Es muss nicht immer KAVIAR sein!

Höhepunkte für Gourmets und Connaisseure von Heinz von Wil

Als nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte ist Deutsche See in ganz Deutschland unterwegs, um Ihnen das Beste aus dem Meer bis an die Haustür zu liefern. Die Fischmanufaktur mit Sitz in Bremerhaven bietet in ihrem Online-Shop unter anderem eine feine Auswahl an fertig vorbereiteten Grill-Spezialitäten an – so einfach war Grillen noch nie! Die marinierten Mini-Plankenlachsfilets bleiben schön saftig und kleben dank Buchenholzbrettchen nicht am Rost fest. Raffiniert eingelegte Meeresfrüchte wie die Garnelenspieße „Tomaten-Salsa", „Kokos-Curry" oder die Lachs-Spieße „Focaccia" runden das Grill-Sortiment ab. Oder soll es lieber ein saftiger Lachs- oder Garnelen-Burger sein? Die fertig gewürzten Patties sind schnell auf dem Grill gewendet. Kombiniert mit knackigem Salat, frischem

Foto: „Der Mini-Plankenlachs" = deutsche See

Mit Fischspezialitäten von Deutscher See wird Grillen zum Kinderspiel

Gemüse und köstlichen Saucen wird daraus im Handumdrehen der perfekte Burger-Genuss! Und noch ein Tipp für laue Sommerabende: Deutsche See stellt Sushi in ihrer Bremerhavener Manufaktur selbst her. Unbedingt ausprobieren!

www.deutschesee.de/shop

Chuchichäschtli nennt man in der Schweiz einen Küchenschrank. Matthias Kaiser und Chris Fankhauser nennen so ihr Berliner Geschmacksparadies. Denn aus der Schweiz kommt mehr als nur allerbeste Käse-Fondues. Die haben die beiden natürlich auch. Unser Tipp: das Bierfondue Gambrinus, oder das Moitié-Moitié. Darüber streuen

Foto: privat

Geschmacksexplosionen aus der Schweiz gibt's bei Chuchichäschtli

Sie einen Hauch Pfeffer aus dem Maggiatal, den VALLE MAGGIA. Dieser Pfeffer wird zu den besten der Welt gezählt und gehört zum festen Bestandteil jeder Gourmet-Küche. Und wussten Sie, dass eine der besten Rum-Sorten aus der Schweiz kommt? Der Studer's 1653 Old Barrel Rum wird aus Zuckerrohmelasse aus Nicaragua mit Schweizer Quellwasser destilliert. Das Resultat ist eine Geschmacks-Explosion. Das und mehr finden Sie hier: www.chuchichaeschtli.de

Jeder Wein von K & K Batthyány erzählt seine eigene Genuss-Geschichte. Der Rote Cuvée 2017 flüstert sie in dunklem Rubingranat. Zwischen dem Geschmack reifer Kirschfrüchte mit feiner Mineralität, eleganter Textur und dem nussigen Duft, der typisch für das Rechnitzer Weinbaugebiet ist. Auch, weil Batthyány nach vielen Jahren immer noch die traditionelle offene Maischevergärung bevorzugt, die man heutzutage fast nicht mehr anwendet. Und weil der Ausbau im großen und im kleinen Holzfass dem Roten Cuvée eine unglaubliche Duft-und Geschmacksbalance verleiht. Lassen Sie sich diese Geschichte erzählen. Lieber einen Weißwein? Mit leuchtendem, mittlerem Gelbgrün, im Geschmack von Blütenhonig, leicht mit Ananas unterlegt, gleitet die Weiße Cuvèe 2018 ins Glas.

Ein unkompliziertes Trinkvergnügen mit einem zarten Abgang in Kräuternuancen. Wer aber den Duft nach roter Beerenfrucht mag, etwas Erdbeere und eingelegte Kirschen im frischen Säurebogen, mit Waldbeeren im Nachhall, der kommt am Rosé 2018 nicht vorbei. Bestellen Sie am besten alle drei: www.weingut-batthyany.at ■

Foto: Batthyány

Ein Trinkvergnügen der besonderen Art: Weine von Batthyány

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