



## JENSEITS VON SALZ

Nur Früchte schmecken ohne jedes Zutun. Alles andere – Salat, Gemüse, Fleisch, Fisch – braucht Würze, zumindest Salz. In vielen Küchen fehlen Gewürze. Wie ein Musiker mit zwei Noten nur langweilige Lieder komponieren wird, kann man allein mit Pfeffer und Salz am Herd wenig ausrichten. Drei bis fünf Essige und ebenso viele Öle darf man ruhig haben, und dazu Gewürze. Jede Menge.



## Da ist Pfeffer drin

Die wahren „spice girls“ leben in Hamburg. Wo seit Jahrhunderten der Gewürzhandel blüht, betreiben Katharina Köster und ihre Mutter Bettina Matthaer heute die Manufaktur der 1001 Gewürze. Für die Grillsaison empfehlen die Damen ihre sommerlichen Kreationen, Barbecue-Gewürz „klassisch“ oder „spicy“ etwa. Die Damen arbeiten auch mit der Fernsehköchin Cornelia Poletto zusammen, die gemeinsame Mischung „Polettos Grillwunder“ trägt ihren Namen zu Recht: Das aus Orangenschale, Kreuzkümmel, Zimt, Kardamom und anderen Gewürzen bestehende Pülverchen ist der Knaller für alle Sorten Fleisch und Gemüse. Zitrusfrische, Wärme und Schärfe bewirken ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis. Und dann der Espresso Pfeffer: Diese geniale Kombination aus Espresso kaffeebohnen, Kardamom, Zimtblüten und Piment ist die Topmischung für experimentierfreudige Köche.

**Preise:** Barbecue-/Cajun-Gewürzmischungen 5,50 Euro/35-g-Dose; Polettos Grillwunder 6,95 Euro/35-g-Dose; Espresso Pfeffer 6,90 Euro/80 g, zzgl. Versand

**Kontakt:** 1001 Gewürze, Geierstr. 1, 22305 Hamburg, Tel.: 040/80 60 12 70, [www.1001gewuerze.de](http://www.1001gewuerze.de)



## Da weint der Essig

„O Olive“ ist ein kleines kalifornisches Unternehmen, das Lebensmittel in traditionellen, zeitaufwendigen Verfahren herstellt. Beim Essig etwa arbeiten die Kalifornier nach der alten New-Orleans-Methode; sie füllen hochwertigen Wein in Holzfässer und impfen ihn mit Essigbakterien, die den Wein über Monate oder mitunter auch Jahre in Essig verwandeln. Nichts wird beschleunigt, geschönt oder gefärbt. Im Cassis-Essig stecken wilde schwarze Johannisbeeren und Pinot Noir; das Ergebnis ist fruchtig, mit feiner Süße und dunklen Beerennoten und eignet sich bestens zum Verfeinern. „O Olive“ produziert auch die bei uns noch wenig bekannten Reissesse. Unser Favorit ist der Reissessig mit Ingwer – er schmeckt außergewöhnlich uneuropäisch und ist zum Verfeinern von asiatischen Speisen geeignet, etwa Papaya- oder Glasnudelsalaten, gebratenem Rindfleisch und gegrilltem Tintenfisch.

**Preise:** je 12,95 Euro/200-ml-Flasche, zzgl. Versand

**Kontakt:** American Heritage, Mittlerer Lech 50, 86150 Augsburg, Tel.: 0821/439 72 87, [www.american-heritage.de](http://www.american-heritage.de)



# „Ich bin ein Gourmegele.“

## PROBIERRABATT

Beim Kauf von 3 MEGGLE Baguette-Packungen erhalten Sie mit diesem Coupon 1€ Rabatt direkt an der Kasse. Einzulösen bei:

Keine Barauszahlung. Nur ein Coupon pro Produkt. Nur innerhalb Deutschlands. Gültig bis 30. August 2010. \*Nur in teilnehmenden Märkten.

9 823264 4 11006

MEGGLE

„Ich bin ein Gourmegele.“