

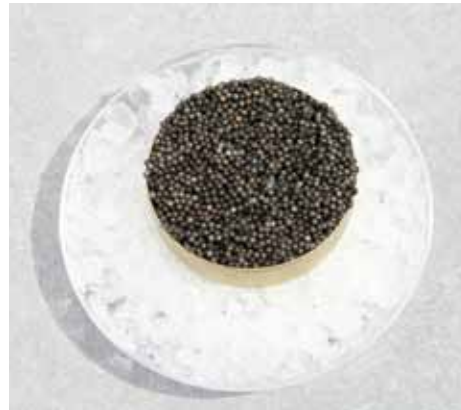
**ERDMANDELN UND MARILLE**

Erdmandeln sind Wurzelknollen vom Erdmandelgras, das vor allem in Spanien angepflanzt wird. Das Öl aus dieser Frucht ist bis jetzt relativ unbekannt, dabei ist es ideal für Salate, zu Käse, für Dips, Saucen, Süßspeisen und zum Marinieren von Fruchtsalaten. Das Marillenkernöl genießt in Südafrika seit langem einen guten Ruf, besitzt Aromen von Marzipan und Amaretto und lässt zahlreiche Gerichte exotisch-anders schmecken. Weckt Probierlust! [www.hartlieb.at](http://www.hartlieb.at) oder [www.essig-oel.de](http://www.essig-oel.de)



**KAVIAR AUS DEUTSCHLAND**

Vor einigen Jahren, als Kaviar wegen Überfischung immer strengeren Fangquoten unterlag, machte sich ein Münsterländer Unternehmen daran, den Stör bei uns wieder heimisch werden zu lassen. Ausgesucht wurde ein glasklarer See mit reinem Quellwasser. „Der Stör muss nicht wandern, Süßwasser reicht ihm völlig aus“, sagt Thomas Zorn von Goldsee. Artgerechte Aufzucht, kein Zufüttern, keine Medikamente, geringe Besatzdichte, Ernte nur bei Tieren von mindestens acht Jahren. Die Farbe des Kaviars reicht von Anthrazit bis Bronze. Der Geschmack mild-salzig, wenngleich ihm ein gewisser Sex-Appeal fehlt, was daran liegen mag, dass der Roggen statt Meeresfrische den Hauch erdig-süßen Seebodens hat, obgleich der Stör nicht „grundelt“. „Im Ganzen aber ein guter Ansatz“, meint auch Eckart Witzigmann, mit dem wir die neuen Luxuskörnchen verkostet haben. 125g für 312,50 Euro. [www.goldsee.de](http://www.goldsee.de)



**GEPFEFFERTE KOMPETENZ**

Der einstige Gourmetkoch Gérard Vives hat sein Restaurant hinter sich gelassen, reist um die Welt, um beste Gewürze vor Ort selbst auszuwählen. Das beschert uns Pikanterien feinsten Qualität. Sein weißer Muntok-Pfeffer von der Bangka Insel riecht nach Leder und Rauch, waldig, aber eleganter. Voatsipérifery ist ein wilder Pfeffer aus Madagaskar mit harzigen Noten und einer Spur von Zitronen. Passt zu kräftigen Soßen, zu Thunfisch und Tomate. Malabar MG1 von der indischen Malabar Küste schenkt den Geschmack von Moschus und Rauch. Passt zu rotem Fleisch, Konfitüren und Kompott. Sein Kubebenpfeffer stammt aus Madeira. Schmeckt säuerlich nach Balsamico, dazu Spuren von Eukalyptus und Niaouli. Sensationell. [www.gourmantis.de](http://www.gourmantis.de)

**ERSTE WINEBANK DEUTSCHLANDS**

223 Weinfächer, verborgen in einem umgebauten, uralten Keller gewölbe, über eine Chip-Card nur den Mietern zugänglich. Geniale Idee, die sich Christian Rees da hat einfallen lassen. Weingenießer und -sammler können hier ihre Tropfen zu idealen Bedingungen lagern. Drei begehrtbare Keller gibt es und zahlreiche verschieden große, abschließbare Fächer. Wer seine Freunde zu einem Umtrunk „in den eigenen Weinkeller“ einladen will, kann also mit einer ganz besonderen Location aufwarten. WineBank, Rheinallee 7, 65347 Eltville-Hattenheim, [www.winebank.de](http://www.winebank.de)



**FEINSCHMECKERSENF COLUMELLA**

Die traut sich aber, sagte Sepp Krätz als wir ihn mit einem neuen Senf überraschen, hergestellt von Miriam Ascherl, einer jungen Münchnerin. Denn sie reichert ihren Columella mit Ingwer und Zitrone an, was, man glaubt es kaum, gut mit Weißwurst und Leberkäs' harmonisiert. Da war selbst der Gastronom des Jahres platt. Die junge Senf-Designerin macht ausschließlich Bio-Senf, hergestellt in der Region, körnig à l'ancienne. Zur Ingwer-Variante gibt es noch Feige und Chili, hervorragend zum Kochen und einen Senf mit Aprikose und Meerrettich - zum Käse ein Hochgenuss. Erhältlich im Frische-Paradies, Zenettistraße 10, 80337 München.



**DAS SALZ UND DER WEIN**

Die IT-Unternehmer Jörg Wigger und Oliver Bareiß widmen sich jetzt einer besonderen Aufgabe: der hohen Salzkultur. In einem eigens entwickelten Backverfahren wird bei verschiedenen Temperaturen Fleur de Sel aus Portugal, Algarve, mit natürlichen Zutaten aromatisiert. So entsteht Fleur de Sel aus Merlot, zu Fleisch das berühmte i-Tüpfelchen und auch Vine Rosé und Chardonnay lassen nicht nur Winzer schwärmen. Die Kultivierung des weißen Goldes geht von Safran bis zu drei Pfeffern, Balsamico, Zitrone und Orange. Letztere geben Fisch einen wunderbaren Kick. Was Küchenprofis gut dastehen lässt, können sich auch Hobbyköche ins Haus holen. 9,80 Euro pro Glas, über Holger Stromberg, Kutchiin, Balanstraße 73 und über FOODHUNTER.



**KOSCHER UND VEGAN: ALGEN-KAVIAR**

Lachsfarben oder schwarz und voll vegan: Algen-Kaviar aus Israel. Nicht übersalzen, mild, mit dem gewünschten Hauch von Meer. Die Mega-Alternative für den Fliegenfisch- oder Kabeljau-Rogen Tobiko. Perfekt zu Sushi! Koscher und in besonders guter Qualität von Ocean Secrets. Foodhunter holt ihn nach Deutschland. 120 g, 3 Euro. Über FOODHUNTER.

**BESTES „EN NATURE“ - BIO-OLIVEN**

Gianni Puneti schließt sich manchmal nachts in seine Ölmühle ein, um ungestört seiner Arbeit nachgehen zu können. Das Ergebnis sind traumhafte Olivenöle wie das nach kleinen roten Kirschtomaten duftende Selina oder das nach Sommergras duftende Francesca. (Bei Rottler, Viktualienmarkt). Aber auch ‚en nature‘ zeigen er und sein Bruder Paolo, wie Qualität schmecken kann. Die Bio-Oliven, 2,90 Euro das Glas, sind einfach nicht zu schlagen. [www.olidivini.de](http://www.olidivini.de)

