

RUNDUM
PROMOTION

GENUSS

#02 | FEBRUAR 2017

VALENTINSTAG!
LIEBE DAS LEBEN



 PagoFruchtsaft



WENN DIE VÖGEL HOCHZEIT HALTEN

Der 14. Februar ist der Namenstag des Heiligen Valentin. Es ist aber auch der Tag für Verliebte und Verlobte, für Floristen, Schokoladehersteller und Valentinskarten.

Im Mittelalter war man scheinbar überzeugt davon, dass die Vögel exakt am 14. Februar Hochzeit halten würden. Der Valentinstag galt als Lostag und wurde auch „Vielliebchenstag“ genannt. Und dem englischen Dichter Geoffrey Chaucer gelang im 14. Jahrhundert mit seinem allegorischen Gedicht „Parlament der Vögel“ („Parlement of Foules“, vermutlich zwischen 1374 und 1380 entstanden) in hundert Strophen das früheste literarische Zeugnis dafür, dass es einen Zusammenhang zwischen dem Heiligen Valentin und der Paarung der Vögel geben muss ... Das „Parlament der Vögel“ ist für unseren heutigen Geschmack eine Art Album der Wünsche und ein Katalog der Zweisamkeit für alle Heiratslustigen. Erstmals öffentlich vorgetragen wurde es angeblich bei einer Valentinsfeier am Hof König Richards II.

LEGENDEN UND ERZÄHLUNGEN

Es ranken sich unzählige Legenden rund um den Valentinstag. So vermuten einige, dass der Valentinstag auf ein Fest zu Ehren der Göttin Juno zurückgeht, andere orten Hinweise auf römische Fruchtbarkeitsriten. Und eine Sage aus Indien berichtet, dass am 7., am 14. und am 21. Februar drei Tropfen vom Himmel fallen, die den Frühling ankündigen. Hinzu kommt, dass nicht eindeutig geklärt ist, wer dieser Valentin überhaupt war. Der 14. Februar ist einem Mann dieses Namens geweiht, der Bischof von Terni gewesen sein soll und heimlich, gegen den strengen Befehl des Marcus Aurelius Claudius Gothicus (Kaiser von 268 bis 270), junge Liebespaare christlich getraut habe.

Eine andere Legende besagt, ein Priester namens Valentin habe sich, während er wegen seines christlichen Glaubens im Gefängnis saß, in die blinde Tochter des Wärters verliebt und ihr Liebesgedichte vorgelesen, die er für sie verfasst hatte. Ob das die Geburtsstunde der Valentinsbriefchen gewesen ist? Wer weiß.

Welchen Ursprung man auch immer als den einzig wahren betrachtet – während der Valentinstag in England als höfisches Liebesfest Fuß fasste, galt er in einigen Gegenden Mitteleuropas im Gegensatz dazu sogar als Unglückstag. Das Gedicht Geoffrey Chaucers inspirierte jedenfalls auch viele spätere Dichter wie William Shakespeare – „Wo man Liebe aussät, da wächst Freude

empor“ –, und ermöglichte unverblümete Texte wie jene von Thomas Nashe (Die Valentinswahl, 1594).

PFLICHT UND KÜR AM VALENTINSTAG

Seit dem 15. Jahrhundert überraschen sich Paare in England, die traditionell erst am Vorabend ausgelost werden, mit kleinen Geschenken oder Gedichten. Und im viktorianischen Zeitalter begannen Liebende sich gegenseitig dekorierte Karten zu schicken: „Be my Valentine!“ Über Auswanderer in die USA gebracht, gelangte dieser Valentinsbrauch dann nach dem Zweiten Weltkrieg nach Europa zurück. Im deutschen Sprachraum ist der Valentinstag heute vor allem aufgrund der intensiven Werbung des Handels bekannt. Am Valentinstag vom Partner keine Aufmerksamkeiten zu bekommen, wird ebenso schlimm empfunden wie etwa ein vergessener Jahrestag oder das fehlende Geschenk zum Hochzeitstag. Und wie könnte es anders sein – es gibt selbstverständlich auch einen gleichnamigen Film „Valentine's Day“. Eine Liebeskomödie aus dem Jahr 2010 von Gerry Marshall mit dem Who is Who der Hollywoodstars.

