

Es muss nicht immer Kaviar sein

Foto: Michael Dobler



Michael Dobler (links) und der vom bayerischen Kaviar begeisterte Starkoch Alexander Herrmann

...aber zu Weihnachten, zwischen den Jahren und rund um Sylvester sollte man sich schon mal den besonders guten Störkaviar von Michael Dobler gönnen. Nicht nur, dass Feinkost Dobler nach den strengen CITES-Vorgaben der einzige zugelassene Caviar-Erzeuger Bayerns ist, sämtliche Handgriffe, von der Aufzucht und Pflege der Störe bis hin zur Weiterverarbeitung; alles findet im eigenen Betrieb statt. Bei Michael Dobler ist die Fischzucht ein Handwerk, hinter dem er mit Leidenschaft und respektvollem Umgang mit den Schätzen der Natur steht. Wir haben den SIBERIAN mit seinem sehr zarten 2-2,5mm-Korn probiert und waren begeistert von dem feincremigen, milden Geschmack. Der OSSIETRA überzeugte mit intensivem, nussnotigem Geschmack, die Körner (2-3mm) sind fest und schimmern leicht golden. Der STEVRUGA mit seiner dünnen, stahlgrauen Schale ist zwar eine Herausforderung in der Herstellung, überraschte aber mit einem kräftigen und würzigen Geschmack. Der STEVRUGA GOLD, auch „Zarenkaviar“ genannt, steht bei Kaviar-Genießern besonders hoch im Kurs. Die helle, auffällige Farbe ist nicht seine einzige Besonderheit, sondern auch sein milder, leicht nussiger und unvergleichlicher Geschmack. Wir waren begeistert. Sichern Sie sich diese Genüsse: www.feinkost-dobler.de

Heiko Brath & seine Metzgerei Brath in Karlsruhe stehen für den Spagat zwischen Tradition und Innovation. Über sein Netzwerk regionaler Bauern gelingt es ihm, höchsten Ansprüche seiner Kundschaft aus Nah und Fern gerecht zu werden. Dabei sehen sich Heike & Heiko Brath als innovative Speerspitze der Fleischveredelung. Das Gourmetma-

Foto: Brath



Heike & Heiko Brath betreiben mit Herzblut die elterliche Metzgerei

gazin FALLSTAFF wählte Heiko Brath zu einem der 20 besten Metzgern Süddeutschlands. Und der FEINSCHMECKER schrieb: „Nur wer wie Brath mit den besten Grundprodukten arbeitet und sie veredelt, kann für solche Geschmacksmomente sorgen“. Wir vom RoJo haben das T-Bone-Steak Dry Aged probiert, das mit seinen 900g aussen kross und innen saftig mit einem perfekten Geschmack den Gaumen beglückte. Ein Rinderfilet-Mittelstück haben wir kurz angebraten und im Ofen bei 55°Grad Stich-gegart, dazu eine Portwein-Schalotten-Reduktion. Ergebnis: himmlisch. Und die Sous-vide-vorgegarten Spare-Ribs haben wir nicht mal in St. Louis/ USA besser bekommen. Bestellen Sie rechtzeitig: www.metzgerei-brath.de

Früher war mehr Lametta. Das kann schon sein. Was aber wie immer zur Weihnachtszeit in verlässlich gleichbleibender Qualität kommt, das sind die Pralinen des norddeutschen, inhabergeführten Familienunternehmens LÜHDERS.



Und wie seit vielen Jahren gibt es sie auch jetzt, rechtzeitig zur Weihnachtszeit wieder. Weihnachtssterne, satt gefüllt mit feinsten Likören und Bränden. Mit Rotwein, Weinbrand, Whiskey und Orangenlikör, eingehüllt in feiner Zuckerschicht und edelster Zartbitter- und

Vollmilchschokolade. Diese Klassiker bringen unsere Schokoherzen zum Schmelzen. Außerdem gibt's ab sofort auch die süßen Weihnachtswichtel in den Varianten „LET IT SNOW“, „MERRY CHRISTMAS“ und „CHRISTMAS TIME“. Die Wichtel und Sterne eignen sich auch perfekt als süßes Präsent im Adventskalender oder auf dem bunten Teller. Jetzt aber husch-husch: www.luehders.com

Foto: Lühders



Gibt's garantiert nur zur Weihnachtszeit