

Sonne statt Kohle

Mit diesem neuen Solargrill bräunen Steaks und Co. ohne Holz, Kohle und Rauch – mit purer Sonnenenergie. Der Grill hat die Form einer Parabol-schüssel, die die ganze Sonnenkraft auf das Grillgut konzentriert. Genial, wenn denn die Sonne scheint!
— *Solargrill Cookup* von ID Cook
499 Fr. bei Manor



Zur Schule bei ... Paul Bocuse! In seinem neusten Werk zeigt er, wie man einfach kocht - und gut. Ohne Trüffel und Kaviar: 220 Gerichte des französischen Meisters, auch für Anfängerinnen.
— *Paul Bocuse: Bocuse für jeden Tag*. Jacoby & Stuart, ca. 35 Fr.



Avocado & Himbeere

Trifft sinnliches Rot auf zartes Grün, entsteht ein verführerischer Augenschmaus.

Schon die Azteken schätzten das zarte Aroma der nahrhaften Avocado – die eigentlich eine Beere ist. Zu Weltruhm brachte sie es in der Guacamole, dem köstlichen Mus in den mexikanischen Tortillas. Die schönste Verbindung geht die Avocado jedoch mit der einheimischen Himbeere ein: Das Fleisch aus 2 Avocados herauslösen und mit

der Schale von 1 und dem Saft von 2 Limes pürieren. 2 EL Zucker und 250 g Halbfettquark daruntermischen, Crème glatt rühren. 200 g Himbeeren mit 3 bis 4 EL Zucker und 1 EL Zitronensaft oder Kirsch aufwärmen, bis die Beeren etwas zerfallen und sich Saft bildet. Auskühlen lassen. Schichtweise Crème und Himbeeren in Gläser füllen.

NEUE PRODUKTE



Die Halbfettmargarine **Lätta** gibts in neuer Konsistenz. Luftig aufgeschlagen wie eine Mousse, ist sie besonders streichfähig und hat einen Fettanteil von 39 Prozent.



Die Premium-Pralines von **Melt** gibts in aussergewöhnlichen Geschmacks-kombinationen: Earl Grey mit Bergamotte, Rosmarin mit Vanille oder Caramel mit einem Hauch Salz.
— www.meltfswitzerland.com



Der Kalttee **Kenzai** ist mit ganzen Teeblättern gebraut, ohne Zuckerzusatz und in Bioqualität! In den Sorten Weisses Tee mit Holunderblüte, Jasmintee mit Johannisbeere, Grüner Tee mit Zitrone.
— www.kenzai-tee.ch

Vino & Veritas

von Sommelière Shirley-Ann Amberg

Zapfen, herrje!



Ein guter Freund hat mir eine Flasche eines meiner Lieblingsweine geschenkt. Die guten Manieren ausser Acht lassend, habe ich diese auch gleich kredenzt und voller Vorfriede eingeschenkt. Lustvoll steckte ich meine Nase ins Glas ... Zapfen, Herrje!

Mein Freund schlürfte bereits genüsslich vor sich hin, sein Glas

war schon fast leer. Was tun? Ich habe ihm gesagt, was Sache ist. Er fand, dass der Wein trotzdem munde. Da blieb mir nichts anderes übrig, als in den Keller zu gehen, denselben Wein zu suchen, zu öffnen und ihm zu zeigen, was der Unterschied ist. Ein zapfiger, korkiger Wein hat keine Frucht, keine Intensität. Er schmeckt muffig und

gibt Gänsehaut. Wer sich nicht sicher ist, ob ein zapfiger Wein im Glas ist oder ob «der halt so schmecken muss»: Wein mit viermal mehr Wasser verdünnen, dann kommt der Gänsehauteneffekt stark hervor.

Für den Korkgeruch verantwortlich ist Trichloranisol, kurz TCA. Dieses entsteht durch Reste von Pflanzenschutzmitteln, die in die Korkeichenrinden eindringen. Absurd, aber wahr: Auch Weine mit Plastikzapfen können korkig sein. Schimmel im Keller kann ebenfalls TCA produzieren und dieses kann

sich in Weinfässern oder auf Kunststoffkorken ausbreiten. Rund zehn Prozent aller Weine sind zapfig. Sollten Sie das Pech haben: mutig sein und zurückgeben. Schlimmstenfalls müssen Sie dafür eine hochgezogene Augenbraue in Kauf nehmen. Aber immer noch besser als muffigen Wein zu trinken. Mein Freund hat mir niemals wieder eine Flasche Wein geschenkt. Auch das kann eine Nebenwirkung von gutem Geschmack sein.

— *Shirley-Ann Amberg ist Sommelière im Haus Hiltl in Zürich. Ihre Kolumnen: annabelle.ch/shirley*