



## rbliche este

Wahnsinn nimmt kein  
plötzlich kommt irgend-  
schwelgen in analogen  
en darauf, dass es ja  
cool war, damals, als  
Musikkassetten beschrif-  
ch überlegte, was an Lie-  
ufgeht auf eine Seite.  
ete und überlegte und  
nd überlegte und hatte  
es Tages ein Mix-Tape.  
be, für den Kummer, für  
o. Theoretisch geht das  
n noch. Kassetten wer-  
produziert. Praktischer  
Musik auf einen 128-  
stick zu ziehen und ein-  
ie analogen Überreste zu  
n. Sinn oder Unsinn da-  
sich schon erschließen.  
via [suck.uk.com](http://suck.uk.com)

## Auf Sparflamme gut weitertrinken

Sparen beim Genuss? Der Hedonist gibt so etwas freilich nur ungern zu, dennoch müssen da wie dort kleine Budgetkürzungen vorgenommen werden, um sicher durch harte Zeiten zu schiffen. Wobei, Gutes gibt es auch schon unter der magischen 10-Euro-Grenze zu erstehen. Auch beim Wein. Bereits zum dritten Mal listen die beiden Genussexperten Alexander Jakkab und Konrad Hackl die besten Supermarkt-Weine aus Österreich auf. Die passenden Essens-Tipps gibt es dann gleich noch dazu. Alles schön übersichtlich geordnet nach Shop-Ketten. Und ja, dem Voting kann man durchaus Vertrauen schenken. Ein Guide, der in jede Einkaufstasche gehört. „Wein kaufen im Supermarkt“ (*lesethek*; € 6,90)



## es Dean lässt grüßen

speckt ab. Und zwar mit dem Boxster Spyder, der demnächst beim stehen wird. Dabei handelt es sich um den schlankesten Boxster, ng über die Straßen brettete. 80 kg weniger bringt der Wagen Vaage, dafür hat er 320 PS (zehn mehr als üblich) und schafft h Topspeed. Holy Moly, kann man da nur noch sagen, aufs l steigen und in 4,8 Sekunden von null auf hundert sein. Das st übrigens eine Hommage an den 550 Spyder, dessen größter es Dean war. Das Leichtgewicht hat übrigens auch ein rekord- verdächtiges Stoffdach, das ledig- lich 6 kg wiegt, allerdings manuell auf- und abgezogen werden muss. Die Zeit, die man dabei verliert, holt man halt woanders



## gourmettipp

# Steirische Edel-Therme



Herbert Hacker über das „life medicine RESORT“ in Bad Gleichenberg.

Als das umgebaute Kurhaus in Bad Gleichenberg (oder besser: live medicine RESORT) vor rund eineinhalb Jahren aufsperrte, wurde das Restaurant hier an dieser Stelle bereits positiv besprochen.

Die Kombination aus dem wahrscheinlich schönsten Thermenhotel Österreichs und einer wirklich guten Küche (damals unter der Leitung des Tirolers Otto Bayer) erschien als wahrer Glücksfall. Bayer, der das Küchenkonzept entwickelte, ist inzwischen weg

und hat das Kommando dem Küchenchef Manfred Hödl überlassen. Und der kocht inzwischen so gut, wie man es in einem Kurhaus nicht erwarten würde. Hödl war früher in den Saziani Stuben, er ist ein talentierter Profi, dem es meisterhaft gelingt, eine grundsätzlich gesunde



HERD-TEAM NEU. Manfred Hödl, Petra Knittelfelder: die Küchenleitung im „life medicine RESORT“.

Küche so hinzukriegen, dass die Dinge auch wirklich nach was schmecken. Und das ist selten. Denn zumeist sind die Küchen in Thermenhotels so aufregend wie ein stillgelegtes Dampfbad.

In Gleichenberg hingegen werden lustvoll knusprige Spanferkel (mit einer schönen Kruste), intensive Selle-riecremesuppen, herrliche Doraden, frische Rotbarben, gebratene Kaiserbrassen und üppige Desserts serviert. Wine und Bedienung sind ebenso erfreulich wie die Preise.

Und dann ist da noch die Optik. Das von dem norwegischen Architektenbüro Jensen & Skodvin entworfene Gebäude ist eine einzige Augenweide.

Eigentlich unverstündlich, dass die Zahl der À-la-Carte-Gäste immer noch eher gering ist. Das Haus würde sich einen stärkeren Zulauf verdienen.

NAME: life medicine RESORT  
ADRESSE: 8344 Bad Gleichenberg, Brunnenstraße 31