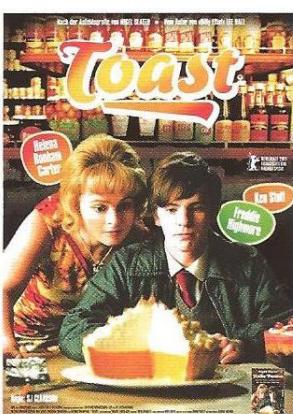




Foto © Copyright MFA+ FilmDistribution e.K. / photo: Susie Alnutt



Film | Toast

Im Kulinarischen Kino auf der Berlinale war er zum ersten Mal zu sehen, am 11. August kommt er bundesweit in die Kinos: „Toast“, der Film nach der Biografie des englischen Star-kochs Nigel Slater. Der Film erzählt die Geschichte seiner Kindheit im England der 60er- und 70er-Jahre, Retrocharme garantiert. Der Titel entstand, weil Nigels Mutter nur eines in der Küche zustande brachte: Toast! Als seine Mutter stirbt, tritt die Putzfrau Mrs. Potter auf den Plan, gespielt von Helena Bonham Carter (Foto: Helena Bonham Carter mit dem echten Nigel Slater). Sie kann außergewöhnlich gut kochen – und wickelt damit Nigels Vater um den Finger. Doch auch Nigel lernt kochen. Heute ist er nach Jamie Oliver der bekannteste englische Koch.

*Toast, Kinostart 11.08.2011.
Mit Helena Bonham Carter,*

*Ken Scott, Victoria Hamilton,
Freddy Highmore;
Regie S J Clarkson, GB 2010,
Laufzeit 96 Minuten.*

Markt | Schwäbischer Whisky Tag

Integriert in den Tübinger Herbst-Regionalmarkt 2011 mit 100 schwäbischen Ausstellern ist der zweite Schwäbische Whisky Tag am 1. Oktober. Zehn Whisky-Destillen aus der Region Neckar-Alb stellen in den Whisky-Pagoden vor dem Rathaus ihre destillierten Schätze vor. Die Besucher sind aufgefordert zu verkosten, zu bewerten – und Preise zu gewinnen. Veranstalter ist der Slow Food Förderer Silberburg am Markt. Im „Schwäbischen Whiskyführer“, der ebenfalls an diesem Tag verkauft wird, ist die Geschichte des Feuerwassers von der Schwäbischen Alb und alles über die Kunst seiner Herstellung nachzulesen. Auch die zehn Destillateure werden in dem Heftchen vorgestellt. Abends gibt es die Möglichkeit, ein viergängiges Whisky-Menü im „Hotel Lamm“ im Tübingen-Unterjesingen zu genießen. Dafür ist eine Reservierung erforderlich: Tel 07073. 918 20, info@lamm-tuebingen.de.

*Schwäbischer Whisky Tag
Am Markt, 72070 Tübingen
www.schwaebischer-whisky-tag.de, 9 – 18 Uhr*



TRADITION | HANDWERK | ÖKOLOGIE

Pfister Öko-Bauernbrote

Der Spezialitätenversand – Brotgenuss grenzenlos

Die Hofpfisterei steht für Genuss und Natürlichkeit.

Spezielle Backverfahren geben den Pfisterbrot den einmaligen Geschmack.

Das Pfister Öko-Bauernbrot per Versand

Da unsere Natursauerteigbrote doppelt lange gebacken werden, schmecken sie auch, wenn sie 1-2 Tage unterwegs sind.

Bestellen Sie bequem bis 15.00 Uhr (Mo. bis Fr.) kostenlos unter 0800/101 0135 oder im Internet unter www.hofpfisterei.de



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT