

Gewürzen, Kräutern und Blüten, bildschön und köstlich. **Heilbutt oder Lachs** bilden die Grundlage, mal mit einer Haube aus Mandeln, Thymian und Honig bedeckt, wahlweise auch mit Orangen-Pfeffer-Gelee, oder mit einem Topping aus Curry und Ingwer versehen oder in ein Noriblatt gehüllt. Passt zum Aperitif mit Sekt, als Amuse-Gueule bei einem Fest oder als Edelibiss für zwei.

Preis: 18,96 Euro/12 Stück; 36 Euro/25 Stück*

Kontakt: Die Räuherei, 27419 Klein Meckelsen, Tel. 04282/911190, www.die-raeucherei.com



4 Gleich vom Elbstrand

Einfach gute Wurst, schnörkellos und lecker, die gibt es in der gutseigenen Metzgerei von Schloss Storkau, einem (Tagungs-)Hotel direkt an der wilden, ungegängelten Elbe. Ohne Straße dazwischen geht es dort von der Terrasse gleich an den Strand. Der **biologisch bewirtschaftete Gutshof** betreibt Aufzucht und Mast, Schlachtung und Verarbeitung von Schweinen, Rindern und Schafen. Was nicht in der mehrfach prämierten Hotelküche verarbeitet wird, wandert über die Metzgerei in den Hofladen. Die Storkauer Landblutwurst, die Landleberwurst, die feine und die grobe Teewurst, die Altmärker Schlackwurst – alles wird selbstverständlich auch verschickt und enthält weder Geschmacksverstärker noch Konservierungsstoffe. Die Produkte schmecken hervorragend zu Bauernbrot, zu Pumpernickel oder Pellkartoffeln mit Quark.

Preis: 0,55–2,31 Euro/100 g*

Kontakt: Hotel-Betriebsgesellschaft Schloss Storkau, 39590 Tangermünde/Storkau, Tel. 039321/5210, www.bioladen-storkau.de



5 Blondinen bevorzugt

Auch Italien kennt Blondinen, im Piemont etwa hühnern sie auf Wiesen umher. „Gallina Bionda Piemontese“ heißen sie – **„blonde Henne“** – und gelten als Delikatesse. Im Freiland gehalten und mit Mais genährt besitzen diese Tiere ein ausgezeichnetes Fleisch, das zu herrlicher Paté verarbeitet wird, natürlich erst nachdem die Produzenten es in Marsala- und Weißwein eingelegt und mit Gemüse und Gewürzen verfeinert haben. Die Paté schmeckt auf Röstbrot und kann einen italienischen Abend eröffnen. Dazu ein Gläschen Piemonteser Weißwein oder ein guter Prosecco, und man schmettert „Aazuurroo ...!“

Preis: 7,90 Euro/140-g-Glas*

Kontakt: La Perla del Gusto, 76676 Graben-Neudorf, Tel. 07255/900 08 61, www.laperladelgusto.de



6 Gute Fondsmanagerin

Fonds sind unverzichtbare Saucenbasis und gehören in jede Küche. Aber nicht die mit Hefeextrakt und Glutamat gepimpten, sondern die echten. Die aus Knochen, Fleisch, Gemüse und Kräutern. Antje Niehörsters Pfalz Fonds gehören zu diesen echten Fonds. Regionale Zutaten, null Zusatzstoffe sowie ein hoher Fleisch- und Gemüseanteil machen ihre Fonds so gut. Es

gibt sie in den Richtungen Rind, Geflügel, Gemüse, Kalb, Lamm, Wild und Fisch. Nur kleine Chargen werden **frisch gekocht**, daher schwankt die Verfügbarkeit. Also bevorraten, denn das Verlangen nach guter Bratensauce ist unerlässlich! Oder mit Nietzsche: „Denn alle Lust will Ewigkeit“.

Preis: 5,90 Euro/200-ml-Glas*

Kontakt: Niehörster Gourmet, 67434 Neustadt/Weinstraße, Tel. 06321/48 15 79, www.niehoerster-gourmet.de



7 Selten so glücklich

Artgerecht gehaltene Schweine sind heute eine Rarität. Quälfleisch ist die Regel. Wer sich das Fleisch anständig gehaltener Tiere leisten kann, sollte das bitte schön auch tun und es essen, weil in unserer Marktgesellschaft **nur das überlebt, was auch gegessen wird**. Nehmen wir das Mangalitza Wollschwein etwa. Tiere seiner Rasse leben fast frei auf Weiden in Ungarn. Ihr marmoriertes Fleisch ist wasserarm. Nehmen wir das deutsche Freilandschwein, in kleinen Gruppen gehalten. Wegen der vielen Bewegung unter freiem Himmel ist es weniger fett, dafür aromatisch und rotfleischig. Und nehmen wir schließlich das „Porc Fermier“, das Landschwein aus den Ardennen, es lebt im halb offenen Stall in Familienverbänden mit viel Platz auf dickem Lagenstroh. Das Fleisch aller drei eignet sich für winterliche Braten und dick geschnittene Saftkoteletts.

Preis: 29,80–57 Euro/kg*

Kontakt: Schulte & Sohn Fleischwaren, 41199 Mönchengladbach, Tel. 02166/96 86 49, www.gourmetfleisch.de



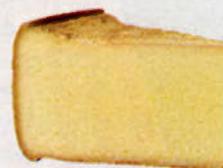
8 „Preise Dein Glücke ...“

...französisches Sachsen.“ Coq au Vin gehört zur klassischen französischen Landküche. Nach Stunden des **Schmurgelns in Rotwein** löst sich das zarte Gockelfleisch sanftens vom Knochen. Wem „stundenlang“ ein Fremdwort ist, greife zu einer Konserve aus Krauscha in Sachsen. Sie enthält ein halbes (Bioland-) Huhn sowie eine halbe Flasche Rotwein, die das gemeinsame Schmoren in zärtlicher Einheit bereits hinter sich haben. Nur vorsichtig erhitzen – schon fertig. Breite Bandnudeln dazu kochen oder eine Baguette aufschneiden, einen Wein aufziehen, und schon kann es losgehen.

Preis: 11 Euro/720-g-Glas;

ab 2 Gläser 9,75 Euro*

Kontakt: Gut Krauscha, 02829 Neiße-Aue, Tel. 035825/624 12, www.gut-krauscha.de



9 Tilsit lässt grüßen

Steffen Schultzes Käse sind von Usedom, da weht der Wind schon aus der **Tilsiter Richtung**. „Usedomer Jung“ riecht kräftig, ist würzig mit langem Nachhall, zugleich sahnig und weich. „Usedomer Alt“ ist ein Gedicht, zwölf Monate gereift, von überwältigendem Aroma und mit viel, viel Würze. Zu kräftigem Wein und anteilig im Käsefondue der Hit!

Preis: Usedomer Jung 17,50 Euro/kg; Usedomer Alt 21,50 Euro/kg*.

Kontakt: Inselkäserei Usedom, 17406 Welzin, Tel. 038372/76139 www.inselkaese.de ✨

*Preise jeweils zzgl. Versandkosten.