

## ZAHLEN BITTE!

# 1896

Alle sind verküht, alle flößen sich Pulver oder Hühnersuppe ein. Hilft's? Na ja. Vor mehr als hundert Jahren (siehe oben) aber wusste man noch, wie sich eine Erkältung wirksam bekämpfen lässt: Am 11. Februar ebendieses Jahres schrieb die „New York Times“, dass „jeder erfahrene Arzt um die Verkühlung hellende Wirkung von **Maltwhisky** weiß“. Wichtig: Um „die Lebenskräfte zu stimulieren und die Gesundheit wiederherzustellen“, sei es aber unerlässlich, das hochgeistige Getränk pur einzunehmen.



## AUS DEM NETZ GEFISCHT

### Handgemachte Zuckerl

Seldenzuckerl gab es vor Jahrzehnten noch bei jedem besseren Greißler – heute gibt es nicht einmal mehr Greißler. Dafür haben zwei junge Wiener sich der Tradition der handgemachten und von einem langen Strang geschnittenen, altmodischen Zuckerl angenommen. Und stellen sie seit gut zwei Jahren direkt in ihrem Geschäft in der Wiener Herrengasse her. Es macht Spaß, den beiden zuzusehen, wie die nostalgischen Köstlichkeiten (manche davon mit Zottler-Schoko gefüllt) entstehen. Man kann sie aber auch via Online-shop kaufen.



Wiener Seldenzuckerl,  
90g/€ 6,90,  
Zuckerlwerkstatt,  
Herrengasse 6–8,  
1050 Wien,  
[www.zuckerlwerkstatt.at](http://www.zuckerlwerkstatt.at)

## PROF. LÖFFELMANN

### Wie lässt sich eine Mango auf elegante Art und Weise entkernen?

Daniela Köbner

Ganz einfach: die Mango senkrecht auf einen Teller stellen und an der Längsseite entlang des schmalen Kerns eine Hälfte abschneiden, dann auf der anderen Seite die zweite Hälfte. Jeweils eine Hälfte mit der Hautseite nach unten in die flache Hand nehmen und mit Gefühl ein Karomuster ins Fruchtfleisch schneiden, sodass Würfel von 1,5 cm Kantenlänge entstehen. Nicht durch die Haut schneiden! Jetzt lassen sich die Würfel mithilfe eines Esstöffels leicht herausschälen und genießen.

Professor Löffelmann weiß Rat zu Küchenfragen – schreiben Sie ihm jede veröffentlichte Einsendung wird mit exklusivem Wein belohnt. Diesmal: Chianti Castello del Trebbio Trio (€ 24,89) von Interspar Weinwelt. Fragen per Mail an [prof.loeffelmann@news.at](mailto:prof.loeffelmann@news.at)