

# Woman GOURMET

TRENDS & NEWS. AUS DER WELT DER FEINSCHMECKER.

## DER WOMAN-TIPP

**JUSTIZMINISTERIN  
MARIA BERGER**



**QUICHE  
LORRAINE.**  
200 g Mehl,  
50 g Butter,  
1/8 l Was-  
ser und etwas  
Salz rasch glatt  
verkneten und  
ca. 1 Stunde  
kalt stellen. Je

200 g Champignons, Gemüse nach Belieben (evtl. vordünsten), Selchspeck und Schinken klein schneiden. Eine Auflaufform mit dem Teig auskleiden, Fleisch und Gemüse darauf verteilen. 1/4 l Milch mit 2 Eiern verquirlen und über die Masse gießen. Zum Schluss mit geriebenem Käse nach Belieben bestreuen! Bei 170° ca. 45 min. im Ofen backen.

## WIR KAUFEN ...

### SOMMER-SCHOKI.

■ **Von fruchtig bis sauer.**  
Mehr als einfach nur süß:  
Die neuen Schokosorten  
von Lindt schmecken nach  
spritzigen Limetten, herb-  
aromatischen Johannis-  
beeren oder  
fruchtigen  
Sauerkirschen!  
Lindt, im Su-  
permarkt um  
€ 2,39.



FOTOS: FRITZ/ISS - AIL - RICARDO HERBSCOTT/IL WERK

**SUMMER-SPECIAL** Yulia Haybäck kocht nicht nur, sondern organisiert auch das ganze Fest inklusive Equipment – und das österreichweit!

## Kärntner Party- köchin on Tour!

Sie wollen eine Party schmeißen, Ihre Gäste aber lieber vor Ihrem Kochtalent verschonen? Dann geben Sie doch den Löffel an *Yulia Haybäck* ab! Die Österreicherin mit südamerikanischen Wurzeln versorgt nämlich schon seit ihrem neunten Lebensjahr Freunde und Familie mit kulinarischen Eigenkreationen. „Die Idee, mobile Partyköchin zu werden, entstand allerdings aus einer Not: In Kärnten fand ich keinen passenden Job, so versuchte ich, meine Leidenschaft zum Beruf zu machen.“ Der Erfolg gibt ihr Recht! Ihr Angebot reicht von südamerikanischer bis zu japanischer Küche. Preise werden je nach Budget des Auftragstellers verhandelt, ca. € 15,- pro Person. [www.partykoechin.at](http://www.partykoechin.at)



**ZÜNDENDE IDEE.** Yulia grillt Köstlichkeiten für Ihre Gäste.



## WOMAN TESTET

### Jung & authentisch: Afro-Café in Salzburg

WOMAN-REDAKTEURE FÜR SIE AUF GOURMET-TOUR

Red-Bull-Impresario Dietrich Mateschitz ist seiner Zeit kulinarisch mal wieder weit voraus. Sein jüngster Coup: Trend-Cuisine aus Afrika – und das mitten in Salzburg.

**AMBIENTE:** Schrill, bunt – ein heftiger, farbenfroher Mustermix! Ein mittelalterliches Bürgerhaus wurde zum Afro-Café gestylt!

**SERVICE:** Freundlich, jung und sehr entgegenkommend bei Extra-Wünschen!

**ESSEN:** Wir kosteten: Oktopuscarpaccio um € 7,80, Wrap mit Spinat, Pilzen & gebeizter Gelbflossenmakrele um € 8,80, Schoko-Rumcake mit Vanille um € 3,80.

**FAZIT:** Beste Afro-Küche österreichweit, mit perfektem Urlaubs-Feeling garniert! Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis! Nebenbei gibt es auch original Afro-Designermode und Kunst zu kaufen!  
*Afro-Café, Bürgerspitalplatz 5, 5020 Salzburg, Tel.: 0662/65 82-7905*

**RESÜMEE:** ★★★★★

AUSGEZEICHNET: ★★★★★ SEHR GUT: ★★★★★★ GUT: ★★★★★★ MITTEL: ★★★★★★ ENTÄUSCHEND: ★★★★★

GUSTO empfiehlt im Juli:

## Leichte Sommerverführer!



Ab 13.6  
Neu!