



Fleischeslust: Lassen Sie sich Ihr T-Bone-Steak einfach per Post liefern

STEAKS PER POST

Der Otto-Versand

Wie man selbst in seiner Datsche in der Walachei ein schönes Stück Fleisch auf den Grill bekommt

Glücklich, wer einen guten Metzger um die Ecke hat. Denn gerade beim Grillen bestimmen Frische und Qualität den Geschmack. Doch auch der Lieblingsfleischer schafft nicht immer ein Bison-Filet, ein Hereford-T-Bone oder Kobe-Medaillons fürs Luxus-Barbecue herbei – besonders am Wochenende. Da helfen die Gebrüder Michael, Stephan und Wolfgang Otto: Innerhalb von 24 Stunden liefert ihr Versand Frischware, sicher gekühlt und vakuumverpackt. Sogar auf Wunsch ins Ferienhäuschen nach Spanien. Im Otto-Gourmet-Katalog blättern heißt alles über Fleisch lernen: Was ein Bavette Aloyau (Stück aus der Flanke), ein Hanging Tender (Nierenzapfen) oder ein Tri Tip Steak (Bürgermeisterstück) ist, wollten wir schon lange wissen. Nicht ganz billig, aber fein. www.otto-gourmet.de

FOTOS: SMARTOBJEKTS.DE, PR (2), RENEE COMET PHOTOGRAPHY/STOCKFOOD

Lebensart in Zahlen

1365

Kilometer misst der längste Golfkurs der Welt* auf der australischen Eyre-Halbinsel (780 km westl. von Adelaide). Vier Tage sollte man schon einplanen

*Distanzen zwischen den Abschlägen werden natürlich per Auto zurückgelegt!

CHAMPAGNER

Hauptsache, Filet

Was macht eigentlich Jahrbundertkoch Eckart Witzigmann? Gelegentlich ein Kochbuch schreiben und für handverlesene Gäste kochen. Doch nun hat er ein Champagner-Cuvée kreiert. Aus Chardonnay-Trauben im Hause Pierre Gimmonet & Fils. Der Jahrgangschampagner (2004) stammt aus Filetstücken der Champagne: 80 Prozent aus Grand-Cru- und 20 Prozent Premier-Cru-Lagen. Nun könnte man einwerfen: Bei den Lagen kann der ja gar nicht schlecht sein! Mag sein. Wir trinken ihn dennoch gern. Prost Eckart! 48 Euro. www.victoria-weine.de



KLETTERSTEIGSCHULE

Eiserner Wille und Weg

Die Italiener nennen ihn „Via Ferrata“, die Engländer „Iron Way“: Der Klettersteig, das Bergklettern mittels eiserner Leitern und Seile im Fels, erfreut sich so großer Beliebtheit wie nie – Hunderte neuer Routen entstehen pro Jahr in den Alpen. Doch auch der scheinbar idiotensichere „Eisenweg“ hat seine Tücken und Gefahren. Darum hat nun im bayerischen Berchtesgaden die erste Klettersteigschule Europas eröffnet: technisch fit werden in sechs Stunden mit staatlich geprüften Bergführern. Kostenpunkt 65 Euro. Info: www.berchtesgadener-land.de



KÖLNER STAR-LOKAL

Themse und Rhein

In London ist das „Chino Latino“ der große Celebrity-Magnet: Die Kombi aus Restaurant, Cocktailbar und Lümmelsofa lockt ständig Stars wie Snoop Doggy Dog, Christina Aguilera oder 50 Cent an. Nun soll das „pan-asiatische“ Spaßkonzept auch uns Deutsche beglücken – in Köln hat nun ein „Chino Latino“ eröffnet. Ein echtes Novum: Der Laden schmückt sich mit einem Sushi-Meister. Müssen nur noch die Stars kommen. www.chinolatino.co.uk, Am Holzmarkt 4

