

## **neunerMENÜ – Wir(te) kochen fürs neunerHAUS** *Engagierte Wiener Wirte unterstützen Obdachlosenarbeit*

**Wien, 6. März 2008.** Gemeinsam mit der Wiener Gastroszene organisiert der Verein neunerHAUS nach 2007 bereits zum zweiten Mal die Benefizkochaktion „neunerMENÜ“. Neun engagierte Wirte bieten diesmal ihren Gästen von März bis Mai ganz besondere Menüs an.

Die „neunerMENÜs“ basieren auf Rezepten aus den erfolgreichen neunerHAUS-Kochbüchern der Serie „Haubenküche zum Beisl-Preis“. Die Wirte wählen beispielsweise ein Rezept aus der Feder von Lisl Wagner-Bacher, den Gebrüdern Obauer oder Walter Eselböck, vermengen es mit einem Schmankerl von Sarah Wiener, fügen etwas Süßes von Johanna Maier bei, und schon ist ein neunerMENÜ kreiert. Insgesamt stehen den „neunerWIRTEN“ rund 450 Rezepte aus fünf Kochbüchern zur Verfügung. Welche Rezepte ausgewählt und wie kombiniert werden, bleibt den Gastronomen selbst überlassen.

Wem es geschmeckt hat, der kann die Gerichte selbst nachkochen, denn alle Kochbücher können vor Ort bei den Wirten gekauft werden. Pro verkauftes Menü kommen je nach Gericht oder Menü bis zu zwei Euro dem Verein neunerHAUS für seine laufenden Projekte zugute. Ein Menü, das also nicht nur gut schmeckt, sondern auch Gutes tut.

**Schmackhaftes aus der Kochbuchserie „Haubenküche zum Beisl-Preis“ kann hier probiert werden:**

<b>neunerWIRT</b>	<b>PLZ</b>	<b>Adresse</b>
1516 brewing company	1010	Krugerstraße 18
Restaurant Kardos	1010	Dominikanerbastei 8
Gasthaus Nestroy	1020	Weintraubengasse 7
Restaurant Steindl	1060	Stumpergasse 59
Cafe Leopold	1070	Museumsplatz 1
die Drahtwarenhandlung	1070	Neustiftgasse 57-59
schon schön	1070	Lindengasse 53 / Ecke Andreasgasse
DREIKLANG	1090	Wasagasse 28
Hawidere	1150	Ullmannstraße 31

Infos zur Aktion auf [www.neunerhaus.at](http://www.neunerhaus.at), [www.essenfinden.at](http://www.essenfinden.at) oder [www.lokaltipp.at](http://www.lokaltipp.at)

## **Kochbuchserie Haubenküche zum Beisl-Preis**

Die fünf neunerHAUS-Kochbücher bieten Rezepte von Österreichs TopköchInnen wie Martina Willmann, Siegfried Kröpfl, Manfred Buchinger, Sohyi Kim, Franz Rosenbauch, Toni Mörwald, Helmut Österreicher u.v.a. Gemeinsam ist allen Rezepten, dass sie für fünf Euro nachgekocht werden können.

Die Kochbücher konnten bereits mehrere internationale Preise erzielen. So wurden sowohl „Noch mehr Haubenküche zum Beisl-Preis“ als auch das Vorgängerbuch „Haubenküche zum Beisl-Preis“ mit dem **World Cook Book Award** ausgezeichnet. Die „Süße Haubenküche zum Beisl-Preis“ ist zum **Buchliebbling des Jahres 2007** gewählt worden.

Das Kochbuch „Haubenmenüs zum Beisl-Preis“ ist die neueste Ausgabe der neunerHAUS-Kochbuchserie. Im fünften Kochbuch stellen abermals die besten Köchinnen und Köche des Landes ihre Kochkünste zur Verfügung. Für den guten Zweck, denn wie bereits Wilhelm Busch erkannte: „Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz“. 34 köstliche und kostengünstige Menüs machen aus jedem Anlass ein kulinarisches Fest, das dem Gast und der eigenen Geldbörse schmeckt.

Erhältlich sind die Bücher bei den neunerWIRTEN, direkt beim Verein neunerHAUS und im gut sortierten Buchhandel.

## **Verein neunerHAUS – Wir geben Obdach. Und mehr.**

Der Verein neunerHAUS ist eine soziale Einrichtung, die sich seit zehn Jahren um obdachlose Menschen in Wien kümmert. In den drei neunerHÄUSERN haben 160 Menschen ein neues Zuhause gefunden. Das Team neunerHAUSARZT betreut mehr als 1.000 obdach- und wohnungslose Menschen pro Jahr. Eine spezielle Zahnarztpraxis für Obdachlose bietet Hilfe für Menschen, die sonst keinen Zugang zu zahnmedizinischer Versorgung mehr haben. Hilfe zur Selbsthilfe und Respekt vor dem Einzelnen stehen bei allen Aktivitäten des Vereins immer an erster Stelle.

[www.neunerhaus.at](http://www.neunerhaus.at)

### **Pressekontakt:**

Mag<sup>a</sup>. Ruth Gotthardt

Leitung PR, Marketing & Fundraising

Tel.: +43 1 713 59 46 DW 31

Mobil: 0650/ 24 11 101

Email: [ruth.gotthardt@neunerhaus.at](mailto:ruth.gotthardt@neunerhaus.at), [www.neunerhaus.at](http://www.neunerhaus.at)