



## Ihr individuelles Offline-Magazin



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Food-Insider</b> .....	3
<i>China Southern Airlines bietet kostenlose Stadtrundfahrten für Transitpassagiere in Guangzhou an</i> .....	3
<i>Food &amp; Life 2024 in München: Eine kulinarische Entdeckungsreise für alle Sinne</i> .....	3
<i>Fisch &amp; Feines 2024: Ein Fest für den Gaumen in der Messe Bremen</i> .....	6
<i>Preisunterschiede zwischen Touristen und Einheimischen in Lissabon</i> .....	8
<i>Vienna Whisky Festival 2024: Ein Hochgenuss für Whisky-Liebhaber im Herzen von Wien</i> .....	9
<i>Genusswelten 2024: Ein Fest für alle Sinne im Wiener MAK</i> .....	12
<i>Zehn Jahre Vienna Coffee Festival: Ein Jubiläum, das Kaffeeliebhaber begeistert</i> .....	14
<i>Eine Feier der Sinne: Tequila, Rum und Gin in Wien</i> .....	16
<i>Der Hotspot Klagenfurts: Die Villa Lido am Wörthersee</i> .....	18
<i>JP Pancakes: Die Time-Out-Pancake-Entführung in Wien</i> .....	24

[Aviation.Direct](#) - Ihr Fachportal für Luftfahrt, Reisen und Touristik [Impressum](#)



## CHINA SOUTHERN AIRLINES BIETET KOSTENLOSE STADTRUNDFAHRTEN FÜR TRANSITPASSAGIERE IN GUANGZHOU AN

[Read More](#)



**China Southern Airlines, die größte Fluggesellschaft Chinas, bietet internationalen Transitpassagieren am Guangzhou Baiyun International Airport eine besondere Serviceleistung: Kostenlose Stadtrundfahrten durch Guangzhou.**

Diese Touren stehen Fluggästen zur Verfügung, die mindestens acht Stunden Aufenthalt in der Stadt haben. Die fünfstündige Tour, die täglich um 7 Uhr morgens startet, bietet Einblicke in die reiche Kultur und Geschichte der Metropole, einschließlich Besuchen von Sehenswürdigkeiten wie dem Canton Tower und der Chen Clan Tempelakademie. Das Angebot richtet sich insbesondere an Passagiere aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die über Guangzhou zu Zielen in China, Asien, Australien oder Neuseeland weiterreisen.

## FOOD & LIFE 2024 IN MÜNCHEN: EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE FÜR ALLE SINNE

[Read More](#)



## **Mit den Worten „Geführte Schmankerl-Touren, mobile Kinderküche, Kreationen aus der Food-Innovationsszene und kulinarisches Verwöhnprogramm“ kündigt die Messe Food & Life in München für den Herbst 2024 eine Fülle an Genusslebnissen an. Vom 27. November bis zum 1. Dezember 2024 verwandelt sich das Messegelände München in ein Mekka für Feinschmecker und Ernährungsbewusste.**

Mit über 200 Ausstellern, die handwerklich hergestellte Köstlichkeiten aus verschiedenen europäischen Regionen präsentieren, bietet die Messe ein breites Spektrum an kulinarischen Highlights. Ob traditionelle Schmankerl aus Bayern oder innovative Food-Produkte von Start-ups – hier kommen alle auf ihren Geschmack.

### **Die kulinarische Vielfalt erleben**

Die Food & Life, die sich als eine der führenden Genussmessen Deutschlands etabliert hat, bietet ihren Besuchern nicht nur die Möglichkeit, regionale und handwerklich hergestellte Produkte zu entdecken, sondern auch tiefere Einblicke in die Herstellung und Herkunft dieser Produkte zu gewinnen. Eine besondere Attraktion in diesem Jahr ist die Einführung der sogenannten Schmankerl-Touren.

Diese geführten Touren, organisiert in Zusammenarbeit mit dem „Weis(s)er Stadtvogel“, führen die Teilnehmer durch die Messehalle und bieten an verschiedenen Stationen die Möglichkeit, regionale Delikatessen zu probieren. Dabei erfahren die Teilnehmer Hintergrundinformationen zu den Produzenten und den Herstellungsverfahren der angebotenen Spezialitäten. Die Touren versprechen ein Erlebnis für alle Sinne und heben die Wertschätzung für lokale und traditionelle Lebensmittelproduktion hervor.

### **Fokus auf regionale Produktion**

Ein besonderes Augenmerk legt die Food & Life auf die Förderung regionaler Produkte und nachhaltiger Produktion. Viele der ausstellenden Betriebe setzen auf lokale Zutaten und traditionelle Herstellungsmethoden. Dies wird auch durch die Beteiligung des Münchner Ernährungsrates deutlich, der sich für fair produzierte und erschwingliche Lebensmittel aus ökologischer und artgerechter Produktion einsetzt. Der Ernährungsrat wird auf der Messe vertreten sein und über seine verschiedenen Projekte informieren, die das Ziel haben, nachhaltige Ernährung für alle zugänglich zu machen.

Ein weiteres Highlight im Bereich der nachhaltigen Ernährung ist die Teilnahme von Slowfood München, die mit ihrem „Slow Mobil“ vor Ort sein werden. In dieser mobilen Kinderküche können Kinder im Alter von fünf bis zwölf Jahren lernen, wie man aus frischen, regionalen Zutaten leckere Gerichte wie Nudeln oder Muffins zubereitet. Dieses Angebot zielt darauf ab, Kinder frühzeitig für gesunde Ernährung zu sensibilisieren und ihnen die Freude am Kochen zu vermitteln.

## Innovation trifft Tradition: Die Food Start.up Area

Während die Messe einerseits stark auf regionale Traditionen setzt, bietet sie andererseits auch Raum für innovative Ideen. In der „Food Start.up Area“ präsentieren 20 junge Unternehmen ihre neuesten Kreationen und stellen sich einer Fachjury, die den „Foodchanger 2024“ küren wird. Dieser Award zeichnet die kreativsten und zukunftsweisendsten Produkte der Start-ups aus. Ein Paradebeispiel für den Erfolg solcher Start-ups ist „Möhrengrün“. Das Unternehmen, das sich auf vegetarisches Hack spezialisiert hat, konnte sich bereits bei der Messe im Jahr 2022 einen Namen machen und wird auch in diesem Jahr wieder seine Produkte vorstellen. Die Möglichkeit, die innovativen Produkte vor Ort zu probieren, macht den Messebesuch für Verbraucher besonders attraktiv und unterstützt die Start-ups bei der Markteinführung.

