

Salzburger steht unter Verdacht:

Mit Sprengfalle Anwältin ermordet

Bericht

auf der

Seite 15

März 2015 / Nr. 19.709, € 1,-

Salzburger Krone

Wirtschaft
UNABHÄNGIG

www.krone.at

Karolingerstraße 36
6020 Salzburg
62/83 44 83-0 ABO-SERVICE ☎ 05 7060-600

Baubudsfrau
Stöckl geehrt

Barbara Stöckl wurde mit dem Goldenen Verdienstzeichen der Republik ausgezeichnet (ADA-BEI).

Michael Kostner

Traum-Duo für Salzburgs Festspiele



Fotos: ROLAND SCHLAGER

Ein Traum-Duo für Salzburgs Festspiele steht bereit: An die Seite des zukünftigen Intendanten Markus Hinterhäuser (kleines Bild) kommt Bettina Hering als Schauspiel-

Chefin. Sie leitet derzeit erfolgreich das niederösterreichische Landestheater. Markus Hinterhäuser ist momentan der Chef der Wiener Festwochen. Alles darüber auf der Seite 45.

**Parkplatz-Theater um Flughafen:
Anzeige, Versäumnisse, Streit**

Salzburg. – Wegen der laufenden Umwelt-Prüfung des großflächigen Parkplatz am Flughafen gehen die Wogen hoch: Das Land droht brisanterweise wegen möglichen Verstößen, ist aber nicht 75-prozentiger Eigentümer des Flughafens. Die Parkplätze fallen jedenfalls weg (Seiten 18/19).

Anzeige

Jackpot

2,0 Mio. €



LOTTO

spiele-mit-verantwortung.at

**Gewerkschaft
für Shopping!**

Salzburg. – Auch die Gewerkschaft spricht sich für einen Ausbau des „Europarks“ und für mehr Arbeitsplätze aus (Seiten 20 und 21).



◀ **Wie das duftet!** Wiberg-Chef Marcus Winkler brachte Dario Cecchini zum Festmahl im „M32“ eine seiner exzellenten Gewürzmischungen mit.

◀ **Cecchini tischte sein Bistecca Fiorentina still** echt in Lederhose und Stutzen in italienischen Nationalfarben auf.

Cecchini und Pasquali bereiteten über den Dächern der Stadt ein Göttermahl: Der Butcher stillte mit Bistecca Bärenhunger

Rockt ihr Metzger des Vertrauens hinterm Tresen auch zu AC/DC?

Sehen Sie, genau deshalb darf sich Dario Cecchini aus Panzano ruhigen Gewissens als Unikat bezeichnen! Wobei natürlich nicht nur seine Gesangkunst, sondern vor allem sein Fleisch einzigartig ist.

Als er die heimischen Rinder, weil sie der Qualität nicht entsprachen, verweigerte und statt dessen eigene in Katalonien züchtete, verletzte er zwar den italienischen Nationalstolz, gelangte aber trotzdem zum Weltruhm.

Sein Bistecca Fiorentina, das er in seiner Officina (Werkstatt, Labor) oberhalb der Metzgerei am offenen BBQ-Grill genau auf dem Punkt brät, ist nämlich über die Landesgrenzen hinaus heiß begehrt.

Klar, dass da die Nachfrage bei seinem Gastspiel Donnerstag im M32 riesengroß wahr! Und wie erwartet blieb auch über den Dächern der Mozartstadt die legendäre Cecchini-Inszenierung, für die extra eine zwei Meter großer Griller auf die Terrasse gekarrt wurde, nicht aus.

„Benvenuti, Benvenuti, lasst uns das Leben in seiner schönsten Form in vollen Zügen genießen, denn heute lautet das Motto To Beef or not to Beef!“, tönte der „Dio di Bistecca“ und blies

mit seiner Trompete zum kulinarischen Marsch!“

Perfekt ergänzt wurden Chianti crudo, Tonno del Chianti und natürlich die berühmten Trionfo di Bisteche Cecchini von den mindestens genauso berühmten Tortellini von Nadia Pasquali!

Cecchinis Landsfrau betreibt in Valeggio Sul Mincio unweit des Gardasees mit ihrer Familie das Restaurant „Alla Borsa“. „Es ist eine große Ehre mit Dario zu kochen, denn er ist ein Star und ich bin das Starlett“, schmunzelte Pasquali. Aber bitte nur keine falsche Bescheidenheit!

„Sie macht die beste Pasta Italiens. Früher war ihr Lokal ein Geheimtipp, mittlerweile ist es Kult“, schwärmte Heinrich Zehetner. Der „Oleomane“ muss es ja wissen, schließlich verfeinert er ihre Gerichte mit dem besten Olivenöl, dem Comincioli Casaliva!

Pasta und Fleischeslust frönten u.a. Anderl Grerer, die Eat & Meet-Organisatoren Inga Horny und Gerhard Eder und Wiberg-Chef Marcus Winkler sowie Weinexpertin Nina Tiefner. „Ich kenne Dario schon ewig. Er hat mir die Ehrenbürgerschaft der Repubblica Gastronomica di Panzano verliehen!“



Salzburger Nockerln

TINA LASKE



Fotos: Markus Tschnepp



▲ **Kim Cecchini mit Nina und Haa-kon Tiefner, hier mit dem Pass der Repubblica Gastronomica di Panzano.**

◀ **Karin und Heinrich Zehetner mit Tortellini-Königin Nadia Pasquali und Isacco.**