AUSGEKLÜGELT

GEMÜSEHELD

Das Gemüse ist fertig, aber da fehlt noch ein Quäntchen Raffinesse? Ein paar Löffel des Bio-Gemüse-Dressings aus Roter Bete, Rettich, Sauerkirschen, Ingwer und Erdnüssen können Abhilfe schaffen. Sein fruchtig-mediterranes Aroma passt super zu Kürbis, Brokkoli, Blumenkohl, aber auch zu Rindfleisch. 325-ml-Glas ca. 5 Euro
www.spicenerds.com

AUSGEREIFT

SAHNESTÜCK

Hallo, ich bin der Neue: Die traditionsreiche Appenzeller Käsefamilie, deren Bandbreite von mild-würzig bis extra-würzig reicht, hat Zuwachs bekommen: Appenzeller Rahmkäse, eine cremig-vollmundige Spezialität mit einer Extraportion Sahne. Während seiner dreimonatigen Reifezeit wird der Neuling regelmäßig von Hand mit einer speziellen Kräutersulz eingerieben. Zu erkennen ist er am weißen Laib-Etikett. 100 g ca. 3 Euro, bereits jetzt erhältlich in ausgewählten Käsetheken, ab März auch **im Supermarkt**

AUSGEFALLEN

MEERESBRISE

Der saftig-knackige wilde Meerfenchel von Rinci wird in den Brandungszonen eines Naturschutzgebietes an der italienischen Adria von Hand geerntet und in Olivenöl eingelegt. Er schmeckt zart nach Zitrone und Kapern. Für Vorspeisen und Salate. 200-g-Glas ca. 14 Euro, über
www.dinsesculinarium.de

Genuss-Orte Teil 24

Mehl & mehr: In der „Greißlerei" gibt's alles, was man zum Brotbacken braucht

BROT IST DIE LIEBE

– **HINGEHEN** Unweit vom Naschmarkt im historischen Mühlenviertel Wiens haben Kochbuchautorin Barbara van Melle und Bäckermeister Simon Wöckl das Backatelier „Kruste und Krume" eröffnet. Hier widmen sie sich ganz der Herstellung von gutem, handwerklich hergestelltem Brot, bieten Brotback-Workshops an und verkaufen in der „Greißlerei" alles, was der Hobby-Brotbäcker begehrt.

– **ENTDECKEN** Spezialmehle österreichischer und italienischer Mühlen und seltene Sorten wie Einkornvollkornmehl oder Tauernroggen. Backformen, Malze, Brotleinen, Simperl (Gärkörbe), Teigabstecher…

– **MITNEHMEN** Für das leichte Gepäck die kleinen Rollhölzer (Weigerl) oder lederne Profi-Ofenhandschuhe. Bei mehr Platz im Koffer die handgedrechselten Brotdosen aus edlem Zirbenholz.

Kruste & Krume Greißlerei, Heumühlgasse 3/1, 1040 Wien, www.krusteundkrume.at

Fotos: Lukas Lorenz (1), Anja Matthes (1), Matthias Haupt (1); Text: Marianne Zunner

AUSGESUCHT

SCHARFMACHER

Im Periyar-Nationalpark im Südwesten Indiens werden alte Pfeffersorten gehegt und gepflegt – so wie der minzig-frische grüne Thekkady-Pfeffer. Mit seiner leichten Schärfe und feinen Fruchtigkeit macht er sich gut zu Lamm, Geflügel, Fisch und hellen Saucen. 50-g-Glas (Ernte 2019) ca. 12 Euro
www.purepepper.de

180

MILLIONEN EURO

wurden in Deutschland 2018 mit pflanzlichen Fleisch-Alternativen umgesetzt, schätzen Analysten von Barclays Research. Tendenz steigend.

AUFGEWECKT

ENERGIESPENDER

„Sei freundlich!" Mit dieser Aufforderung – und mit ihren glutenfreien, nahrhaften Riegeln – wollen die Macher von Be-Kind die Welt ein Stückchen besser machen. Die kleinen Kraftpakete bestehen aus bis zu 76 Prozent ganzen Nüssen und sind in vier Geschmacksrichtungen zu haben. Unser Favorit: „Caramel Almond & Sea Salt". 40-g-Riegel ca. 2 Euro, **im Drogerie- und Supermarkt erhältlich**

AUFGENOMMEN

ESSEN & TRINKEN ZUM HÖREN

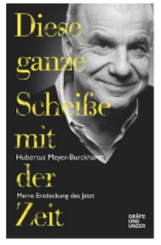
Wer Hubertus Meyer-Burckhardt als charmanten Gastgeber der „NDR Talk Show" kennt, weiß, wie gern man ihm zuhört. Deshalb haben wir ihn in unserem Podcast mal ausgiebig zu Wort kommen lassen. Der Moderator und Filmproduzent sprach mit »e&t«-Chefredakteur Jan Spielhagen und unserer Online-Chefin Christina Hollstein über Frauen, Pasta, Düfte und die Hühnersuppe seiner Mutter.

Den »e&t«-Podcast „Quatschen mit Sauce" finden Sie bei Audio Now, **www.audionow.de,** sowie bei iTunes, Spotify und Deezer. Oder Sie hören ihn unter **www.essen-und-trinken.de/podcast**

Aus unserem Podcast

„Ich mag Huhn wahnsinnig gern, seit meiner frühesten Kindheit. Meine Mutter hatte kein Geld und keine Begabung zu kochen. Das wenige, was sie konnte, war eine sensationelle Hühnersuppe. Wer eine gute Hühnersuppe kann, bei dem gucke ich auch über charakterliche Schwächen hinweg."

Hubertus Meyer-Burckhardt



Kein Ratgeber, sondern eine sehr persönliche Betrachtung, ein lautes Nachdenken über die Zeit, ein innerer Monolog: „Diese ganze Scheiße mit der Zeit", Gräfe und Unzer, 19,99 Euro