

Buskonzept Neu in der Warteschleife

Bericht dazu
auf Seite 2/3

Bezirks Blätter

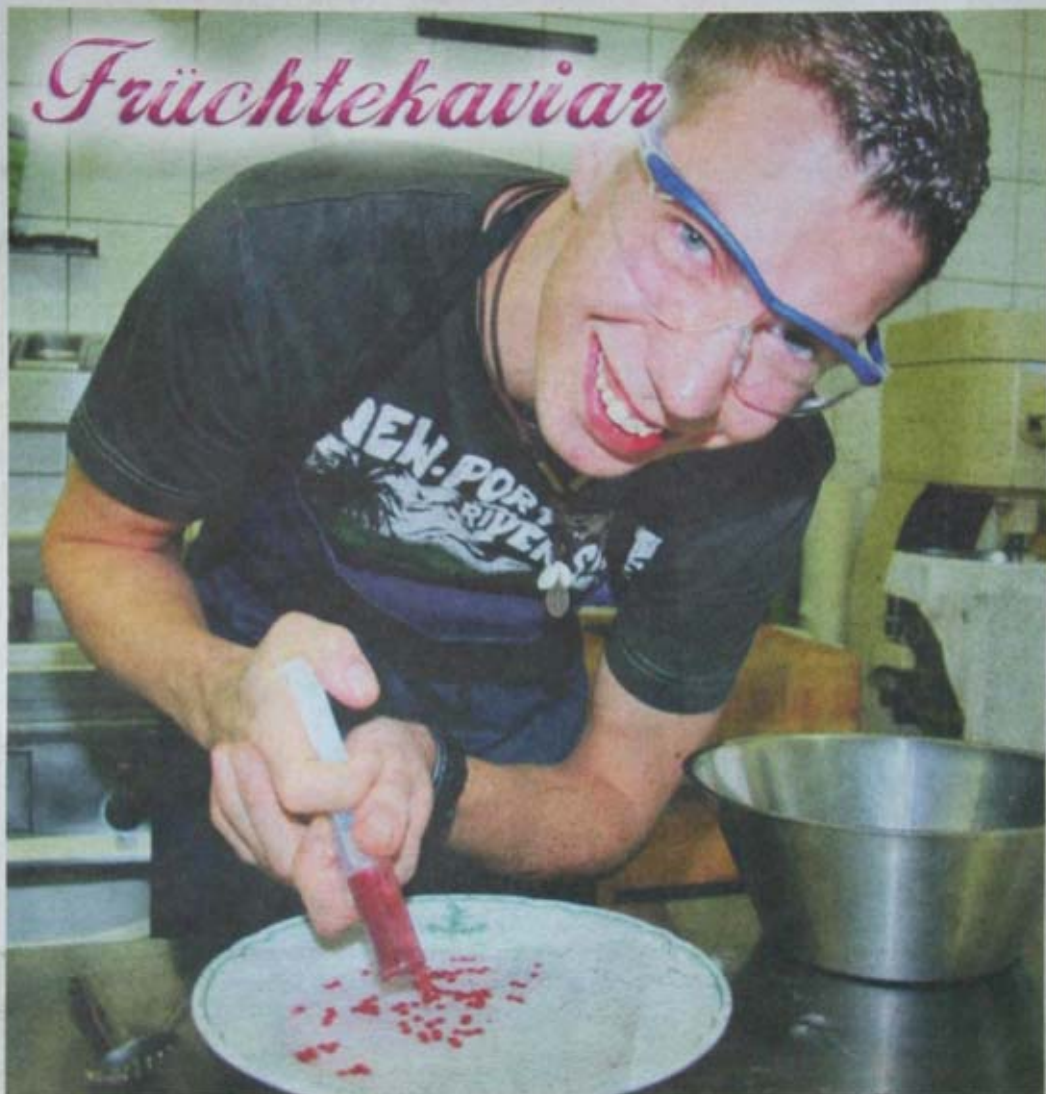
STUBAI-/WIPPTAL

Nr. 07 – Mi., 11.02.09, Gesamtauflage 250.196
Innsbruck, E.-Bodem-G. 6, Tel. 0512/320-0
An einen Haushalt RM 91A602003



Volle Konzentration bei Groß und Klein

In Trins grassierte das Biathlon-Fieber!
Der Polizeisportverein Tirol trug im
Gschnitztal seine diesjährige Landes-
meisterschaft im Biathlon aus und
ermöglichte dabei auch den Trinser
Volksschülern ein Sportfest! Seite 4/5



... und andere extravagante Leckereien zaubert Martin Schneider im Hotel Kirchdach in
Gschnitz! Außergewöhnlich deshalb, weil der 24-Jährige die sogenannte Molekularküche
praktiziert! Mit Hilfe von -196 Grad Celsius kaltem Stickstoff und jeder Menge Pülverchen, die
bei der Zubereitung der Speisen chemisch reagieren, beschert der Gschnitzer seinen Gästen
Showeffekte und Geschmackserlebnisse der nicht ganz alltäglichen Art! Mehr auf Seite 12/13



Ganz in Weiß!

