Es muss nicht immer KAVIAR sein!

Höhepunkte für Gourmets und Connaisseure von Heinz von Wilk

Meeresfrüchte und Fisch in Premium-Qualität bekommt man nur im Restaurant oder in Top-Hotels? Nicht ganz. Und speziell in diesen Zeiten kann man sich für die Weihnachtstage und die Sylvester-Feier die feinsten Genüsse mit dem Overnight-Express nach Hause liefern lassen: die CARABINERO – rote Riesen-Tiefseegarnelen. In 500-700 Meter, in den eisigen Tiefen des Ostatlantiks, entwickelt sie ihren einzigartigen süßen, vollmundigen Geschmack. Die rubinrote Delikatesse hat Sashimi-Qualität und kann deswegen nicht nur gekocht oder gegrillt, sondern auch roh gegessen werden. Oder vielleicht einen europäischen oder kanadischen Hummer? Den gibt es mit Schale oder schon fixfertig ausgelöst. Auch fantastisch im Geschmack ist das KANADISCHE HUMMER BROKEN MEAT. Die Neuheit des Jahres aber ist die BAYERISCHE GARNELE „EASY PEEL". In

Das ist die delikate Tiefsee-Carabinero

Handarbeit wurde sie zum einfachen & unkomplizierten Verzehr vorbereitet. Der perfekte Garnelen-Genuss für zwei Personen. Und für unsere Leser: der 10%-Rabatt rojo10 bis 31.01.2021.

www.crustanova.com

Warum schmeckt der Pichelsteiner-Eintopf von Schwiegermama immer so gut? Mit dieser Frage be-

Hubert Lohberger befüllt alle Gläser noch in Handarbeit

schäftigte sich Metzgermeister Hubert Lohberger vor einigen Jahren. Das Geheimnis? Beste Zutaten und viel Liebe zum Detail. Seine Idee, feinste Gerichte in Pfandgläser abzufüllen, hat er mit der Testreihe „Dunkle Bratensoße" gestartet. Rezepte wurden ausgearbeitet, Zutaten und Gewürze abgestimmt, und viele Stunden und Arbeitsschritte waren nötig, bis die ersten Gläser abgefüllt, und die verkaufsfertige Konserve in der Theke stand, natürlich mit einer präzisen Etikettierung auf Glas und Deckel. Denn der Kunde sollte genau wissen, was drin ist, und auch die behördlichen Vorgaben sind streng. Aber jetzt ist die „Dunkle Bratensoße" der Renner und die Nummer 1. Und das, obwohl in all den Jahren Gerichte wie „Soße Bolognese", „Chili con Carne", „Boeuf Stroganoff" und viele weitere Spezialitäten dazugekommen sind. Und Schwiegermama's Pichelsteiner lieben die Kunden inzwischen ebenso wie der Chef. **www.metzgerei-lohberger.de**

SUPER FOOD EIS. Kerstin Pooths Buch über ihr gesundes Eis machte 2016 Furore. Heute kann man es kaufen: Ein Eis ohne Sünde. Es kommt ohne raffinierten Zucker aus und besteht aus natürlichen Zutaten. Es ist vegan, ohne Soja, Gluten und Laktose. Zudem hat es bis zu 50% weniger Kalorien als herkömmliches Eis. Eine kalte Delikatesse und bestimmt das coolste Eis des Jahres. Genießen ohne Reue. Dieses Eis ohne Sünde wird die Eiswelt auf den Kopf stellen. Erhältlich ist es in den Feinkostabteilungen ausgewählter Geschäfte von Westerland bis zum Alpenrand: Schokolade-Kokos, Mango-Ingwer-Sorbet, Erdbeer-Balsamico Sorbet und einige mehr. Direkt bestellbar bei

www.tausendschoen-eis.com ■

Eine ganz besondere Eis-Spezialität nahezu ohne Zucker

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