

Wir waren für Sie auf der „Food & Life“ in München – so kulinarisch geht's in die „Goldenen Zwanziger 2.0“:

Veganer Elfentrunk oder kussechter Knoblauchspeck gefällig?

Oder lieber doch ein Stück von dem garantiert kussechten Knoblauchspeck? Dazu ein Bier aus gerettetem Brot? Nein? Dann vielleicht eine Toast-Scheibe aus Insektenmehl? Beträufelt mit „Vonig“, einem Gänseblümchen-Extrakt-Honig, der jeden militanten Tierfreund sofort milde stimmt, weil damit das Bienenfoltern durch dauerqualmende Imker sofort gestoppt wird, da die Biene als solche meist ein Nichtraucher ist? Wir haben uns für Sie auf der Messe „Food & Life“ in München umgesehen. Es gibt viele neue Trends, die aber oft ins Ungewöhnliche abrutschen, wie zum Beispiel der essbare Löffel zum essbaren Teller. Auf dem frittierte Heuschrecken mit Kaktus-Mayo liegen.

Also der Ischi, was mein Tantra-Guide ist, der füllt diese Heuschrecken-Haxerl mit aromatisierten Nano-Teilchen, dann geht's beim Reinbeißen gleich ganz esoterisch-mäßig ab“, sagt eine gepiercte, rastalockige Mittvierzigerin zu ihrem bezopften Begleiter, der verzückt an einem Gurken-Minze-Konzentrat schlürft: „Wow, so ist Wasser krasser!“

Es gibt aber auch ein paar echte Trends für einen tollen Abend. Zwei davon haben wir vor Ort getestet und für gut befunden:

Ladies-Night, sagte man früher. Heute ist es der Hygge-Mädels-Abend. Man nehme vier oder fünf ziemlich beste Freundinnen, ein gemütliches Wohnzimmer, gedimmtes Licht und Musik nach Tages-

Eine echte Riesen-Tafel mit Pistazien

laune. Auf dem Tisch liegen zwei XXL-Tafeln edler, handgeschöpfter

Zartbitterschokoladen. Eine mit Haselnüssen, die andere mit feinsten Pistazien und Meersalz. Und auf geht's zum Schokoladen-Fest. Die Familien-Manufaktur Evers & Tochter aus Lübeck stellt diese 550g-XXL-Tafeln nach einem uralten Familienrezept her und verschickt diese

Köstlichkeiten auf dekorativen, matt-goldenen Aluminium-Tabletts, die später zum Servieren oder backen verwendet werden können. Dazu empfiehlt Angela Evers den 2017er „Fredenhagen“ Lübecker Rotspon. Ein gehaltvoller, samtiger Roter aus Südfrankreich. Der edle Tropfen reift in kleinen Barrique-Fässern und hat einen feinen Duft nach Cassis und dunklen Beeren. Ein perfektes Zusammenspiel mit den Edelschokoladen ergibt auch der Sherry Medium Dry, Barbadillo, ein halbtrockener Klassiker und der weltweit am meisten verkaufte Sherry. Mit seinen leicht süßlichen Noten von Nüssen und Rosinen empfehlen wir ihn besonders zu der XXL-Haselnuß-Schokolade. Das und mehr gibt's bei www.eversundtochter.com, die Weine bei www.vonmelle.de

Moonshine, so nannten die US-Farmer ihren während der Prohibition schwarz gebrannten Schnaps. Den füllten sie in Einmach-Gläser und verkauften ihn an Schmuggler. Die Geschäfte blühten, und sogar viele Polizisten waren im Whisky-Business involviert. Die „South-Side-O'Donnell-Gang“ beherrschte 1923 den Markt in und um Chicago. Dann übernahm Al Capone und Spike O'Donnell hatte auf einmal viel Blei im Körper. Sein Original-Rezept aber hat überlebt.

August Ullrich und Philip Morsink hörten während eines USA-Trips diese span-

nende Geschichte und besorgten sich das O'Donnell-Rezept. Zurück in Berlin



O'Donnell-Moonshine mit Tradition

Foto: Ullrich/Morsink

machten sie sich daran, den Moonshine nach alter Tradition herzustellen und in stilechte Einmachgläser abzufüllen. Mittlerweile wird der O'Donnell-Moonshine von einem 16-köpfigen Team europaweit verkauft. In den Geschmacksrichtungen „Harte Nuss“, „Bratpfel“, „High Proof“ und vielen mehr. Dazu, Männer, passt ein kaltes Bier am Grillfeuer. Und auf dem Rost liegen Charolais-Burger-Patties, US-Burger-Patties, ein paar von den unfassbar leckeren Grumbeer-Grillern (das sind Bratwürste, dem Pfälzer Saumagen nachempfunden, mit kleinen Kartoffelstückchen drin), und, natürlich, die Merguez-Würstchen. Die hat Manu Ostner mit der typisch französischen Gewürzmischung im Angebot. Seine Philosophie erklärt er uns kurz und bündig: „Bei mir liegt der Fokus auf dem Wesentlichen. Nur wenn du aus Bestem Bestes machst, dann hast du ein vollendetes Genuss-Erlebnis.“ So, Männer, holt euch diese Sachen, lasst

auf dem Flatscreen „Bonanza“ oder „Rauchende Colts“ ohne Ton laufen und fertig ist der perfekte Kerle-Abend. Den Moonshine gibt's bei www.odonnell.de, die Hamburger und Grillwürste bei www.kreutzers.eu.

Und während wir noch einen „O'Donnell-Bitter Rose“ mit Bier schlürfen und die Hamburger genießen, kommt ein Gedanke auf: „Warum heißt der Hamburger eigentlich so?“ Auch das weiß der Manu Ostner: „Im



Was für ein Burger!

Foto: Ostner

Bundesstaat New York, nahe Buffalo, gibt es auch ein Hamburg. Und da war auf dem örtlichen Jahrmarkt ein Imbissstand, der von zwei Brüdern betrieben wurde. Denen ging der Schweinebraten für die Brötchen aus. Also drehten sie ruck-zuck Rindfleisch durch den Wolf, brien es an und legten es, mit Ketchup und einem Salatblatt, zwischen die Brötchen.“

Satt und zufrieden stellt sich am Ausgang die Frage: „Und wer fährt jetzt?“

Es probierten für Sie auf der Food & Live-Messe in München: Liv & Heinz von Wilk