

essen & trinken

BÄRLAUCH

*Neue Ideen
jenseits von Pesto*

SCHNELL GEKOCHT

ALLTAGSKÜCHE,
DIE SPASS MACHT

TOP 5:
POCHIERTE EIER—
MIT TOPPING

Frühlingsfrisch:
Lammkeule mit
jungem Gemüse

Das große Oster-*Buffet*

Wie das
duftet!

WIR BACKEN
MIT QUARK

Geschmorte Lammkeule, Béchamel-Kartoffeln, Lasagne und Kuchen – 17 Brunch-Rezepte, die Ihre Gäste glücklich machen

WILLKOMMEN IM FRÜHLING!

Jetzt freuen wir uns über zarte Farben und allerlei Schönes fürs Osterfest



1 Die Schmückenden
Egal, ob Sie kleine Blumen oder Federn aus diesen Eiern schlüpfen lassen: Die kleinen Vasen aus Steingut sorgen auf jeden Fall für Frühlingslaune an der Ostertafel. Von Räder, 3er-Set, ca. 20 Euro, www.raeder-onlineshop.de

2 Der Stimmungsmacher
Schmeckt pur – und als Eiergrog: 500 ml Likör mit 500 ml Weißwein mischen und vorsichtig erwärmen, mit Sahnehaube und Schoko-Streuseln garnieren. Eier-Rum-Likör mit echtem Jamaicarum von Nordik, 500 ml, ca. 16 Euro www.nordik-edelbrennerei.de

3 Die Extravaganzen
Die Designerin Vera Wang ist berühmt für ihre Brautkleider. Schön festlich macht sich aber auch ihr bronzegoldenes, asiatisch angehauchtes Blütenmotiv auf Tellern aus Knochenporzellan. „Jardin“ von Wedgewood, 20 cm Ø, ca. 32 Euro, über www.amara.com

4 Die Cremigen
Ostern darf genascht werden: Nougat und Schokoladencreme mit Kakao-Nibs oder Crunch verführen in der „Dunklen Mischung“ von Lindt. 144 g, ca. 4,70 Euro, im gut sortierten Supermarkt

5 Die Blumige
Gelungene Begegnung: Goldrand und Kornblumenmotiv treffen bei dieser Tasse auf eine klare Form. Von H&M Home, ca. 8 Euro, www.hm.com

6 Die Großzügige
Darf's etwas mehr sein? Saft, Wasser, Milch? Die Karaffe „Unison“ schenkt nach. In fünf Farben, von Schneid, 16 x 23 cm, ca. 130 Euro, über www.mobilificio.de

7 Die Schimmernden
Ob Knusper-Nougat oder Walnuss-Marzipan – die Praliné-Eier der Augsburger Confitiserie Dichtl legen wahrlich einen glänzenden Auftritt hin. Pro Stück (ca. 20 g) ab ca. 2 Euro, www.dichtl.de

8 Die Preisgekrönte
Gut durchdacht: In der „Clever Baking“-Gugelhupfform von Villeroy & Boch kann man große und kleine Kuchen backen. Die keramische Form hat ein herausnehmbares Innenteil, das als Messbecher verwendet werden kann, sie ist ofenfest, tiefkühlgeeignet – und sieht gut aus. Kein Wunder, dass sie bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. 25 cm Ø, ca. 35 Euro, www.villeroy-boch.de



4



2



3



5



6



8



7

Illustration: iStockphoto; Text: Inken Baberg, Roxana Wellbrock, Marianne Zunner



GUTES TUN

BIO-TEE VOM KRISENHERD

Safran aus Afghanistan, Bio-Tee aus Myanmar (Foto), Freekeh aus Palästina – die Welt ist voller kulinarischer Schätze, auch an Orten, an denen Menschen Not leiden. Salem El-Mogaddedi und Gernot Würtenberger entschlossen sich zu handeln – mit Spezialitäten aus Krisenregionen. Ihre 2016 gegründete Conflictfood GmbH will mit fairem Direkthandel Wege aus der Armut ebnen und so Fluchtursachen bekämpfen. Neben verschiedenen kulinarischen „Friedenspäckchen“ (Foto: 100 g Bio-Schwarztee aus Myanmar, ca. 12 Euro) führt ihr Onlineshop auch Non-Food-Geschenkartikel und Gutscheine. www.conflictfood.com