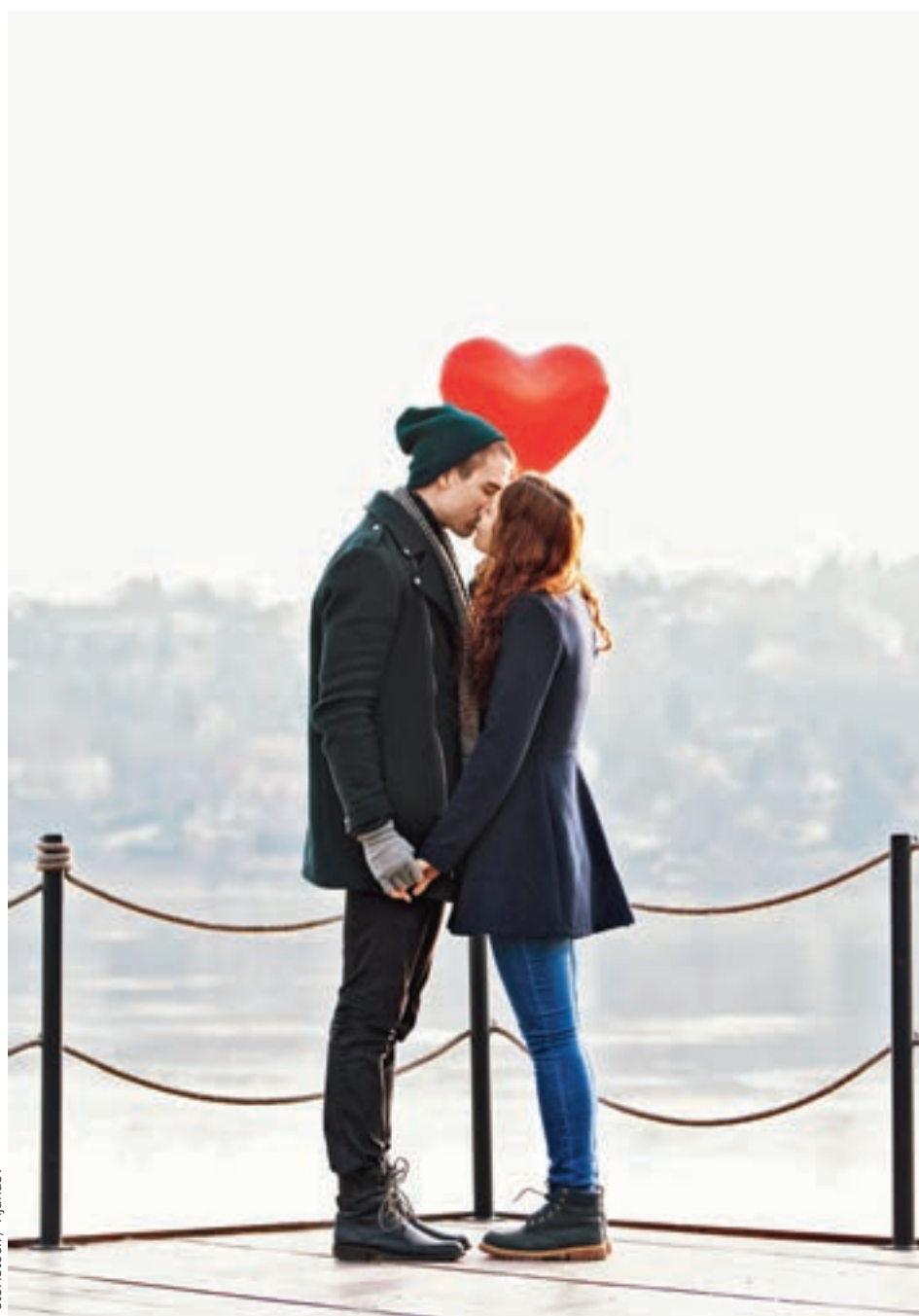
DER TAG DER LIEBE

Die unzähligen Ideen und Hinweise aus der Geschichte und den Legenden rund um den Valentinstag – Valentinskarte, Gedichte, Blumen, Vogelpaare, romantische Spaziergänge, Herzen, Liebeschwüre, Dekoration ... – machen es schier unmöglich, sich nicht für diesen besonderen Tag für Liebende und Verlobte zu erwärmen. Der Valentinstag ist der Tag der Liebe, und genau das sollte man seinem Schatz auch mit einem liebevollen Geschenk zeigen. Ein inniger Kuss oder eine Valentinskarte reichen oft schon aus, um Verbundenheit und Liebe auszudrücken. Und wenn es um die Auswahl des passenden Geschenks geht, dann verlässt man sich am besten auf sein Gefühl. Denn niemand kennt seinen Schatz besser als man selbst. Wer allerdings mit einer ganz besonderen Überraschung punkten möchte, könnte ein Wochenende in der Stadt der Liebe organisieren. So ein Heiratsantrag, hoch oben über dem nächtlichen Paris, am Eiffelturm, ist ganz sicherlich ein unglaubliches Erlebnis. Romantischer geht es am Valentinstag wahrscheinlich nicht ... x

IMPRESSUM

rundum Genuss

erscheint als Promotionstrecke im RONDRO
Eigentümerin (100 %) / Medieninhaberin, Verlagsort und Verwaltungsadresse:
