

## Rezept



### Rhabarbersirup (für 2 Flaschen à la 500 ml)

- 1 kg Rhabarberstangen
- 600 g Zucker
- 1 Limette
- 400 ml Wasser

Rhabarberstangen waschen, ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Rhabarber in einem großen Topf mit Zucker vermischen und ca. 3 Stunden ziehen lassen. Dabei gibt der Rhabarber seinen Saft ab. Wenn man rotstielige oder sogar rotfleischige Sorten verwendet, ist der Saft wunderschön rot. Danach die Limette auspressen, Limettensaft mit dem Wasser zum Rhabarber geben. Alles zusammen erhitzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Rhabarber durch ein mit einem Baumwolltuch ausgelegtes Sieb abgießen, abtropfen lassen, Rhabarbermus ausdrücken. Sirup noch einmal aufkochen, heiß in saubere Flaschen füllen. Sofort verschließen. Stehend und in einem dunklen Raum aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und bald verbrauchen.

**Ab ins Glas.** Entspannung und Unabhängigkeit – zwei Aspekte des Einkochens, Einsalzens oder Vergärens, die neben dem Geschmack Argumente für Rosemarie Zehetgruber sind. Ein vielseitiges Kochbuch mit ausführlichen Tipps fürs Gelingen. „Natürlich konservieren“, Löwenzahn, 29,90 €.



## Kostnotiz

Die Alpen sind ein kulinarisches Schwerpunktthema für Österreich mit großem internationalen Potenzial. Das Genuss-Forum Alpen führt Protagonisten und Interessierte zusammen, Köche wie Produzenten. In zwei Tranchen im Juni und Juli lädt das Land Vorarlberg zu Salongesprächen, Tafeln und Workshops. Den Auftakt macht ein Klassentreffen internationaler Spitzenköche im Gasthof Schiff in Hittisau: (30.5.): Hier kochen etwa Sven Elverfeld, Juan Amador, Dieter Koschina oder Norbert Niederkofler.

Ebenfalls in Hittisau, im Gasthof Krone, heißt es „sammeln, fangen und kochen - drinnen und draußen“ (31.5.), im Gasthof Rössle in Braz wird die Neue Vorarlberger Küche in einem Salongespräch vorgestellt (2.6.), die weltweit legendären Weine von Martha und Daniel Gantenbein aus der Schweiz gilt es am 3.6. zu verkosten (bei Oskar Amman's Feine Weine in Nenzing). Die Jeunes Restaurateurs d'Europe sind im Restaurant Mangold in Lochau zu Gast (2.6.); am 8.7. wird in der Roten Wand in Lech groß aufgekocht.



**Hoch hinaus.** Genuss-Forum Alpen 30.5.–9.6., 7.–10.7., Programm: [forum-genuss-alpen.at](http://forum-genuss-alpen.at)

## Aufgedeckt



Übergroß und winzig, Riesen und Zwerge: Die von den Dottings-Designerinnen und Riess überarbeitete Topfkollektion besteht aus extradickem, von Glas ummanteltem Eisenblech. Mit einem Spektrum von 0,5 bis 20 Liter Fassungsvermögen stellt sich die neue Serie ziemlich breit auf. Auch neu: der lederne Tragegurt. **Riesen und Zwerge**, ab 17 €, im Fachhandel.