

NUTELLA FÜR ERWACHSENE



Tonda gentile, die liebliche Runde, wird die Piemonteser Haselnuss genannt. Nirgends sonst gedeihen die aromatischen Nüsse besser als hier, weswegen sie auch ein IGP-Siegel tragen und damit geografisch geschützt sind. Bei „Papa dei Boschi“ in Lequio Berria südlich von Alba werden

sie ohne Pestizide und mit Biodünger gehegt. Geerntet wird Ende August, wenn die vollreifen Nüsse von selbst zu Boden fallen. Sie werden schonend geröstet, ihr Aroma ist kräftig, mit deutlichen Nougatnoten. Die machen sich hervorragend in der hauseigenen Nusscreme (mit 55 Prozent Nüssen statt 13 Prozent wie in manchen Pendants aus dem Supermarkt). Unser Tipp: Auf keinen Fall den Kindern verraten, wo diese Delikatesse lagert! 200 g Nüsse € 6,80; 250 g Nusscreme € 7,90; Bezug: www.manufactum.de

„Ein
gutes Gericht
muss man
löffeln können.
Mit Genuss!“

Eckart Witzigmann, Jahrhundertkoch



Pfeffer ganz anders

Aus der schlanken Dose riecht es so intensiv nach Grapefruit und Limette, dass man kaum glauben mag, was herausfällt, wenn man sie öffnet: Pfefferbeeren! Es ist Timut-Pfeffer aus Nepal, dem Sichuan-Pfeffer verwandt. Genau wie dieser hinterlässt er ein exotisch-betäubendes Prickeln auf der Zunge; mit seinen Zitrusaromen passt er perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten oder Desserts. 40 g € 9,90, Bezug: www.purepepper.de

Intensiv würzig duftet dagegen die Komposition aus Vanille und Kampot-Pfeffer, die sich vorzüglich auf Wild, Gemüse oder Käse macht. 45 g € 9,50, Bezug: www.vanille-shop.de



GESCHMACKS SACHE

Was bleibt vom letzten Sommer in Erinnerung? Vor allem der *clash of cultures*: In Zell am See im Salzburger Land zum Beispiel, einem beliebten Ziel bei zahlungskräftigen Arabern, weil es einen erfrischend kühlen See, schneebedeckte Berge und mäßige Temperaturen bei ihnen zu Hause nicht gibt. Die Begegnung des orientalen und okzidentalen Kulturkreises führte zu Irritationen. Der Tourismusverband gab ein Benimmbuch für die Gäste heraus, das deren Verständnis fördern sollte. Da stand unter anderem drin, dass es in Zell nicht üblich sei, vom Boden zu essen, und man dem Gegenüber gern ins offene Gesicht schau. Das gab Gutmenschenalarm, die Broschüre wurde „zur Bearbeitung“ zurückgezogen.

Schade. Denn es bräuchte mehr solcher Kulturerklärer, auf jeden Fall einen für Touristen, die im Hochsommer den Berliner Ku'damm bevölkern. Darin sollte stehen, dass es nicht angemessen ist, in Badebekleidung und Flipflops über den Boulevard zu schlurfen wie auf der Strandpromenade von Warnemünde und dass es nicht schön ist, ständig sonnenverbrannte Arschgeweihe zu sehen. Her mit der Burka!
Achim Becker

Warnung!

Wer will, dass Kinder sich im Restaurant zu benehmen lernen, muss sie mitnehmen, um ihnen dort ihre Grenzen aufzuzeigen: nicht brüllen, nicht rennen, nicht mit Essen werfen (um nur das Nötigste aufzuzählen). Wenn Eltern ihren Erziehungspflichten nicht nachkommen, ist bei den Gastgebern Kreativität gefragt, um die Rechte anderer Gäste zu schützen. Diese Warnung aus dem „Café Solvey“ in Berlin gefällt uns besonders.



Achtung Eltern!
Unbeaufsichtigte Kinder bekommen
einen doppelten Espresso und
einen Hundewelpen geschenkt!
Das Management. ☺

www.cafesolvey.de