



#### ZAHLEN BITTE

# 30 Minuten

Ob am Grillrost oder in der Pfanne: Steakfleisch sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank weiterverarbeitet werden. Mindestens 30 Minuten brauchen Steaks, um auf **Zimmer-temperatur** zu kommen. Das Fleisch kann gleichmäßiger garen, je geringer der Unterschied zwischen der Ausgangstemperatur und jener ist, bei der gegessen wird. Wer das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nimmt, kann die Differenz um rund zwölf bis 15 Grad verringern. Ein kleiner Aufwand, der verhindert, dass das Fleisch zäh wird.

#### PROFESSOR LÖFFELMANN

### Woran erkenne ich, ob Melonen und Ananas schon reif sind?

Mark Hahn  
Wien

Ananas, Wasser- und Zuckermelonen sind wahre Erfrischungsgaranten. Aufgeschnitten ist der Reifecheck einfach, wer jedoch ganze Früchte kaufen will, muss sich auf Tricks verlassen. Eine ausgereifte Wassermelone klingt hohl, wenn man an ihr klopft. An Zuckermelonen sollten Sie hingegen riechen. Wenn Sie einen stark süßen Geruch wahrnehmen, können Sie zugreifen! Bei der Ananas zupfen Sie an den Blättern. Gehen Sie leicht raus, ist die Ananas reif.

**Professor Löffelmann weiß Rat in Küchenfragen – schreiben Sie ihm! Jede veröffentlichte Einsendung wird mit einem kulinarischen Dankeschön belohnt. Schicken Sie Ihre Fragen rund um Lebensmittel und Kochen per Mail an [prof.loeffelmann@news.at](mailto:prof.loeffelmann@news.at)**



Einer der schönsten Abende im Motto: Bei „Diwine“ kosten sich Gäste für 55 Euro durch spannende Weine und herrliche Speisen

Reservierungen unter [info@motto.at](mailto:info@motto.at)

## In Hülle und Fülle

Am 18. Juli lädt Tom Sampl zu einem ganz besonderen Wein- und Genussabend ins legendäre Motto

**W**enn das Innere eines Restaurants bis auf den letzten Platz besetzt ist, obwohl es draußen tropische Temperaturen hat, muss etwas Besonderes los sein. So gesehen im Juli 2016 im Motto: Das Wiener In-Lokal platzte fast aus allen Nähten, als das erste „Diwine“, ein wunderbares Wein- und Genussdinner, stattfand. Ohne Übertreibung – es war ein Abend, von dem so mancher Gast heute noch spricht. Motto-Besitzer Tom Sampl und sein Team arrangierten die Tische als kleine Tafeln, sammelten Berge von Porzellan-Einzelstücken und deckten damit das gesamte Lokal ein. Ein Anblick, der Hun-

ger machte. Der wurde mit Köstlichkeiten von Filetsteaks bis Mousse au Chocolat gestillt, die in Schalen und Serviertellern in die Mitte der Tische gestellt wurden. Zugreifen, mit anderen Gästen plaudern – und sich dabei auch noch durch eine Auswahl von Österreichs besten Jungwinzern kosten. Die spielten nämlich die Hauptrolle.

Wie gut, dass sich Sampl entschlossen hat, „Diwine“ auch in diesem Jahr stattfinden zu lassen. Knapp 20 Winzer von Erich Andert aus Pamhagen bis Fritz Wieninger sind dabei, serviert werden Fritto misto, Eierschwammerlragout, Marillenknoedel und vieles mehr. Unbedingt reservieren! **N**

#### GUT ZU HABEN

### Rosaroter Sommer

Wir sehen das Leben gerade am liebsten durch die rosarote Brille!

- 1 Salute** Der Rosé Viennois von Fiona Figlmüller passt herrlich zu schön leichter Sommerküche ([fiona-figlmuller.at](mailto:fiona-figlmuller.at), € 14,- ab Hof)
- 2 Runde Sache** Die Royal-Schale von Pip Studio ist ein wunderbarer Blickfang am Tisch ([westwingnow.de](http://westwingnow.de), € 17,99)
- 3 Frisch unterwegs** Sommerlicher und adretter kann Wasser gar nicht transportiert werden! ([doli-bottles.com](http://doli-bottles.com), € 29,90)



1



2



3