Standard Verlagsgesellschaft m.b.H., 1030 Wien, Vordere Zollamtsstraße 13 | Offenlegung
gem. § 25 Abs. 2 und 3 MedienG siehe: <http://derStandard.at/offenlegung> | Hersteller,
Herstellungs- und Erscheinungsort: Leykam Druck GmbH & Co KG, 7201 Neudörfel,
Bickfordstr. 21 | Produktion & Layout: Marlene Buchinger, Tanja Guttman, Gerda Lasser
Bildbearbeitung: DER STANDARD | Text: Isabella Lichtenegger | Kontakt für Anzeigen und
Promotion: Karin Rieseder, karin.rieseder@derStandard.at, Tel. 01/53170-324 |
Cover: © ECKES GRANINI AUSTRIA | Diese Promotion-Beilage ist Werbung im Sinne
des Mediengesetzes.





MOMENTE VOLLER LEBENSFREUDE

Liebe das Leben



Foto: istock / Rido Franz

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Der Valentinstag bietet sich perfekt dazu an, seinen Schatz mit aphrodisierenden Speisen und Getränken zu verwöhnen.

Lebensmitteln wie Kräutern, Gewürzen, Gemüse, Obst oder beispielsweise Fisch und Meeresfrüchten wird nachgesagt, dass sie Potenz und Lust steigern können. Und auch wenn es manchmal vielleicht eher der Hauch von Luxus oder die Exklusivität sind, die Lust auf mehr von einer bestimmten Köstlichkeit wecken – sehr viele Lebensmittel enthalten tatsächlich ganz besondere Inhaltsstoffe.