## Kulinarisches Programm auf der Kochbühne

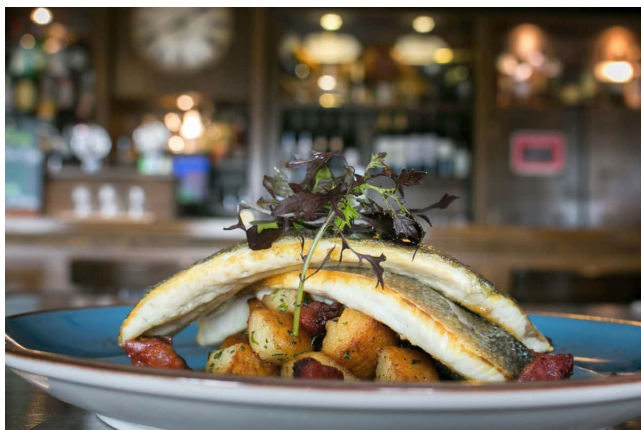
Nicht nur zum Probieren, sondern auch zum Staunen lädt die Kochbühne der Food & Life ein. Hier präsentieren prominente Köche und Experten ihre Fähigkeiten und teilen Tipps und Tricks mit dem Publikum. Veronique Witzigmann, Tochter des berühmten Sternekochs Eckart Witzigmann, wird am 27. und 28. November 2024 Einblicke in ihre süße Welt geben und Rezepte aus ihrem aktuellen Buch vorstellen. Für internationale und kulturelle Vielfalt sorgt die Kabarettistin Luise Kinseher alias Mama Bavaria, die gemeinsam mit dem Hobbykoch Imraan Safi am 27. November afghanische Gerichte zubereiten wird und dabei die Geschichte von Safis Flucht aus Afghanistan erzählt.

Am letzten Messetag, dem 1. Dezember 2024, bietet Angela Barzen mit ihrem Live-Podcast „Big Pictures“ inspirierende Geschichten und Gespräche mit mutigen Menschen, die sich durch ihre besonderen Lebenswege auszeichnen. Abgerundet wird das Programm von Antje de Vries, einer Expertin für nachhaltige Küche, die ebenfalls am 1. Dezember 2024 live ihre Kochkünste präsentiert.

## Wichtiges rund um den Messebesuch

Die Food & Life findet in Halle A4 auf dem Messegelände München statt und ist täglich von 9:30 bis 18:00 Uhr geöffnet. Zeitgleich zur Food & Life läuft auch die Messe „Heim+Handwerk“, die alles rund um Wohnen, Lifestyle und Handwerk zeigt. Besucher können mit einem Kombiticket beide Messen besuchen und so ein noch breiteres Angebot an interessanten Themen entdecken. Die Tickets für die Messen sind ab Oktober online erhältlich, wobei es spezielle Ermäßigungen für Schüler, Studenten und Rentner gibt. Kinder bis einschließlich 12 Jahre haben freien Eintritt.

Die Bedeutung der Food & Life für die Region Seit ihrer Gründung hat sich die Food & Life zu einem wichtigen Ereignis für die regionale und nationale Food-Szene entwickelt. Die Messe bietet nicht nur eine Plattform für Produzenten, ihre Produkte einem breiten Publikum vorzustellen, sondern fördert auch den Austausch zwischen Verbrauchern, Produzenten und Experten. Durch die Kombination von traditioneller Handwerkskunst und modernen Innovationen trägt die Food & Life dazu bei, das Bewusstsein für nachhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu stärken. Die Messe setzt ein Zeichen für die Wertschätzung regionaler Produkte und zeigt, dass Genuss und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können.



## FISCH & FEINES 2024: EIN FEST FÜR DEN GAUMEN IN DER MESSE BREMEN

[Read More](#)



**Vom 8. bis 10. November 2024 wird die Messe Bremen zum Treffpunkt für Genussmenschen und Feinschmecker aus ganz Norddeutschland. Die jährliche Genuss-Messe "Fisch & Feines" präsentiert erneut eine beeindruckende Vielfalt an regionalen und nachhaltigen Erzeugnissen.**

Besonders im Fokus stehen Meeresfrüchte und Fische aus der Nord- und Ostsee, die nicht nur als Delikatessen, sondern auch als Symbole für nachhaltigen Konsum und verantwortungsbewusste Fischerei dienen. Mit einem breiten Rahmenprogramm, das sich über drei Tage erstreckt, verspricht die Messe ein wahres Verwöhn-Programm für den Gaumen.

### Regionale Spezialitäten im Mittelpunkt

Die "Fisch & Feines" hat sich in den letzten Jahren als führende Messe für hochwertige regionale Produkte etabliert. Der Schwerpunkt liegt auf der Präsentation von Erzeugnissen, die nicht nur durch ihre Qualität, sondern auch durch ihre regionale Herkunft überzeugen. Die Messebesucher werden in eine Welt des guten Geschmacks entführt, in der Nachhaltigkeit und Regionalität großgeschrieben werden. Dies ist insbesondere in Zeiten, in denen das Bewusstsein für die Herkunft von Lebensmitteln stetig wächst, ein wichtiger Aspekt.

Der Fokus auf Produkte aus der Region ist ein klares Statement: Hier geht es nicht nur um Genuss, sondern auch um Verantwortung. Die Messe setzt sich dafür ein, dass die Besucher den direkten Bezug zu den Lebensmitteln herstellen können. Dies umfasst auch die Sensibilisierung für Themen wie Überfischung, nachhaltige Fangmethoden und die ökologische Bedeutung von Fischbeständen. Der direkte Dialog zwischen Produzenten und Konsumenten spielt dabei eine zentrale Rolle und macht die Messe zu einem wichtigen Treffpunkt für all jene, die mehr über die Herkunft und den Produktionsprozess ihrer Lebensmittel erfahren möchten.

### Frischer Fisch und maritime Delikatessen

Fischliebhaber kommen bei der "Fisch & Feines" voll auf ihre Kosten. Die Messe bietet eine breite Palette an frischem

Fisch und Meeresfrüchten aus der Nord- und Ostsee. Vom klassischen Kabeljau über fangfrische Scholle bis hin zu köstlichen Krabben – die Auswahl ist vielfältig und qualitativ hochwertig. Die Präsentation der Fische erfolgt unter strengen Qualitätsstandards, die den Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität legen. So haben die Besucher die Möglichkeit, nicht nur die frischen Produkte zu probieren, sondern sich auch über die Herkunft und die Bedingungen des Fischfangs zu informieren.

Besonders hervorzuheben ist die Aufklärung über alternative Fangmethoden, die die ökologische Belastung der Meere reduzieren sollen. Die Messe bietet eine Plattform für Diskussionen rund um das Thema nachhaltige Fischerei, bei der sowohl Experten als auch interessierte Laien auf ihre Kosten kommen. Neben dem Genuss geht es hier also auch um die Vermittlung von Wissen und den bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen.

## **Kulinarische Vielfalt und exotische Genüsse**

Doch die "Fisch & Feines" ist weit mehr als nur eine Fischmesse. Die Besucher erwartet eine kulinarische Reise durch eine Vielzahl von Delikatessen, die über den klassischen Fisch hinausgehen. Gewürze, Öle und Wildspezialitäten finden sich ebenso im Angebot wie exotischere Produkte, die das kulinarische Erlebnis abrunden. Besonders spannend sind dabei Kreationen wie Zwiebel-Konfitüre oder Schokoladen-Nudeln, die den Gaumen überraschen und die Vielseitigkeit moderner Küche demonstrieren.

Ein weiterer Schwerpunkt der Messe liegt auf der Präsentation von Getränken, insbesondere Bier und Wein. Während Bier einen prominenten Platz einnimmt und mit zahlreichen Sorten und Brauereien vertreten ist, dürfen sich Weinliebhaber auf eine erlesene Auswahl freuen, die perfekt auf die angebotenen Speisen abgestimmt ist. Die Messe bietet somit nicht nur ein breites Spektrum an Nahrungsmitteln, sondern auch die passenden Getränke, um die kulinarischen Erlebnisse gebührend abzurunden.