AUFTRÄUFELN

DAS ZITROLIVENÖL

Rein und unverfälscht soll es sei, das gute Öl aus nativen Oliven. „Nativ“ heißt „natürlich“ und „heimisch“ und bedeutet hier: Das Öl ist aus italienischen Qualitätsoliven gemacht. Der Clou: Es wurde nicht nachträglich aromatisiert. Die Oliven wanderten zusammen mit unbehandelten Zitronen in die Presse, und deren Schale schenkt dem Öl eine intensive ätherische Frische. Einsatzgebiete: mediterrane Fischküche, Salat, Pasta, Antipasti, Risotto, Geflügel. 250 ml, ca. 13 Euro, www.feinkost-boehm.de



ALLES, was dem Grillen würzige Perfektion verleiht, steckt in dieser Dose. Fordern Sie unseren Grill-Meister ruhig heraus: Er macht als Marinade, als Rub und im Team mit Ketchup auch als Grillsoße eine ausgesprochen gute Figur.

neu



Das gleiche Talent dürfen Sie von allen Würzmischungen unserer Entdecker-Küche erwarten. Ihr Grundprinzip ist ganz einfach: Würzen wie die **KÖNNER**.

Sie finden all unsere Tees, Kaffees und Gewürze im Bioladen und unter shop.lebensbaum.de.

BIO SEIT 1979



DE-ÖKO-001



Rosana Moreno, 35, arbeitete in den letzten 17 Jahren in Hotels in Spanien, England und Brasilien. Jetzt ist sie Leiterin der Concierge-Service-Abteilung im „Gran Meliá Colón“. Für sie ist die Arbeit als Concierge mehr als nur ein Beruf, es ist eine Passion.

Hotel Gran Meliá Colón,
Calle Canalejas, 1
41001 Sevilla
Tel. 00 34/954/
50 55 99
www.melia.com

DIE CONCIERGE EMPFIEHLT

Wo Sevilla am besten schmeckt



Eslava

„Ein tolles Restaurant, das andalusische Gerichte mit einem kreativen Dreh auf den Teller bringt. Das Team verwendet Bio-Gemüse aus dem eigenen Garten und achtet bei Fleisch auf artgerechte Tierhaltung.“

Calle Eslava, 3
www.espacioslava.com



Antigua Abacería de San Lorenzo

„Über dem Tresen hängt der Himmel voller Schinken. Ab 21 Uhr herrscht hier ein fröhliches Durcheinander. Die kleine Tapas-Bar ist für die hohe Qualität ihres Ibérico-Schinkens und ihrer Weine bekannt.“

Calle Teodosio, 53
www.antiguaabaceriadesanlorenzo.com



Ispal

„Die Karte wechselt im Rhythmus der vier Jahreszeiten, und so bekommen Gourmets originelle saisonale Gerichte aus erstklassigen Produkten. Ein elegantes Restaurant – hier gehen auch Stars und Sternchen gern hin.“

Plaza de San Sebastián, 1
www.restauranteispal.com



Torres y García

„Im Herzen der Stadt gelegen beeindruckt dieses Restaurant mit seiner rustikalen Fusion-Küche. Die Gerichte sind stets frisch zubereitet, selbst die Pizzen sind kleine Meisterwerke. Tolle Cocktails gibt's auch.“