Der Granatapfel beispielsweise führt die Liste der Aphrodisiaka unter den Früchten an. Er ist sehr wahrscheinlich der verbotene Apfel aus dem Paradies, von dem Eva kostete und Adam verführte. Die vielen Kerne sollen für Fruchtbarkeit und die Blüten der Pflanze für die ewige Liebe stehen. Man nennt den Granatapfel auch Frucht der Aphrodite. Bereits in der Antike galt Granatapfelsaft als Liebeselixier und noch heute

werden frisch getraute Ehepaare in Griechenland beispielsweise mit getrockneten Granatapfelkernen beworfen, weil dies angeblich für eine besonders kinderreiche Ehe sorgt. Wissenschaftler der University of Edinburgh haben zudem herausgefunden, dass ein Glas Granatapfelsaft pro Tag einen Anstieg des Testosteron-Spiegels von bis zu einem Drittel hervorrufen kann. Der Anstieg dieses Hormons erhöht darüber hinaus die Lust und verbessert die Stimmung bei Frauen.

Exklusivität wird beispielsweise dem Genuss von Champagner nachgesagt. Die prickelnde Kohlensäure sensibilisiert die Nerven im Mundraum und auf der Zunge. Der Alkohol wirkt enthemmend und das macht dann einfach Lust auf mehr. Extreme Scharfmacher sind Chilis. Denn das darin enthaltene Capsaicin wirkt unglaublich anregend.

Es fördert die Durchblutung, wodurch die Haut letztlich sensibler auf Berührungen reagiert. Ein so aufgeheizter Körper produziert mehr Endorphine und sorgt damit für Glücksgefühle.

VERLOCKENDE ERDBEEREN GENIEßEN

Erdbeeren verführen sowohl mit ihrem Geschmack und den besonderen Inhaltsstoffen als auch mit ihrer Form. Die Erdbeere war Attribut von fast allen vorchristlichen Liebesgöttinnen, vor allem der Venus. Im Volksglauben sind die Erdbeeren das Symbol der Verlockung zur Lust und der Ausdruck von Sinnlichkeit. Da die Erdbeerpflanzen immer gleichzeitig blühen und auch Früchte tragen (weiße Blüten als Farbe der Unschuld, rote Früchte als Farbe der Liebe), galt die Erdbeere im Mittelalter als Symbol jungfräulicher Mutterschaft. Im Christentum steht die Erdbeere einerseits als Symbol für Demut und Bescheidenheit sowie für das vergossene Blut Christi, andererseits – wegen ihrer sinnlichen Wirkung – als Sinnbild der Verführung zu Sünde und Verdammnis. Das in Erdbeeren enthaltene Zink beispielsweise ist für die Produktion von Testosteron notwendig. In Kombination mit Champagner oder in flüssige Schokolade getaucht sind Erdbeeren ein absolutes Muss bei einem romantischen Date am Valentinstag.

Aphrodisierend wirkende Kräuter und Gewürze passen zu fast allen Speisen. Mit Petersilie, Thymian, Ingwer, Koriander, Zimt und Basilikum kann man viele Gerichte verbessern, um eine liebessteigernde Wirkung zu erzielen. Am süßesten kann man seinen Schatz aber wahrscheinlich mit Vanille und Kakao

luststeigernd verwöhnen. Denn die enthaltenen Wirkstoffe sind angeblich jenen Pheromonen sehr ähnlich, die in der Natur als sexuelle Lockstoffe wirken.

BEIM DATE MIT DER LIEBLINGSSPEISE VERFÜHREN

Damit der Valentinstag zu einem ganz besonderen Erlebnis wird, kombiniert man am besten aphrodisierende Lebensmittel mit den Lieblingsspeisen der Partnerin oder des Partners. Mit einem romantischen Frühstück im Bett oder einem verführerischen Abend mit einem Valentinsmenü im Haubenrestaurant oder einem selbst zubereiteten Candlelight Dinner daheim – wenn Schmetterlinge im Bauch zu fliegen beginnen und das Gegenüber strahlt, hat man alles richtig gemacht.