## **Rahmenprogramm und Parallelveranstaltungen**

Das umfangreiche Rahmenprogramm der "Fisch & Feines" rundet das Erlebnis ab. Von Kochshows und Workshops über Vorträge zu nachhaltiger Fischerei bis hin zu Verkostungen – die Besucher können nicht nur genießen, sondern auch aktiv teilnehmen und ihr Wissen erweitern. Die Messe versteht sich als interaktives Event, bei dem der Austausch zwischen Produzenten, Köchen und Konsumenten gefördert wird.

Besonders attraktiv ist das Konzept, dass das Eintrittsticket nicht nur für die "Fisch & Feines", sondern auch für zwei weitere Messen gilt, die parallel in der Messe Bremen stattfinden. Diese Kombination bietet den Besuchern die Möglichkeit, ihre Interessen in einem breiten Spektrum zu erweitern und verschiedene Facetten der Genussskultur zu entdecken.

## **Nachhaltigkeit als Leitmotiv**

Ein zentraler Aspekt der "Fisch & Feines" ist die nachhaltige Ausrichtung der Messe. In einer Zeit, in der ökologische und ethische Fragen in der Lebensmittelproduktion immer mehr in den Vordergrund rücken, setzt die Messe klare Zeichen. Die präsentierten Produkte stammen größtenteils aus ökologischer Landwirtschaft oder nachhaltiger

Fischerei und tragen entsprechend zertifizierte Labels. Dies ist nicht nur ein Qualitätsmerkmal, sondern auch ein Beitrag zum Schutz der Umwelt und zur Unterstützung lokaler Produzenten.

Die Messe Bremen positioniert sich damit als Vorreiter im Bereich der nachhaltigen Genussmessen und zeigt, dass Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen können. Für die Besucher bietet sich die Gelegenheit, bewusste Kaufentscheidungen zu treffen und gleichzeitig neue kulinarische Horizonte zu entdecken.

## Ein Muss für Feinschmecker und Umweltbewusste

Die "Fisch & Feines" 2024 verspricht erneut ein Highlight im Kalender der Genießer und Feinschmecker zu werden. Mit ihrem klaren Fokus auf regionale und nachhaltige Produkte bietet die Messe ein einzigartiges Erlebnis, das Genuss und Bewusstsein miteinander verbindet. Wer Wert auf Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit legt, sollte sich diese Veranstaltung nicht entgehen lassen.

Von frischem Fisch und maritimen Delikatessen über exotische Gaumenfreuden bis hin zu erlesenen Weinen und Bieren – die Messe Bremen wird im November zum Mekka für alle, die gutes Essen lieben und dabei auf Nachhaltigkeit achten. Die Kombination aus Kulinarik, Wissen und Unterhaltung macht die "Fisch & Feines" zu einem Pflichttermin für jeden Genießer.

### Wann & Wo:

8. bis 10. November 2024, Messe Bremen/ÖVB-Arena

Die Eintrittskarten gelten gleichzeitig auch für die parallel stattfindenden Messen ReiseLust und Caravan Bremen.

## PREISUNTERSCHIEDE ZWISCHEN TOURISTEN UND EINHEIMISCHEN IN LISSABON

[Read More](#)



**In mehreren traditionellen Restaurants im Zentrum von Lissabon werden deutliche Preisunterschiede zwischen Touristen und**



## Einheimischen praktiziert.

Laut einem Bericht der portugiesischen Zeitung „Expresso“ erhalten ausländische Gäste teurere Menüs, während portugiesische Einheimische von ermäßigten Preisen profitieren. Ein Mitarbeiter eines Restaurants in der historischen Baixa erklärte, dass ein einfacher Snack für Touristen bis zu 15 Euro kosten kann, während ein vollständiges Menü für Einheimische nur 9,90 Euro beträgt.

Die günstigeren Preise für Einheimische werden meist durch mündliche Hinweise, Zwinkern oder spezielle, weniger auffällige Speisekarten kommuniziert. Laut „Expresso“ ist diese Praxis illegal, da sie gezielt darauf abzielt, von Touristen höhere Beträge zu verlangen, ohne die lokale Kundschaft zu verschrecken.

Der portugiesische Hotel- und Gaststättenverband AHRESP hat erklärt, dass ihm diese Praxis nicht bekannt sei und dass die Preise für alle Gäste gleich und transparent ausgewiesen werden sollten.



## VIENNA WHISKY FESTIVAL 2024: EIN HOCHGENUSS FÜR WHISKY-LIEBHABER IM HERZEN VON WIEN

[Read More](#)



**Das Vienna Whisky Festival, das vom 18. bis 19. Oktober 2024 im renommierten MuseumsQuartier in Wien stattfindet, wird erneut zum Treffpunkt für Whisky-Enthusiasten aus aller Welt.**

Die vierte Ausgabe dieses prestigeträchtigen Festivals verspricht ein unvergessliches Erlebnis für alle Liebhaber der edlen Spirituose und diejenigen, die ihren Horizont erweitern möchten. Mit Hunderten von Whisky-Sorten, exklusiven Masterclasses und einer einzigartigen Atmosphäre bietet das Festival einen umfassenden Einblick in die Welt des Whiskys.

## Ein Wochenende im Zeichen des Whiskys

Das Vienna Whisky Festival hat sich bereits als eine der wichtigsten Veranstaltungen für Whisky-Liebhaber etabliert. Im Herbst 2024 wird das MuseumsQuartier, das kulturelle Zentrum Wiens, zur Whisky-Hochburg Europas. Die

Veranstaltung lockt nicht nur Fans der Spirituose, sondern auch Neulinge, die in die faszinierende Welt des Whiskys eintauchen möchten.

Das Festival bietet eine beeindruckende Auswahl an Whisky-Sorten aus aller Welt. Von traditionellen schottischen Single Malts über irischen Whiskey bis hin zu Whiskys aus Japan, den USA und ungewöhnlichen Herkunftsländern – das Festival deckt das gesamte Spektrum ab. Auch österreichische Whiskys werden präsentiert, was dem Event einen lokalen Touch verleiht. Mit dieser internationalen und vielfältigen Auswahl können Besucher auf eine geschmackliche Entdeckungsreise gehen.



Vienna Whisky Festival (Foto: Alexander Felten).

## Masterclasses und Expertenwissen

Ein Highlight des Festivals sind die Masterclasses, bei denen renommierte Whisky-Experten und -Expertinnen ihr Wissen teilen. Diese einstündigen Verkostungen bieten den Teilnehmern die Gelegenheit, tiefere Einblicke in die Welt des Whiskys zu gewinnen. Die Experten führen durch die Verkostungen, erklären die Besonderheiten einzelner Marken und teilen wertvolle Informationen über die neuesten Entwicklungen und Trends in der Whiskyproduktion. Die Masterclasses bieten nicht nur eine intensive Auseinandersetzung mit verschiedenen Whisky-Sorten, sondern auch die Möglichkeit zum Austausch mit Gleichgesinnten und Fachleuten.