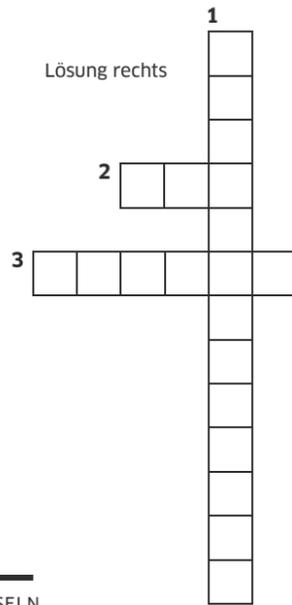
Calle Harinas, 2
www.torresygarcia.es



ZISCHEN

MEHR DRIN

Die Bio-Limos von Proviant gibt es seit zehn Jahren. Nun hat das Berliner Label auch eine Cola ausgetüftelt. Mit typischem Geschmack, Fairtrade-Siegel und mit extra viel Koffein. 24 x 0,33 l, ca. 21,50 Euro, über www.getraenkedienst.com



RÄTSELN

KNOLLENKUNDIG?

- 1 Knoblauch wird eine medizinische Wirkung zugeschrieben. Welche?
- 2 Wie heißt Knoblauch auf Vietnamesisch?
- 3 In welchem Land wehrt Knoblauch angeblich den sogenannten bösen Blick ab?



Augen auf!

— Viel zu hübsch, um sie nur auf den Nachttisch zu stellen: Die Wasserkaraffen „Mr&Mrs“ mit dem Stöpsel, der auch als Trinkglas dient, sind in zwei Größen und Farben zu haben. Nude Glass, ab 65 Euro www.nudeglass.com

Fotos: Fernando Aida (2); Text: Claudia Muir, Marianne Zunner; Lösungen: 1. antiseptische 2. Toi 3. Indien

TESTEN SIE MIT SYSTEM – für gesünderes Zahnfleisch in 3 Wochen!



Bekämpfen Sie die Ursache von Zahnfleischentzündungen!

Zahnfleischbluten ist ein Symptom von Zahnfleischentzündungen, die durch Bakterien verursacht werden. meridol® bekämpft die bakterielle Ursache von Zahnfleischentzündungen – nicht nur die Symptome – mit einem sofortigen und langanhaltenden Effekt. Testen Sie selbst!

meridol.de

Gesundes Zahnfleisch. Gesunde Zähne.



Genuss-Orte Teil 14

KREUZBERGER MISCHUNG

– **HINGEHEN** Gründerzeithäuser mit Altberliner Charme und Multi-kulti-Läden prägen den Bergmannkiez. Mittendrin liegt die „Ölmühle an der Havel“, ein Hotspot für Tee-, Öl- und Gewürzfans.

– **ENTDECKEN** Im hinteren Teil des Ladens liegt der Produktionsraum mit der gläsernen Tür, dort werden Tees gemischt, Gewürze gemahlen, Pestos gerührt, Schokoladen geschöpft und Bio-Öle gepresst. Im vorderen Raum kann probiert und gekauft werden.

– **MITNEHMEN** Selbst gebackene glutenfreie Schoko-Brownies und Amarettini, frisch gepresstes Leinöl, Berliner Teemischungen wie „Good Morning Berlin“ und „Kreuzberger Muntermacher“.

Ölmühle an der Havel, Bergmannstraße 104, 10961 Berlin
www.oelgenuss.de



AUFGABELN

KIMCHIS VERWANDTE

Fermentieren macht Gemüse doppelt gesund, dank der dabei entstehenden Mikroorganismen. Completeorganics fermentiert jetzt heimisches Bio-Gemüse wie Möhren oder Rote Bete. Unser Liebling ist der Blumenkohl, der im Zusammenspiel mit Kurkuma und Kreuzkümmel herrlich würzig und erfrischend schmeckt. 320 g, ca. 6 Euro, www.completeorganics.de



VERFEINERN

SANFTES WESEN

Sein schokoladiges Aroma verdankt das Olivenöl „Chocolat“ von Château d'Estoublon gemahlene Kakaobohnen. Ein exquisites Extra, nicht nur für Desserts. 20 ml, ca. 15 Euro, über www.lagrandeepicerie.com

