

# WAS WEISST DU VON ...



1. Durch welche Weisheit ging Fernand Point in die kulinarische Weltgeschichte ein?

Butter, Butter, Butter und viel Zeit.  A

Fett macht glücklich.  B

Dick ist schick.  C



2. Auf welche Art brach Point mit den Traditionen Escoffiers?

Er kochte prinzipiell immer nur mit einem blauen Hemd.  A

Indem er beispielsweise seine Küche verließ, um mit Gästen zu plaudern.  B

Er nahm für die Birne Helene statt Vanille- immer Erdbeereis.  C



## ... FERNAND POINT?

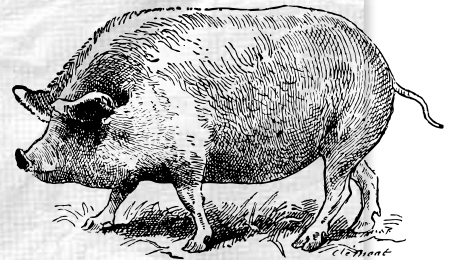
Fernand Point war ein französischer Koch, der nach Carême und Escoffier als dritter Reformator in die Kochgeschichte einging. Die High Society wie Aga Khan, Rita Hayworth oder General Eisenhower war bei ihm Stammgast. Man betrachtet ihn heute als einen der Väter der Nouvelle Cuisine.

3. Welche französische Küchenlegende war bei Fernand Point in der Lehre?

A Paul Bocuse

B Alain Ducasse

C Pierre Gagnaire



5. Point war ein stattlicher Kerl mit einer Größe von 1,92 Metern. Wie viele Kilos brachte der Hüne auf die Waage?

165 Kilogramm  A

250 Kilogramm  B

134 Kilogramm  C



4. Wie lautete der Name seines Restaurants in Vienne?

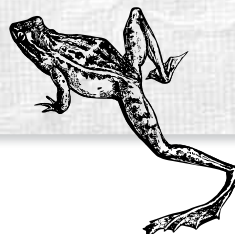
A Le Temple

B Mausolée

C La Pyramide



Für die Antworten das Heft drehen



Antworten: 1.a, 2.b, 3.a, 4.c, 5.a