thomas Hofer (Culinarat Hellmonsödt), Georg Essig (Essig's in Linz) sowie Haudum-Sohn und „Hausherr“ Lukas Haudum. Moderiert wurde das kulinarische Freundschaftsspiel Italien/Oberösterreich vom Falstaff-Redakteur Othmar Kiem, der für beste „Völkerverständigung“ sorgte.

Text: Ulli Wright

Fotos: Cityfoto, Maringer Andreas