Es muss nicht immer KAVIAR sein!

Höhepunkte für Gourmets und Connaisseure von Heinz von Wilk

...obwohl es auch da eine reiche und exklusive Auswahl bei send-a-fish.de gibt. Wir haben die originelle Räucherfischbox für Fisch-Gourmets probiert: bester Räucherlachs, zart und saftig, hervorragende Stremellachs Finger-Food-Würfel, delikat geräucherte Aal-Filets und feinste Räucherforelle. Oder, als deftige Familien-Brotzeit: die Fokken & Müller Box: 3 x 500 g köstliche Matjes-Filets, geräuchert, in Öl eingelegt oder in Sahne, plus 500 g Emder Edelbratlinge. Alles aromafrisch vakuumverpackt.

Das Traditionsunternehmen Wolfgang Kalter hat sich zur Aufgabe gemacht fangfrische Meeresspezialitäten deutschlandweit an seine Kunden zu schicken. Alle Artikel des umfangreichen Sortiments können bequem von zuhause aus über den Onlineshop bestellt werden. Der frische Fisch wird direkt und natürlich bestens gekühlt vor die Haustür geliefert. Endkunden profitieren dabei von der besonderen Qualität der Produkte. Filetiert wird generell nur per Hand und erst am Versandtag. Geräuchert wird nach alter Familientradition und nur mit bester Rohware.

www.send-a-fish.de

Send a fish: Bei Kalter werden Fisch-Liebhaber fündig

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

Es wird Zeit für Besonderes: Bio-Fleischermeister Roman Schober aus Gars am Kamp und die Initiatoren Miriam Strobach & Gregor Einetter haben mit über 50 Bio-Landwirten und Feinkost-Herstellern porcella.at ins Leben gerufen.

Bio-Fleischraritäten mit der idealen Reifezeit

Porcella fördert die Haltung seltener Nutztierarten & unterstützt die Ziele der Slow Food-Bewegung. Die geschmackvollen Bio-Fleischraritäten haben jeweils die ideale Reifezeit hinter sich und werden vakuumiert in umweltfreundlicher Verpackung mit Bio-Stroh versendet. In Österreich wurde Porcella bereits zum Online-Versand des Jahres gekürt. Die Raritäten von Waldviertler Blondvieh, Turopolje Schwein, Wild und Co sind nicht günstig, aber jeden Cent wert. Schauen Sie sich für den Anfang unter den „Probierpaketen" um. Und unbedingt mitbestellen: den „Ersten Wiener Störkaviar", wenn's in diesem Jahr Perlen statt Ostereiern geben soll. **www.porcella.at**

Wenn das Fachmagazin „fallstaff" das Weingut Gratl unter die besten Weinbaubetriebe Österreichs einreiht und die Gratl-Weine dann auch noch auf einer Gala in der Wiener Hofburg präsentiert, dann ist was dran an den Weinen. Fachpublikum und Endverbraucher waren begeistert vom Rotweincuvée „Medusa". Das ist ein Barrique-Wein auf Merlot-Basis, mit Blaufränkisch und Cabernet-Sauvignon verfeinert.

Nur im südlichsten Teil des Burgenlandes, inmitten des idyllischen Dreiländernaturparks Raab-Örseg-Gorcko, in den hügeligen Ausläufern der Alpen, gibt es diese speziellen, milden Adria-Einflüsse. Die und der tiefgründige Lehmboden mit vulkanischen Einschlüssen sind die ideale Voraussetzungen für die außergewöhnlichen Gratl-Weine. Egal ob der immer schnell ausverkaufte Gin_Uh!, Feinbrände oder der grandiose „Simply Pink"-Rose: Es schmeckt einfach alles. **www.grat-wein.at** ■

Senior-Chef Christoph Gratl mit einem seiner Lieblings-Weine