Der Fasching hat uns ab
sofort wieder fest im Griff!
In Navis wurde am Samstag
zu einer „Fete Blanche“ ge-
laden – wer und was dabei
alles in Weiß getunkt war,
erfahren Sie auf Seite 20/21

Erfolgsserie total!

Skirenn-
läufer Sepp
Omminger ist
in Bestform!
Mehr
dazu
steht
auf
Sei-
te 71



Heute mit 13
Seiten „Pla-
nen, Bauen,
Wohnen“

In der
Mitte zum
heraus
nehmen



Lust auf kulinarische Abenteuer?

Im Hotel Kirhdach in

Gschnitz wartet Martin Schneider mit echter Molekularküche auf!

Haben Sie schon einmal ein „Rendezvous von Gemüsesaft und Zuckerwatte“ verkostet? Vermutlich nicht, denn die extravagante „Molekularküche“ wird bei uns selten praktiziert. Im Landhotel Kirhdach in Gschnitz gehört diese Art der Zubereitung zum Speiseplan!

GSCHNITZ (tk). Der Fortschritt macht auch vor heimischen Küchen nicht Halt. Ständig entwickeln die Besten ihrer Zunft neue Rezepte und Verarbeitungsmethoden – einer dieser „kulinarischen Trends“ ist die sogenannte Molekularküche.

„Essen ist mehr, als nur den Hunger zu stillen.“
MARTIN SCHNEIDER



„Essen ist mehr als nur den Hunger zu stillen“, sagt Martin Schneider, Betriebsleiter und Küchenchef im Hotel Kirhdach. Der 24-Jährige interessiert sich seit gut einhalb Jahren für die Materie und beschert den Gästen des Hauses von Sabine und Paul Abentung regelmäßig Geschmackserlebnisse der nicht ganz alltäglichen Art!

Erlebnisgastronomie kommt gut an
Mit Hilfe von flüssigem Stickstoff (-196 Grad Celsius!) und chemisch reagierenden Pülverchen zaubert der Gschnitzer brausende Curry-Lollis, Spinatgelees, Früchtekaviar,



Kochen mit flüssigem Stickstoff gehört für Küchenchef Martin Schneider (re.) und Lehrling Michael Pranger (li.) schon zum Alltag. Foto: Kainz

warmes Mais-Eis und andere Delikatessen. Schneider: „Nicht nur die Optik der Speisen ist somit



Der erste Molekularabend am Samstag war ein voller Erfolg!

eine andere, auch beim Essen kann man dank der abgeänderten Konsistenzen einige Überraschungen erleben!“

So kann es schon mal sein, dass man aus dem Mund „raucht“ oder es auf der Zunge richtig zu krachen beginnt! Mit „normalem“ Kochen haben die Prozesse, die sich die Molekularküche zu Eigen macht, nur mehr wenig zu tun, wie auch Schneider bestätigt: „Eigentlich geht es mehr um den Showeffekt und deshalb kann ich mir auch nicht vorstellen, dass diese Art des Kochens irgendwann mal gemein-

hin praktiziert wird. Eher wird es wohl so sein, dass man nur einzelne Elemente wie etwa Schäume oder warme Gelees übernimmt.“

Molekularmenü zum Testen

Wie schmackhaft die Avantgarde-Kreationen sind, konnten Interessierte am Samstag im Hotel Kirhdach testen, als Martin Schneider zum Molekularabend lud. Kommen Samstag ist noch einmal eine solch spezielle Menüabfolge geplant und aufgrund der großen Nachfrage hat der Küchenchef nur für den 21. und 28. Februar sowie den 7. März noch drei zusätzliche Termine angesetzt. Gekocht wird „live“ vor dem Gast!

Viel Wärme!

- Fenstertausch vom Meister
- Tausch ohne Schutt & Dreck
- Förderungen möglich
- Jetzt: WINTERRABATT!

Besser schlau!

FARKA LUX
Erfahrung zählt

8175 Kematen • T. 05232-503-0* • www.farka.at

EUR 6000,-

JETZT BIS ZU € 6.000,- WEGFAHRPRÄMI