Es muss nicht immer KAVIAR sein!

Höhepunkte für Gourmets und Connaisseure von Heinz von Wilk

...wenn es auch die kleinen Hochgenüsse für zwischendurch gibt. Erinnerungen an den letzten Urlaub kommen über den Geschmack wieder. Und so eine kleine kulinarische Auszeit sollte man sich schon ab und zu mal gönnen:

In der Wiener Manufaktur HINK ist man auf exquisite Kreationen spezialisiert. In präziser Handarbeit stellt man dort nach traditionellen Rezepturen feinste Delikatessen her. Probieren Sie z.B. den Heurigen-Kümmelbraten mit knusprigem Krusperl. Zu einem grobcremigen Genuss verarbeitet gibt es

Feinste Delikatessen aus Wien

ihn im 130g-Glas. Oder das Seesaibling-Mousse, über Buchenholz geräuchert, zu einer delikaten Creme verarbeitet.

Dazu noch einen Fisch & Schnaps. Das ist eine Dose mit Wels-Filet-Stücken, bei uns auch als Waller bekannt. Der Fisch zeichnet sich durch sein kompaktes Fleisch aus, ist mit frischem Rosmarin parfümiert und in kaltgepresstem Rapsöl eingelegt. Dazu gibt es einen Maschansker Apfelbrand.

Das und mehr finden Sie bei www.hink.wien

Foto: Christian Jungwirth

Die süßesten Früchte aus dem Glas genießen

Susanne Suppan war Anwältin. Bis sie eines Tages den Job an den Nagel hängte und stattdessen Fruchtmus produzierte. Sie zog los und suchte die edelsten Früchte und Beeren, die für sich alleine schon so viel Geschmack und Süße hatten, dass man bedenkenlos auf Zusätze verzichten konnte. In Gärten von Freunden und bei Bio-Obstbauern wurde sie fündig. Das Ergebnis: Steirische Früchte zum Löffeln. Die bekamen ein Kleid aus Glas und verzaubern nun Gäste in den besten Hotels und Kunden von ausgesuchten Delikatess-Läden. Ein Märchen? Nein. Bestellen Sie sich einen Marille-Ribisel-Susasmus, oder die Taybeere-Quitte, das Dirndl-Birnenmus und noch viel mehr. Wo? **Bei www.susasmus.at in Graz.**

Hinter dem Deich, im Alten Land an der Elbe, trifft norddeutsche Gelassenheit auf die tropischen Aromen der Südsee. Der Gold-prämierte Elbstrom-Rum ist ein Bestseller. Zweieinhalb Jahre ruht er in Jamaika-Rumfässern in Jork. Eine perfekte Verbindung.

Oder der Buxtehuder Gin, ein geradliniger Klarer, mit Zitrusnoten, Anis und Koriander. Ein 44%iges Geschmackserlebnis, das zu 100% reinhaut.

Auch ein besonders guter Tropfen ist der Nordik Akvavit Gold, ein reines „Lebenswasser", so die direkte Übersetzung von Aqua Vitae. Die Verwendung von Dill, Koriander und Sternanis geben ihm seinen besonders feinen Geschmack. Also: Zum Wohle und ran an die Buddeln.

Bei www.nordik-edelbrennerei.de ■

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