Die Teilnahme an den Masterclasses ist besonders empfehlenswert für alle, die mehr über die komplexen Aromen und Herstellungsprozesse erfahren möchten. Die Experten bieten detaillierte Hintergrundinformationen und

spannende Einblicke, die das Whisky-Erlebnis bereichern.

## Ein Festival für alle Sinne

Das Vienna Whisky Festival schafft eine stimmungsvolle Atmosphäre, die das Erlebnis rund um die Spirituose perfektioniert. Besucher können in gemütlichen Lounge-Bereichen entspannen, gepflegte Konversationen führen und sich von der Atmosphäre des MuseumsQuartiers verzaubern lassen. Die Kombination aus hochwertigen Whiskys, einem stilvollen Ambiente und bester Stimmung macht das Festival zu einem besonderen Event für alle Sinne.

Das Festival stellt nicht nur eine Gelegenheit dar, neue Whiskys zu entdecken, sondern auch, sich mit anderen Whisky-Liebhabern auszutauschen und die eigene Begeisterung für die Spirituose zu teilen. Die stimmungsvolle Umgebung und die Vielfalt der Angebote tragen dazu bei, dass das Festival ein unvergessliches Erlebnis wird.



Vienna Whisky Festival (Foto: Alexander Felten).

## Tickets und Ausblick

Tickets für das Vienna Whisky Festival sind ab sofort auf der offiziellen Website [www.spiritsfestivals.at](http://www.spiritsfestivals.at) erhältlich. Die bisherigen Festivals waren stets ausverkauft, daher empfiehlt es sich, die Tickets frühzeitig zu sichern, um sich dieses einmalige Erlebnis nicht entgehen zu lassen.

Das Vienna Whisky Festival bietet nicht nur eine Plattform für die Präsentation von Whisky, sondern auch einen Raum für Begegnungen und Austausch. Es wird erneut zeigen, dass Wien nicht nur für seine Kaffeehäuser und historischen Sehenswürdigkeiten bekannt ist, sondern auch als Zentrum für hochwertige Spirituosen und erstklassige Veranstaltungen im internationalen Whisky-Kalender einen festen Platz hat.

## **GENUSSWELTEN 2024: EIN FEST FÜR ALLE SINNE IM WIENER MAK**

[Read More](#)



**Am 19. und 20. Oktober 2024 verwandelt sich das MAK - Museum für angewandte Kunst in Wien in ein Paradies für Genießer und Gourmets. Die Genusswelten, eine Messe für kulinarische Feinschmecker, bieten an diesen beiden Tagen ein außergewöhnliches Erlebnis für alle Sinne.**

Ob regionale Delikatessen oder internationale Spezialitäten – die Vielfalt der präsentierten Produkte verspricht ein Fest für den Gaumen. Von edlen Weinen und feinen Spirituosen über exklusive Gewürze bis hin zu traditionellen Käsespezialitäten können Besucher die neuesten Trends aus der Welt des Genusses entdecken und direkt vor Ort verkosten.

### **Ein Schlaraffenland im Herzen Wiens**

Die Genusswelten haben sich seit ihrer Gründung zu einem festen Termin im Kalender der Wiener Genießer etabliert. Das Konzept der Messe geht über eine einfache Produktpräsentation hinaus: Es ist eine Entdeckungsreise durch verschiedene Kulturen und deren kulinarische Besonderheiten. Hier wird das Sehen, Riechen, Schmecken und Genießen zu einem integralen Bestandteil des Erlebnisses, das die Besucher in die faszinierende Welt der Delikatessen eintauchen lässt.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung stehen die Aussteller, die ihre erlesenen Produkte aus Österreich und aller Welt präsentieren. Die Palette reicht von hochwertigem Tee und exklusiven Gewürzen bis hin zu seltenen Spirituosen und feinen Weinen. Jede Kultur hat ihre eigenen kulinarischen Schätze, die auf den Genusswelten in Szene gesetzt werden. Besucher können nicht nur probieren, sondern auch direkt vor Ort einkaufen, um die Gaumenfreuden mit

nach Hause zu nehmen.

## **Köstlichkeiten und ihre Geschichten**

Neben dem Genuss selbst spielt auch das Wissen um die Herkunft und Herstellung der Produkte eine zentrale Rolle auf der Messe. Viele der Aussteller legen großen Wert darauf, ihre Produkte persönlich zu präsentieren und den Besuchern die Geschichte hinter ihren Delikatessen näherzubringen. Dies reicht von den traditionellen Herstellungsverfahren für Wurst- und Käsespezialitäten bis hin zu den aufwendigen Anbau- und Ernteprozessen für Tee und Gewürze.

Besondere Aufmerksamkeit verdienen die verschiedenen Saucen, die in der gehobenen Küche eine wichtige Rolle spielen. Die Kunst, Saucen zu kreieren, reicht bis in die Antike zurück und ist heute ein wesentlicher Bestandteil der Haute Cuisine. Die Messe bietet die Möglichkeit, mehr über die verschiedenen Arten von Saucen zu erfahren, sei es die klassische warme Sauce, die raffinierte kalte Sauce oder die verführerische Dessertsauce.

## **Wein und Bier: Ein Fest für die Liebhaber edler Tropfen**

Ein weiterer Höhepunkt der Genusswelten ist das umfangreiche Angebot an Weinen und Bieren. Österreichische Weine, die eine lange Tradition und eine reiche Geschichte haben, stehen ebenso im Fokus wie internationale Weinsorten. Die Messe bietet eine einmalige Gelegenheit, die Vielfalt der Weinkultur zu erkunden und sich direkt bei den Winzern über die Feinheiten der verschiedenen Tropfen zu informieren. Ob trocken oder lieblich, rot, weiß oder rosé – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Auch Bierliebhaber kommen auf ihre Kosten: Mit über 150 verschiedenen Biersorten und einer breiten Palette an Spezialitäten, von klassischen Märzen über glutenfreie Biere bis hin zu alkoholfreien Varianten, ist die Auswahl beeindruckend. Die Besucher können sich auf eine Reise durch die Welt des Bieres begeben und dabei die vielfältigen Aromen und Geschmacksrichtungen entdecken.

## **Gesundheit und Genuss: Tee und Gewürze als Lebenselixier**

Tee und Gewürze spielen ebenfalls eine zentrale Rolle auf der Messe. Tee, der seit Jahrhunderten als Genuss- und Heilmittel geschätzt wird, wird in zahlreichen Varianten präsentiert. Ob grüner, schwarzer oder weißer Tee – die Auswahl ist ebenso vielfältig wie die gesundheitsfördernden Eigenschaften des Getränks. Die Besucher können sich von Experten beraten lassen und mehr über die richtige Zubereitung und die gesundheitlichen Vorteile des Tees erfahren.

Gewürze, die einst wertvoller waren als Gold, verleihen jedem Gericht das gewisse Etwas. Auf den Genusswelten können Besucher eine beeindruckende Auswahl an Gewürzen aus aller Welt entdecken, darunter auch seltene und kostbare Exemplare wie Safran, Vanille und Kardamom. Diese Gewürze sind nicht nur wertvolle Zutaten, sondern auch ein Stück Kulturgeschichte, die auf der Messe lebendig wird.