Meist fällt der Valentinstag auf einen Wochentag, an dem viele arbeiten müssen. Trotzdem kann man bereits beim Frühstück einen morgendlichen Liebesbeweis für seinen Schatz zubereiten. Absolut simpel, aber ein Allzeitklassiker: Etwas Milchschaum auf dem Lieblingskaffee verteilen und darauf mittels einer zuvor aus Karton ausgeschnittenen Herzschaablone Herzen aus Kakao oder Zimt streuen. Wer ein süßes Frühstück mag, kann Waffeln in Herzform ausstechen und dazu beispielsweise Honig und frische Erdbeeren servieren. Toastbrot kann man ebenfalls herzförmig ausstechen. Aus den Herzen anschließend kleine Sandwichherz-Türmchen mit den Lieblings-Brotauflagen zusammenstellen und mit Partyspießchen fixieren. Die im Toastbrot verbliebene Aussparung eignet sich zudem sehr gut, um darin auch noch das Spiegelei in Herzform zu bringen. Die Mühe, Obst- und →



Foto: istock / olgaman

Mehr Bio. Mehr Genuss.

Meine -Gastronomie.



Bio ist ein fixer Bestandteil des täglichen Lebens geworden. Immer öfter kommen Bio-Lebensmittel auf Ihren Tisch. Doch was genau ist Bio? Was bedeutet Bio für die Gastronomie?

Wer als Konsument beim täglichen Einkauf auf Bio-Qualität achtet, findet auch Bio in der Gastronomie: Gastro-Betriebe, die Bio in der Speisekarte ausweisen, müssen sich zertifizieren lassen. Das gibt den Gastronomen und den Gästen Sicherheit.

Welche Modelle der Bio-Zertifizierung gibt es in der Gastronomie? Die Gastronomin bzw. der Gastronom entscheidet selbst, wie viele Bio-Lebensmittel zum Einsatz kommen. Dabei gibt es drei Abstufungen:

1. Einzelne Bio-Komponenten, z. B. Bio-Vollmilch, Bio-Rindfleisch, Bio-Reis ...
2. Komplette Bio-Speisen, z. B. Bio-Schnitzel mit Bio-Erdäpfeln. Hierbei müssen alle Zutaten – vom Öl zum Anbraten über das Fleisch bis hin zu den Erdäpfeln – aus biologischer Produktion stammen.
3. Bio in der Unternehmensbezeichnung: Hier müssen sämtliche Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Was bedeutet der Hinweis „BIO“ in der Speisekarte?

Grundsätzlich ist jeder Hinweis in der Speisekarte, auf der Homepage, auf einem Tischaufsteller, etc. auf ein Bio-Produkt mit einer Kontrollpflicht verbunden.

Bio-Gastronomen denken weiter

Um den Gästen von Bio-Restaurants beste Qualität gewährleisten zu können, kaufen die Gastronomen vorzugsweise regional. Viele Produkte werden direkt von Biobauern aus der Umgebung bezogen. Bio-Köche achten darauf, Zutaten möglichst saisonal zu verwenden. Dies sorgt dafür, dass sich die Speisekarte an die Jahreszeit orientiert – und das schmeckt besonders gut.



Mittlerweile gibt es in Österreich zahlreiche Bio-Restaurants, Bio-Wirtshäuser, Bio-Cafés, Bio-Lokale und sogar rein biologische Lieferservices.

Lust auf Bio bekommen?

Auf www.bioinfo.at finden Sie unter »Einkaufsquellen« Bio-Gastronomiebetriebe in Ihrer Nähe.

„Bio-Gastronomen eröffnen ein Bio-Lokal aus tiefster Überzeugung, nicht weil sie sich damit mehr Kunden erhoffen oder einem Trend folgen wollen. Für sie ist es ein Gesamtkonzept aus Transparenz, Regionalität, kleinstrukturierter Landwirtschaft und individueller Handfertigung.“

Beatrix Brauner, Bio-Studienleiterin von Sensor Marktforschung

BEZAHLTE ANZEIGE



Das AMA-Biosiegel steht für:

- ✓ 100 Prozent biologische Zutaten
- ✓ ausgezeichnete Produktqualität
- ✓ transparente Herkunft der Rohstoffe
- ✓ von unabhängigen Stellen kontrolliert

Weitere Informationen: www.BIOinfo.at



→ Gemüsesaft fürs Frühstück selbst zu pressen, kann man sich mittlerweile zum Glück sparen und sich vollkommen auf Waffeln und Toast konzentrieren. Denn Hersteller wie Eckes-Granini beispielsweise bieten ganz viele unterschiedliche Frucht- und Gemüsesäfte in höchster Qualität an – auch Sorten mit aphrodisierender Wirkung ... Birne, Erdbeere oder Cranberry zum Beispiel.

DER KLASSIKER – EIN CANDLELIGHT DINNER AM 14. FEBRUAR

Möchte man seinen Schatz am Valentinstag mit Hummer, Austern, Trüffel oder Kaviar verführen, dann ist es wahrscheinlich für ungeübte Köchinnen und Köche besser, ein Candlelight Dinner in einem Restaurant zu buchen. Denn beispielsweise einen in Butter poschierten Hummer auf Kartoffel-Espuma mit grünem Spargel und Affila-Kresse selbst herzustellen, klingt nach einer etwas übertriebenen Herausforderung für den heimischen Herd. Da sollte man sich eher auf die Profis verlassen, damit die Valentinstags-Stimmung nicht vorbei ist, bevor es so richtig losgeht mit der Romantik. Lieber etwas Einfaches und Leichterverdauliches wie etwa Puten- oder Schweinefilet mit Römersalat und Granatapfel versuchen. Die Zutaten sind einfach zu besorgen, das Essen ist rasch zubereitet und verfehlt dank der Granatapfelkerne sicherlich nicht die gewünschte Wirkung.

EIN BESONDERER ANLASS FORDERT EIN BESONDERES GETRÄNK

Zu besonderen Anlässen trinken wir in der Regel meist auch besondere Getränke wie Schaumwein, Sekt und Champagner. Diese herrlichen prickelnden Weine unterstreichen die Exklusivität eines bestimmten Moments in unserem Leben. Vor allem der Champagner gilt als schick und elitär, und es umgibt ihn stets ein Hauch von Eleganz und Luxus. Und damit ist er wahrscheinlich die allerbeste Wahl für ein Getränk am Valentinstag, um seinen Schatz zu begeistern. Wer sein Getränk lieber alkoholfrei und trotzdem auf- und anregend genießen möchte, könnte beispielsweise das neue PAGO Passion versuchen. In der Sorte Rhabarber-Birne mischt sich der aphrodisierende Rhabarber mit der sinnlichen Birne. Muskateller Traube verführt alkoholfrei mit seiner feinfruchtigen Säure und dem typischen aber unaufdringlichen Muskatbouquet. Diese Getränke-Innovation wurde erst kürzlich vorgestellt und ist aktuell nur in ausgewählter Gastronomie erhältlich. Deshalb könnte man sein romantisches Date am Valentinstag vielleicht in eine Bar verlegen. Bei romantischem Licht und entspanntem Smooth Jazz gibt es dann sicherlich kein Halten mehr für Leidenschaft und Liebe.

Be my Valentine! x

REZEPT

→ FILET MIT RÖMERSALAT UND GRANATAPFEL

Zutaten:

2 kleine Römersalatherzen, ca. 140 g
160 g Schweine- oder Putenfilet
60 g Blauschimmelkäse
(z. B. Roquefort oder Gorgonzola)
100 ml Milch
50 g fettarmer Joghurt
Salz, Pfeffer
1 Granatapfel
4 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die zwei kleinen Salatherzen putzen, in mundgerechte Stücke schneiden,

waschen und trockenschleudern. Das Filet in dünne längliche Scheiben schneiden. Gorgonzola-Käse in ein hohes Gefäß bröseln, etwas Milch und Joghurt zugeben und fein pürieren. Den Salat mit dem Gorgonzola-Dressing mischen und in tiefe Teller geben. Das Fleisch in zwei oder drei Etappen nach und nach anbraten und anschließend noch warm zusammen mit den Granatapfelkernen am Salat verteilen und sofort servieren. Gewürzt wird mit Salz und Pfeffer.

