

Es muss nicht immer KAVIAR sein!



Höhepunkte
für Gourmets
und Connaissseure
von Heinz von Wilk

...manchmal aber doch. Besonders, wenn es der Stör-Kaviar von Feinkost Dobler in der Oberpfalz ist. Der „Bavaria Superior Caviar“ stammt vom bayerischen Stör, und Dobler ist der nach den strengen CITES-Richtlinien einzige zugelassene Kaviar-Erzeuger Bayerns. Das heißt: regionaler Kaviar von hoher

...danach oder dazu: „Die bayerische Salzwassergarnele“. Die hat sogar schon Preise gewonnen. Sie schmeckt süß-nussig und hat Sushi-Qualität. Das heißt, man

Unser Favorit sind die Rib Eye-Steaks von der Simmentaler Färse, 8 Wochen im Dry-Age-Schrank unter der strengen Obhut des Fleisch-Sommeliers gereift. Die Steaks kann man grillen, braten, oder auch sehr delikat: sous-vide garen. 30 Minuten bei 53 Grad im Vakuumbeutel im Wasserbad, dann raus, abtupfen und auf jeder Seite in einer Eisenpfanne ca. eine Minute scharf anbraten. Dann im Backofen bei 80 Grad ca. 10 Minuten in der Folie

ruhen lassen und jetzt ... genießen, einfach die Welt vergessen. Auf geht's: metsgerei-lohberger.de



Kaviar aus Bayern – ein ganz besonderer Genuss

Qualität, vom Fischen, die im eigenen Betrieb aufwachsen. Man schmeckt das bei jedem Kügelchen. Bei Geschmacks-Blindverkostungen hat der „Bavaria Superior Caviar“ schon so manchen kaspischen oder iranischen Edelkaviar geschlagen. Aber auch sonst bringen die Doblens beste Fischprodukte auf den Markt. Rgal, ob geräucherte Forelle, Lachs oder Karpfen. Schauen Sie mal: Feinkost-Dobler.de



Die Garnelenpfanne aus Bayern – ein ganz besonderer Genuss

kann sie sogar roh genießen. Und sie ist frischer als sämtliche Exemplare aus dem Mittelmeer oder Asien. Weil sie unter optimalen Haltungsbedingungen in der Aquakultur in Langenpreis aufwächst. Voll Bio, garantiert ohne Antibiotika oder sonstige Zusätze, weil in das geschlossene Aufzuchtssystem keine Erreger eindringen können. Das salzige Garnelenfleisch ist deswegen reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Omega-3 Säuren, Spurenelementen, und schmeckt außerdem noch unvergleichlich gut. Aus der Farm über Nacht frisch auf Ihren Tisch. Frischer geht's nicht. Probieren Sie mal: crustaceans.com

...und was von der „Alten Sau“? So heißen sie tatsächlich, die Dry-Aged-Tornalawks und Kotelets. Oder für den etwas größeren Appetit lieber die Flat Irons von der Färse? Fragen Sie Lukas Lohberger, der wird Sie Sommelier-mäßig beraten, auch zur Zubereitung der Edelstücke.



Lukas Lohberger – Sommelier für ganz besondere „Fleischeslust“

Mehr über den Autor
unter www.heinz-von-wilk.de