## Ein Event für Genießer und Unternehmer

Die Genusswelten richten sich nicht nur an Privatbesucher, sondern bieten auch ein spezielles B2B-Networking-Event am Freitag, den 18. Oktober 2024. Hier haben Fachbesucher die Möglichkeit, in entspannter Atmosphäre Kontakte zu knüpfen, neue Geschäftsideen zu entwickeln und Kooperationen anzubahnen. Dieses Event ist eine ideale Plattform für den Austausch zwischen Produzenten, Händlern und Gastronomen, die auf der Suche nach den neuesten Trends und hochwertigen Produkten sind.

## Ein Erlebnis für die ganze Familie

Die Genusswelten sind ein Event für die ganze Familie. Kinder bis 15 Jahre haben in Begleitung eines Erwachsenen freien Eintritt und können gemeinsam mit ihren Eltern die Vielfalt der kulinarischen Welt entdecken. Das MAK in Wien bietet hierfür den idealen Rahmen: Inmitten der beeindruckenden Architektur des Museums entfaltet sich die Genusswelt in all ihren Facetten.

Mit einem Tagesticket für 12 Euro oder einem 2-Tages-Ticket für 20 Euro können die Besucher die Messe in vollen Zügen genießen. Für bestimmte Personengruppen wie Schüler, Studenten und Senioren gibt es ermäßigte Tickets, die für 10 Euro erworben werden können. Diese Tickets sind sowohl online auf Eventbrite als auch direkt vor Ort erhältlich.

## Ein Fest der Sinne im MAK

Die Genusswelten 2024 im MAK versprechen ein unvergessliches Erlebnis für alle, die den feinen Geschmack schätzen und gerne neue kulinarische Horizonte entdecken. Die Messe bietet eine einmalige Gelegenheit, die Vielfalt der internationalen und regionalen Spezialitäten zu erkunden, dabei die Menschen hinter den Produkten kennenzulernen und sich von der Qualität und dem Geschmack der angebotenen Köstlichkeiten überzeugen zu lassen.

Die Genusswelten stehen für die Verbindung von Tradition und Innovation, für die Entdeckung neuer Geschmackswelten und für die Freude am gemeinsamen Genießen. Wer sich für gutes Essen, edle Tropfen und die Feinheiten der kulinarischen Kunst interessiert, sollte sich dieses Event nicht entgehen lassen.



## ZEHN JAHRE VIENNA COFFEE FESTIVAL: EIN JUBILÄUM, DAS KAFFEELIEBHABER BEGEISTERT

[Read More](#)



**Vom 6. bis 8. September 2024 wird Wien zum Zentrum der internationalen Kaffeekultur, wenn das „Vienna Coffee Festival“ sein zehnjähriges Bestehen in der Marx Halle feiert. Seit seiner ersten Auflage im Jahr 2015 hat sich das Festival zu einem bedeutenden Event für Kaffeeliebhaber und Fachleute entwickelt. Mit einem vielversprechenden Programm und beeindruckenden Highlights verspricht das diesjährige Jubiläum, ein unvergessliches Erlebnis zu werden.**

Als das „Vienna Coffee Festival“ 2015 in der Ottakringer Brauerei erstmals stattfand, war es ein kleiner, aber vielversprechender Schritt in die Welt der Kaffeekultur. „Wir haben damals mit 1.500 Besuchern begonnen. Heute, nach neun Jahren und einem Umzug zur Marx Halle, ziehen wir über 12.000 Gäste an“, erklärt Veranstalter Günther Gapp. Das Festival hat sich von einer Nischenveranstaltung zu einem bedeutenden Treffpunkt für die internationale Kaffeegemeinschaft entwickelt.

Die letzten Jahre haben das Festival kontinuierlich wachsen sehen. Mit über 80 Ausstellern und mehr als hundert Marken ist das Vienna Coffee Festival eine feste Größe im Veranstaltungskalender. Die Kombination aus hochwertigen Kaffeeangeboten, begleitendem Essen, Drinks und Musik hat das Event zu einem Treffpunkt für Jung und Alt gemacht. „Wir bieten nicht nur erstklassigen Kaffee, sondern auch ein umfassendes Rahmenprogramm, das den Genuss von Kaffee in all seinen Facetten feiert“, so Gapp weiter.

### Die Rolle des Festivals in der Kaffeekultur

Die Kaffeekultur in Österreich hat sich in den letzten Jahren stark verändert. „In Österreich ist sowohl die Qualität des Kaffees als auch dessen Konsumation auf ein neues Niveau gestiegen“, betont Oliver Goetz von SCA Austria. Die Kaffeekultur hat sich zu einer kunstvollen Disziplin entwickelt, wie die Erfolge von Felix Teiretzbacher und Martin Wölfl zeigen, die beide als Weltmeister in verschiedenen Disziplinen hervorgingen. Diese Entwicklung wird durch Veranstaltungen wie das Vienna Coffee Festival unterstützt, das als Plattform für Kaffeeröstereien und -shops dient.

„Das Vienna Coffee Festival hat zur Steigerung des Bewusstseins für hochwertige Kaffees beigetragen“, sagt Wolfgang Binder, Betreiber des „Café Frauenhuber“. „Es gibt mehr Röstereien, mehr Kaffeeshops und ein höheres Bewusstsein für die Qualität des Kaffees. Wir sind stolz darauf, Teil dieses Wachstums zu sein.“

## Höhepunkte des diesjährigen Festivals

Das zehnte Vienna Coffee Festival wird mit einem vielfältigen Programm aufwarten. Zu den besonderen Highlights gehören:

- **Martin Wölfl und der Filterkaffee:** Der frischgebackene Weltmeister Martin Wölfl wird über seine Erfahrungen im World Brewers Cup sprechen und den Filterkaffee in den Fokus rücken. Wölfl, der in Chicago den Titel errang, möchte den Filterkaffee populär machen, der in Österreich bisher wenig Beachtung fand.
- **Private Coffee Tour:** Peter Scheiber, ein erfahrener Stadtführer und Kaffeeliebhaber, bietet eine geführte Tour durch die Wiener Kaffeeszene an. Seine Leidenschaft für Kaffee und Wien wird den Teilnehmern ein einzigartiges Erlebnis bieten.
- **Der Vienna Coffee Award:** Erstmals wird es bei der diesjährigen Veranstaltung Auszeichnungen für herausragende Leistungen in der Wiener Kaffeekultur geben. Die Preisverleihung findet am ersten Veranstaltungstag statt und wird in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftskammer Wien durchgeführt.
- **Rainbow Bagel Workshops:** Der burgenländische Bäcker Ewald Kaiser wird exklusive Rainbow-Bagels für das Festival kreieren. Diese bunten Bagels symbolisieren die Vielfalt und den Zusammenhalt, den das Festival repräsentiert.
- **Espresso-Bar und Guest Shifts:** Eine spezielle Espresso-Bar wird von Otto Bayer kuratiert, während Markus Brun von Gota Coffee Experts mit seiner „Coffee in Good Spirits“-Session zeigt, wie sich Kaffee und Spirituosen harmonisch verbinden lassen.