Wählen Sie die beste Wursttheke

— Ein freundliches Lächeln, kompetente Beratung und ausgezeichnete Qualität. Das gibt dem Kunden das Gefühl: Hier bin ich gut aufgehoben. Besonders beim Kauf von Fleisch und Wurst kommt es auf den Menschen hinter dem Tresen an. Zum Glück findet man immer mehr gut sortierte Wursttheken, die all diese Ansprüche erfüllen. Das möchten wir unterstützen. Gemeinsam mit dem Fleischwarenspezialisten Wiltmann sucht »essen&trinken« Deutschlands beste Wursttheke. Schlagen Sie Ihre liebste vor. Aus den Einsendungen wählt eine Expertenjury die „beste Wursttheke 2019“. Und Sie können einen von 20 tollen Preisen gewinnen. Einsendeschluss: 30. Juni 2019. Machen Sie gleich mit: www.essen-und-trinken.de/wursttheke



Ihr ist nicht wurst, was bei Ihnen auf den Teller kommt

<p>1. PREIS</p> <p>Otmar-Alt-Messervase, handgefertigt, streng limitierte Auflage</p>	<p>2.–10. PREIS</p> <p>Otmar-Alt-Tablett, limitierte Künstler-Edition</p>	<p>11.–20. PREIS</p> <p>Wiltmann-Genießer-Haus, gefüllt mit vielen leckeren Wiltmann-Delikatessen</p>
--	--	--

PROBIEREN

INNERE WERTE

Seeigelrogen? Kennen nicht viele. Dabei sind die orangefarbenen Eier mit dem intensiven Meeresaroma ein Leckerbissen, etwa auf Weißbrot. Frisch gibt es sie aber nur an den Küsten des Südens. Wie gut, dass die galizische Firma Porto-Muiños sie in Dosen packt. 50 g, ca. 12 Euro www.dinsesculinarium.de



ABSCHNEIDEN

SCHARFE TEILE

8A-Stahl, Titanbeschichtung, genietetes Griffschalen aus Pakkaholz – müssen wir mehr sagen? Die Messer der Serie „Michel Bras Quotidien“ von Kai sind nicht nur formschön, sondern auch leicht, robust und präzise. Also genau das, was man jeden Tag in der Küche braucht. In drei Größen, ab ca. 140 Euro www.kai-europe.com



Getestet von



MICHELE WOLKEN
»e&t«-Koch

„Garnelen müssen qualitativ absolut einwandfrei sein – vor allem, wenn man sie (fast) roh serviert. Die ‚White Tiger‘-Prawns aus Strande bei Kiel reisen nicht tiefgekühlt um die halbe Welt. Sie werden vernünftig gefüttert, ohne Medikamente und Wachstumsbeschleuniger weitgehend artgerecht aufgezogen und fangfrisch verschickt. Das ist nicht ganz billig, aber Geschmack und Qualität haben nun mal ihren Preis.“ Ab 39,50 Euro (500 g), www.foerde-garnelen.de



AUSLÖFFELN

PIKANTE KÖRNCHE

Endlich Kaviar für alle! In der Genussmanufaktur Schlemmerei werden ganze Senfkörner in einen aromatischen Sud eingelegt. Dadurch verlieren sie an Schärfe und erhalten einen zartknackigen, kaviarähnlichen Biss. Die Variante „Honig-Dill“ passt hervorragend zu Fisch, „Chili-Tomate“ ist super zu Käse und Fleisch. 135 ml, ca. 6 Euro www.die-schlemmerei.de



Stand Pate für die „Surface“-Serie von Serax: der holländische Sterne-Koch Sergio Herman



Raue Schönheit

— Die gusseisernen Töpfe und Pfannen „Surface“ von Serax funktionieren auf allen Herdarten, sind ofenfest und sehen nebenbei auch noch so gut aus, dass man sie direkt auf den Tisch stellen kann. Ihr angerautes Äußeres steht in schönem Kontrast zu der mit einer robusten Glasur überzogenen Innenseite. Schwarz oder mattgrün, je nach Größe ab ca. 93 Euro, über www.perfektes-geschenk.com

Fotos: Diego Franssens (1), Philipp Küllker (1), Oliver Franke (1), Visum/Werner Bachmeier (1), Richard Haughton (1), Illustration: iStockphoto; Text: Inken Baberg, Marianne Zünner