

Krone Bunt 19. September 2004



Genuss & Trends

Toskanisches Olivenöl, extrakalt gepresst, ist einigen Gourmets nicht mehr gut genug. Der neueste Trend unter Feinschmeckern verlangt häufigeren Ölwechsel. Franz **Hartl**, Pionier der neuen Ölkultur, bietet unter dem Etikett **DIE FEINSTEN ESSENZEN**, herrlich duftende Öle an: etwa Kürbiskern, Leinsamen, Walnuss, Haselnuss, Hanf, Mohn und Erdmandel. Wie man diese in der Küche am besten einsetzt, beschreibt der zweifach behabte Koch **Helmut Rachinger** in einem dazupassenden Rezeptbüchlein.



Foto: C. Dreyer/Redaktionen, Thomas Pfl., Peter Trimmel, Franz Hartl