## Besuchsinformationen

Das Vienna Coffee Festival findet vom 6. bis 8. September 2024 in der Marx Halle, Karl-Farkas-Gasse 19, 1030 Wien, statt. Die Öffnungszeiten sind am Freitag von 13 bis 18 Uhr, am Samstag von 10 bis 18 Uhr und am Sonntag von 10 bis 17 Uhr. Tickets sind seit 1. August 2024 erhältlich und kosten im Vorverkauf 18 Euro (regulär) bzw. 16 Euro (ermäßigt). An der Tageskasse betragen die Preise 20 Euro (regulär) und 18 Euro (ermäßigt). Kombitickets für den 7. und 8. September 2024 kosten 25 Euro (regulär) und 20 Euro (ermäßigt).



## EINE FEIER DER SINNE: TEQUILA, RUM UND GIN IN WIEN

[Read More](#)



### Am 20. und 21. September 2024 verwandelt sich die Wiener Ottakringer Brauerei in ein wahres Paradies für Liebhaber von Spirituosen und kulinarischen Genüssen.

Drei hochkarätige Festivals, die das Beste aus Mexiko, der Karibik und Europa zusammenbringen, bieten den Besuchern ein unvergessliches Erlebnis. Unter dem Motto „Tequila, Taco & Mariachi“, „Vienna Rumfestival“ und „Ginmarkt meets Aperitivo“ können die Gäste tief in die Welt von Tequila, Rum und Gin eintauchen, begleitet von exzellenter Musik und einer breiten Palette an kulinarischen Köstlichkeiten.

### Tequila, Taco & Mariachi: Eine Hommage an Mexiko

Den Auftakt macht das „Tequila, Taco & Mariachi“-Festival, das erstmalig in Wien stattfindet und die Kultur Mexikos auf eine einzigartige Weise feiert. Nicolas Hold, Geschäftsführer des Veranstalters HSG Events, hat es sich zum Ziel gesetzt, den Österreichern die facettenreiche Welt des Tequilas näherzubringen. „Tequila ist eine der wohl spannendsten Spirituosen der Welt und wird international immer beliebter. Hierzulande bekannt sind leider nur wenige Produkte, dabei gibt es so viel Spannendes zu entdecken“, erklärt Hold.

Der Tequila, hergestellt aus dem Kern der blauen Agave, ist mehr als nur ein Schnaps – er ist ein kulturelles Erbe Mexikos. Das Festival bietet die einmalige Gelegenheit, die Vielfalt dieser Spirituose zu entdecken: Von Blanco, der klaren und ungealterten Variante, bis hin zu Extra Añejo, der lange gereift und von intensiven Aromen geprägt ist. Doch das Festival bietet weit mehr als nur Tequila. Die Besucher können sich auf die besten Tacos Wiens freuen, die zusammen mit traditioneller Mariachi-Musik das mexikanische Lebensgefühl nach Wien bringen. Für viele ist es ein kleiner Ausflug nach Mexiko, ohne die Stadt zu verlassen.

### Vienna Rumfestival: Eine Reise in die Karibik

Parallel zum Tequila-Festival wird das Vienna Rumfestival stattfinden, das seit seiner Premiere im Jahr 2016 zum größten Rumevent Europas herangewachsen ist. Der Wiener Veranstaltungsort hat sich als Hotspot für Rumliebhaber etabliert und zieht jedes Jahr internationale Gäste an, darunter auch Brand Ambassadors, die Einblicke in die Herstellung und Geschichte des Rums geben.

Rum, eine der ältesten und vielseitigsten Spirituosen der Welt, wird aus Zuckerrohr gewonnen und bietet eine

immense geschmackliche Vielfalt. Ob Rhum Agricole, der aus frischem Zuckerrohrsaft hergestellt wird, oder Spiced Rum, der mit exotischen Gewürzen verfeinert ist – das Vienna Rumfestival ist der ideale Ort, um diese Varianten zu entdecken und zu verkosten. Das Festival schafft es, das karibische Flair mitten in die österreichische Hauptstadt zu bringen. Mit einer karibischen Bar, kunstvollen Cocktails und dem stimmungsvollen Tropical Garden werden die Besucher in eine andere Welt entführt.

## **Ginmarkt meets Aperitivo: Ein Streifzug durch Europa**

Für Fans des Gins und Aperitifs bietet das „Ginmarkt meets Aperitivo“ eine Plattform, um die Feinheiten dieser edlen Getränke zu erforschen. Gin, der durch die Vielfalt seiner Botanicals besticht, hat in den letzten Jahren einen bemerkenswerten Aufschwung erlebt. Auf dem Wiener Festival präsentieren nationale und internationale Hersteller ihre neuesten Kreationen. Von klassischem London Dry Gin bis hin zu innovativen Varianten mit exotischen Aromen – hier findet jeder Gin-Liebhaber sein persönliches Highlight.

Ergänzt wird das Angebot durch eine Auswahl an Fillern und Aperitifs, die das sommerliche Lebensgefühl bis in den September hinein verlängern. Die Vielfalt der angebotenen Drinks wird durch eine Food-Area ergänzt, in der ausgewählte Foodtrucks kulinarische Köstlichkeiten zubereiten. Ein besonderer Höhepunkt ist die Möglichkeit, die verschiedenen Gins und Aperitifs in stilvoller Atmosphäre zu genießen, begleitet von einem Live-DJ, der für die passende musikalische Untermalung sorgt.

## **Ein Wochenende voller Genuss und Kultur**

Diese drei Festivals bieten nicht nur eine Plattform für Spirituosensliebhaber, sondern sind auch eine Feier der kulturellen Vielfalt und der Lebensfreude. Die Kombination aus Tequila, Rum und Gin, gepaart mit kulinarischen Spezialitäten und stimmungsvoller Musik, macht das Wochenende in der Ottakringer Brauerei zu einem unvergesslichen Erlebnis. Egal, ob man die feurigen Aromen Mexikos, die sanfte Brise der Karibik oder die feine Eleganz Europas bevorzugt – hier kommt jeder auf seine Kosten.

Die Tickets für dieses Spektakel sind bereits erhältlich, und die Veranstalter rechnen mit einem hohen Andrang. Neben den Verkostungsgutscheinen, die im Eintrittspreis enthalten sind, können vor Ort weitere Jetons erworben werden, um die gesamte Bandbreite der angebotenen Spirituosen zu erkunden. Bei schönem Wetter lädt die Terrasse der Brauerei zum Verweilen ein, wo die Gäste die Atmosphäre unter freiem Himmel genießen können.