TIPPS

BRAUEREI MURAU



Seit 1495
Murauer
BIER
Rein das Beste

Murauer Bier – seit über 500 Jahren „Rein das Beste“ und seit 2014 CO₂-neutral

Saubere Luft, reinstes Wasser, Hopfen und Malz – das sind schon seit über 500 Jahren die Zutaten für bestes Murauer Bier. Die richtige Mischung von Tradition und Innovation, das tägliche Streben nach Qualität, das Gespür für nachhaltige Trends und das hohe Verantwortungsgefühl gegenüber der Umwelt und der Region zeichnen die CO₂-neutrale Genossenschaftsbrauerei in Murau aus.

Brauerei Murau eGen
Raffaltplatz 19-23, 8850 Murau
office@murauerbier.at • www.murauerbier.at

LANDGUT & SPA ALTHOF RETZ



Wellness & Wein im Retzer Land!

Am Dach des neuen VinoSPA im Landgut & SPA Althof Retz thront der Infinity-Pool mit atemberaubendem Blick auf Weinberge und die Retzer Wahrzeichen – Rathausurm und Windmühle. Ausgezeichnet mit 1 Lillie im Relax Guide 2017 wird alles für eine genüßliche Auszeit geboten: Wohltuende Weinkosmetik, kulinarische Köstlichkeiten und Verkostung der frisch abgefüllten 2016er Weine in der hauseigenen Gebietsvinothek machen Ihren Aufenthalt so ErLebensWert!

Raus aus dem grauen Alltag – 3 Tages Package ab EUR 179,- p.P.

Hotel Althof Retz
Althofgasse 14 • 2070 Retz • Tel. 02942/37 11
www.althof.at • willkommen@althof.at

SONNENTOR



Liebe geht durch den Magen

200 Millionen Rosen werden jedes Jahr am Valentinstag verschenkt. Leider ist die Pracht der Blumen nur von kurzer Dauer. Wer am 14. Februar nachhaltig seine Liebe ausdrücken möchte, greift zu den sinnlichen Geschenkideen von SONNENTOR. Wie wäre es mit dem Alles Liebe Kräutertee? Die blumige Mischung mit Apfelminze und Zitronenverbene sorgt für Schmetterlinge im Bauch. Und auch die Gewürze stehen ganz im Zeichen der Romantik. Rosa Pfeffer, Erdbeeren und Vanille treffen sich in der Alles Liebe Gewürzblütenmischung. Im sonnigen Geschenkkarton sind die herzigen Produkte vereint.

Zu entdecken in SONNENTOR Geschäften, gut sortierten Bio-Läden und im Online-Shop unter:

www.sonnentor.com

Rein aus da Hoamat

ENERGIEAUTARK UND CO₂ NEUTRAL



www.murauerbier.at

GEBRAUT IN MURAU,
FÜR MENSCH UND REGION



LEIDENSCHAFT KINO.

Einzigartiges Kino entführt uns in die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft mit einer Vision, die ebenso kompromisslos ist wie die Liebe zum Detail. Denn nur wenn alles perfekt ist – jedes Requisit, jede Figur, jede Darbietung –, kann das Publikum wirklich in andere Welten eintauchen. Rolex ist stolz darauf, jene zu würdigen, die Außergewöhnliches erschaffen. Sie zählt nicht nur die Zeit. Sie erzählt Zeitgeschichte.



OYSTER PERPETUAL SUBMARINER DATE



EXKLUSIVER ZEITGEBER DER
ACADEMY OF MOTION PICTURE
ARTS AND SCIENCES