## DER HOTSPOT KLAGENFURTS: DIE VILLA LIDO AM WÖRTHERSEE

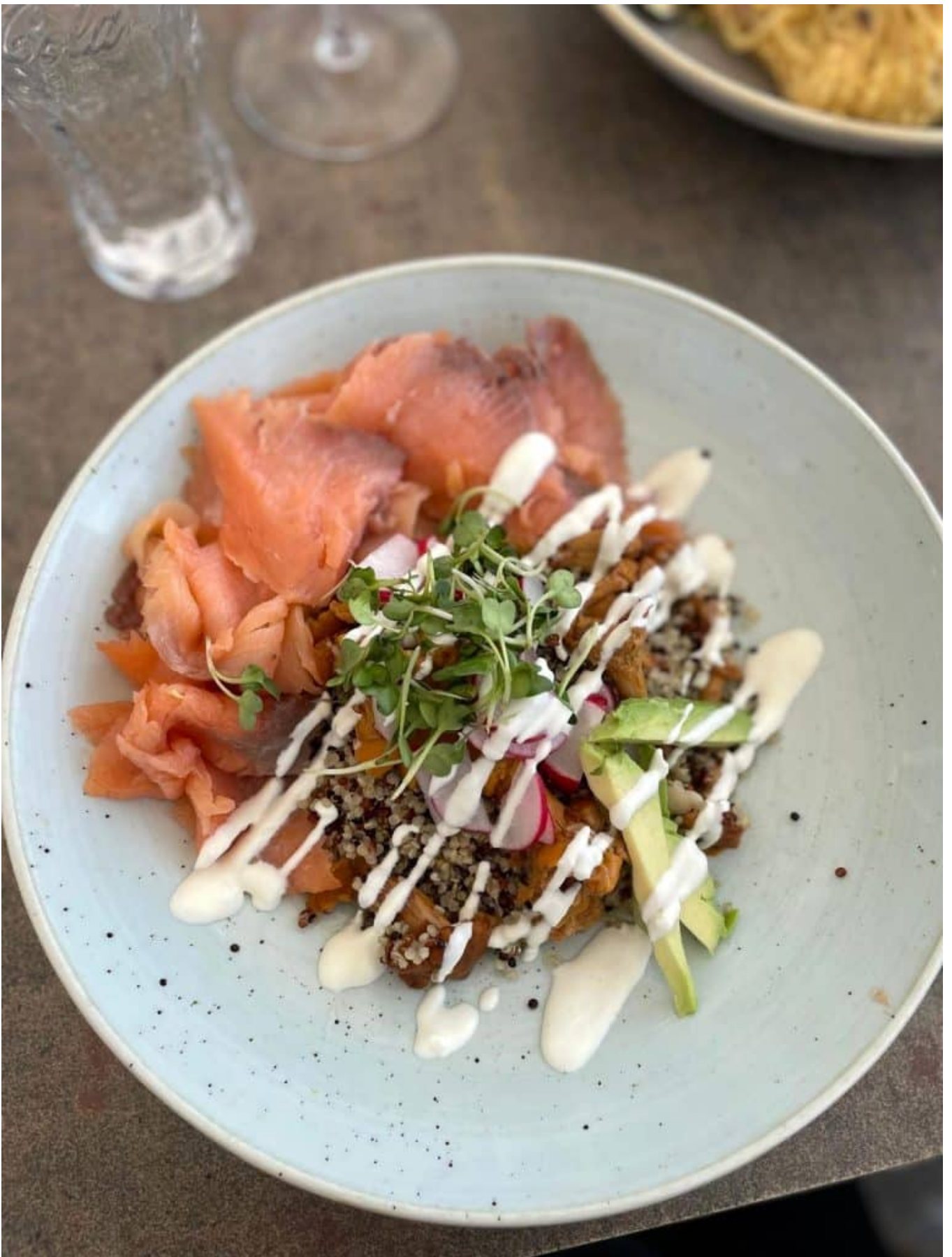
[Read More](#)



**Nach zahlreichen Aufenthalten und öfteren Vorbeispazierens an der Villa Lido habe ich mir heute erlaubt dieses Lokal zu testen. Es war ein angenehmer Donnerstag mit einer Temperatur von etwa 26 Grad - also die besten Voraussetzungen um einen Italiener auszuprobieren.**

Die Speisekarte ist einfach online der ihrer Homepage [www.villa-lido.at](http://www.villa-lido.at) abzurufen. Sie variiert von italienischer und mediterraner bis hin zur europäischen Küche. In Bewertungen erhält das Lokal in Bereichen Küche und Einrichtung 4 und 4,5 von 5 Punkten. Ich persönlich habe das Lokal in den letzten 10 Jahren dreimal gesehen und finde kaum eine positive Entwicklung des Images. Es bleibt schön sauber, die Außenausstattung könnte einen frischen Wind erhalten. Das Innere des Lokals ist eher altmodisch, also bisschen in der Zeit eingeschlafen, jedoch sehr schön und elegant. Das Service und die Qualität erreichen nur 3,5 von 5 Punkten.

Zuerst wurde unsere Reservierung für einen Tisch am See verschlampt. Glücklicherweise war kaum was los, aber wenn das Gegenteil eingetreten wäre, müssten wir auf ein Freiwerden eines Tisches warten und das kann in Richtung des Wochenendes extrem lang dauern. Muss trotz Reservierung sowas in 2024 vorkommen? Die Kellnerin hat uns bei der Auswahl der Getränke durch ihre gestresste Körperhaltung beeilt und wies uns auf das Wespenproblem hin. Wenn dieses Problem schon in den Medien thematisiert wird, sollte so ein bekanntes Restaurant Vorsichtsmaßnahmen in diesem Zusammenhang für ihre Gäste treffen. Nach dem Servieren der Getränke sind sofort mehrere Wespen gekommen und ich musste als Kundin selber mir einen Bierdeckel holen um mein Glas zuzudecken. Schon so eine kleine Geste diese Bierdeckel beim servieren der Getränke mitzubringen damit Wespen nicht in die Weingläser eintauchen wäre wünschenswert und präventiv.





Spaghetti Carbonara (Foto: Angelika Evergreen).



Eierschwammerl-Suppe (Foto: Angelika Evergreen).

Auf der Karte befinden sich hauptsächlich italienische Speisen wie Pizza und Pasta. Aus der europäischen Kulinarik habe ich nur im Bereich der hausgemachten Mehlspeisen gefunden. Keines der Desserts war laktosefrei, weizenfrei oder vegan. In der heutigen Zeit ist es wichtig für Lokale sich an die steigenden Unverträglichkeiten und Allergien dem möglichen Gaste einzustellen. Sie hatten auch im Bereich der heißen Getränke keine laktosefreie alternativen. Sogar bei den kalten Getränken hatte das Lokal keinen selbstgemachten Sirup oder Hauslimonade. Genau mit solchen Kleinlichkeiten wie einem hausgemachten Sirup fühle ich mich als Kunden wohl aufgehoben und freue mich dieses Lokal zu besuchen. Nur acht von 19 Seiten hatten Speisen abgebildet.

## Nur drei vegane Speisen

Die Pizza Pane, das Pizzabrot und diverse Gemüsesalate als vegane Speisen vorzuhalten finde ich lächerlich im 21. Jahrhundert. Gerade in Kärnten ist der Zugang zu Süßwasserfischen einfach, aber die Speisekarte beinhaltete nur drei Fischspeisen. Die Reiselust der Menschen steigt wieder nach der Pandemie und aufgrund dessen sollten sich auch die Speisen und die Kreativität der Speisekarten weiterentwickeln. Liebe Gastro nur MUT etwas Neues, gewagtes auszuprobieren. Die Menschen sehnen sich nach neuen Geschmackserlebnissen. Die Saison-Speisekarte ist ein gute aber misslungener Versuch das Image des Lokals aufzupeppen.

Meine persönliche Erfahrung in diesem Bericht bezieht sich auf die Eierschwammerl-Suppe, welche wirklich

hervorragend war. Sie verteilte im Gaumen ein gut abgeschmeckte Eierschwammerl-Käsenote mit extra servieren Croutons in einer Schüssel. Der Preis von 7,90 Euro war mehr als fair. Wiederrum war die Erfahrung mit der Eierschwammerl-Quinoa-Lachs-Avocado Bowl sehr ernüchtert. Ich habe noch nie in meinem Leben so ein schlecht abgeschmecktes Gericht zu mir genommen. Auf dem Lachs war nicht einmal ein Tropfen Zitrone, die Eierschwammerl waren nicht gewürzt, das Quinoa sehr trocken, das Pesto nicht auffindbar im Gericht, lediglich drei kleine Scheiben Avocado und die Menge vom Sauerrahm extrem sparsam. Ohne zwei Gläser 0,25 Wasser hätte ich die Speise nicht runterbringen können. Die Menge des Lachses war großzügig, wenn wir den Lachspreis am Markt uns vor die Augen führen. Ich schätze zirka 250 Gramm Lachs. Der Preis für dieses Gericht war 18,90 Euro. Persönlich würde ich von dieser Bowl in Villa Lido abraten. In einem asiatischen Restaurant oder typischen Bowl-Lokalen sind sie besser aufgehoben.

Mein letzter Versuch einer Hauptspeise war das gebratene Lachsforellenfilet mit einem Eierschwammerlrisotto. Das Aussehen der Speise überzeugte mich zuerst, denn die Forelle war wunderschön angebraten und das Risotto goldbraun mit gelben Schwammerl. Mit großem Bedauern stellte ich fest, dass der Fisch viel zu stark gesalzen wurde und der Versuch des Risottos diesen Fehler auszubaden, um diese Speise geschmacklich auszubalancieren misslungen.

## **Fazit: Für Getränke ja, Speisen eher nicht**

Ich kann dieses Lokal wärmstens für einen Spritzer, Cocktail oder Wein in einem traumhaften Ambiente des grünen und klaren Wörthersees mit vielen Süßwasserfischen am Ufer empfehlen. Fischspeisen würde ich eher abraten. Das Service war unmotiviert, vergesslich und es ist mit einer langen Wartezeit zu rechnen. Ich könnte mir in der Zukunft vorstellen eine Pizza oder Pasta auszuprobieren. Sie bieten glutenfreie Optionen an, was sehr löblich ist. Ich hoffe jedoch, dass diese Gerichte dann wirklich nicht in Berührung mit weizenreichen Speisen kommen. Wenn ich nach dem Enthusiasmus unserer Kellnerin gehen würde, bin ich mir nicht sicher, ob die glutenfreien Richtlinien der Zubereitung der Speisen vielleicht auch bei den Köchen wiederzufinden sind.

Mein Fazit: Die Fischgerichte bitte vermeiden, die Pizza und Pasta bitte ausprobieren und posten wie sie so waren. Für ein nettes Getränk mit Freunden, Familie oder Kollegen ist dieses Lokal mit seinem atemberaubenden Ambiente auf alle Fälle zu empfehlen. Bitte nicht vergessen, euch eine Alternative einfallen zu lassen, falls sie eure Reservierung vergessen wird und viel Geduld und Zeit mitzubringen.

Carpie Diem und Namaste, ihr lieben Leser!

Eure Angelika Evergreen



Fische im Wörthersee (Foto: Angelika Evergreen).

## JP PANCAKES: DIE TIME- OUT-PANCAKE- ENTFÜHRUNG IN WIEN

[Read More](#)







**Klein, aber fein: Im Herzen der österreichischen Bundeshauptstadt Wien wartet seit Mitte Juni 2024 ein neues japanisches Lokal auf. Wenn du dir unter der Woche eine kulinarische Auszeit gönnen möchtest, kannst du dir für ein paar Stunden einen „Japan-Urlaub“ in dieser „Oase“ gönnen. Die Rede ist von „JP Pancakes“ n der Drahtgasse 2, 1010 Wien.**

Die Souffle-Pancakes als die Highlights des Lokales werden in Sichtweite der Gäste vorbereitet und können je nach Belieben personalisiert werden. Das rosafarbene Ambiente und die Kirschblüten-Bäume lassen dich dabei die Außenwelt vergessen. Vegetarier kommen ebenfalls voll auf ihre Kosten, denn der japanische Gastronomiebetrieb punktet auch mit einer umfangreichen fleischlosen Auswahl. Als laktose- und glutenfreier Gourmet fühlst du dich wie zu Hause.

Die Speisekarte wirkt gut überlegt. Sowohl Getränke als auch Speisen werden den Gästen als einzigartige Kunstwerke serviert. Bereits der Anblick der Gerichte lässt dich den nächsten Besuch mit großem Enthusiasmus planen. Egal ob Avocado oder Lachs sowie Halloumi-Bagel kannst du nichts falsch machen. Die Speisen und Getränke sind von der Portionsgröße her gesehen äußerst großzügig bemessen. Preislich ist JP Pancakes fair: So kostet zum Beispiel ein „Nordic Delight Omlette“ (Lachs, Gemüse, Sauce Hollandaise und Rucola) 15,50 Euro.



• Avocado-Lachs-Bagel (Foto: Angelika Evergreen).



Showküche (Foto: Angelika Evergreen).



Ambiente (Foto: Angelika Evergreen).



Ambiente (Foto: Angelika Evergreen).



• Lachs-Rucola-Pancake (Foto: Angelika Evergreen).

Von hausgemachter Limonade, Detox-Wasser bis hin zum Sekt-Prosecco werden sämtliche Getränke optisch

ansprechend dekoriert serviert. Wer sich einen Erdbeer- oder Tiramisu-Latte mit Mandel-, Hafer-, oder Kuhmilch gönnen möchte, ist hier genau richtig. Jeder Kaffeeliebhaber wird mit der Wahl seines Getränks höchst zufrieden sein.

Auf der Speisekarte sind sämtliche Allergene klar verständlich mit Hilfe von Buchstaben gekennzeichnet und in einer Legende erklärt. Eigentlich sollte dies selbstverständlich sein, da gesetzlich vorgeschrieben, jedoch hält sich der eine oder andere Gastronom in Wien noch immer nicht daran.

JP Pancakes bietet auch Veganern eine durchaus ansehnliche Auswahl: Beispielsweise findet sich auch veganer Lachs auf der Speisekarte. Wenn du frischen und knackigen Nicoise-Salat essen möchtest, bist du an der richtigen Adresse. Dieser kostet in diesem Lokal 14,90 Euro.-Die Speise- und Getränkekarte besteht übrigens nur aus zwei DIN-A4-Blättern. Dies deutet stark darauf hin, dass die Betreiber wesentlich mehr Wert auf Qualität als auf Quantität legen.

## **Fazit: Empfehlung für Work-Life-Balance**

Ich persönlich habe das Lachs-Spinat-Pancake, den Lachs-Avocado-Bagel, das Detox-Wasser und einen Cappuccino getestet und bin einem großen Lächeln aus dieser Erfahrung herausgegangen.

Kritisch anzumerken ist aber, dass das Auffinden der Toilette in diesem Lokal nicht gerade einfach ist. Es kommt einem kostenlosen Workout gleich, denn es befindet sich zwar im gleichen Gebäude, jedoch nicht gerade in der Nähe des Restaurants und ist noch dazu nicht sonderlich gut ausgeschildert.