

Vino & Veritas

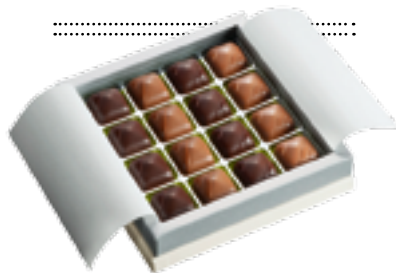
von Sommelière
Shirley-Ann Amberg

Vorfreude



Habe ich eine schöne Flasche Bordeaux, oder noch besser ein ganzes Kistlein, stelle ich diese an den besten Ort im Keller. Ich werde mich hüten, sie allzu oft zu bewegen,

aber jedes Mal, wenn ich daran vorbeigehe, streichen meine Finger kurz darüber. Dabei denke ich an den Anlass, bei dem ich diesen Wein öffnen werde. Und daran, wie köstlich er schmecken wird. Und so genieße ich den Bordeaux unzählige Male, bevor ich die Flasche überhaupt entkorke. Natürlich sind meine Träume nicht halb so gut, wie diese vollmundigen, körperreichen, herzerwärmenden Tropfen in Wirklichkeit schmecken. Es gibt etliche Gründe, warum man Bordeaux en primeur (siehe annabelle.ch/shirley) kauft. Ein Motiv: Man bezahlt schlichtweg mehr für die Flasche, wenn sie dann endlich im Laden steht – wenn sie es überhaupt in den Laden schafft. Ich mache es, weil ich süchtig nach der Vorfreude bin. Ich bezahle die Subskription – und weiss nicht, wann die Weine zu mir geliefert werden. In zwei Jahren? Es bitzli früher? Bis dahin werde ich jedes Mal Herzklopfen haben, wenn ein DHL-Lieferwagen durch meine Strasse fährt. – Shirley-Ann Amberg ist Sommelière im Haus Hiltl. Weitere Informationen zum Bestellen von Bordeaux Primeurs sowie ihre Kolumnen finden Sie auf annabelle.ch/shirley.



Cailler de luxe

Der neue Hotspot für Schocoholics heisst www.maisoncailler.com: Hier kann man ein Probeset bestellen, degustieren und auf eigene Vorlieben abgestimmte Pralines der Luxuslinie Maison Cailler ordern.

Rosenkohl & Orange

Ein letzter Wintergruss von einem Pärchen, das nicht nur farblich harmoniert.

Obwohl bereits alle Sensoren ungeduldig auf Frühling justiert sind, lässt sich der Lenz mal wieder Zeit. Deshalb kommen hier nochmals zwei winterliche Protagonisten zu Wort, die mit ihren fröhlichen Farben, vielen Vitaminen und frischen Aromen für gute Laune sorgen: Rosenkohl rüsten und in Salzwasser knapp weich

blanchieren. Saft einer Orange auspressen, Orangenfilets einer halben Orange auslösen. In einer Bratpfanne 2 EL Butter erwärmen, darin den Rosenkohl etwa 3 Minuten andünsten. Orangensaft und -filets beifügen und nochmals rund 5 bis 7 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Traum-paar

MEHR BILDER AUF annabelle.ch/foodfotos



Man kann sich fast nicht satt sehen: Bilder des Foodfotografen Roland Persson

Bildschön!

Augenschmaus für Geniesserinnen: Die wunderbaren Foodbilder der italienischen Fotografin Francesca Moscheni und ihres schwedischen Berufskollegen Roland Persson. Die beiden wurden am Foodphoto Festival im spanischen Tarragona mit dem Foodphoto Award 2011 ausgezeichnet.
— www.francescamoscheni.com
— www.rolandpersson.com



Francesca Moscheni deliziose Fotografien



Für Besseresser

Der Schweizer Journalist Martin Jenni spürt im Buch «Eine Runde Schweiz» jene Beizen auf, die unsereins eifersüchtig unter dem Stichwort Geheimtipp hüten und höchstens besten Freunden verraten würde. 52 Horte des Genusses in 26 Kantonen – und man möchte in jedem Einzelnen am liebsten sofort an den Tisch sitzen: in der «Huswurz» in Schlattingen TG, in der Auberge de la Croix Blanche in Villarepos FR oder in Werner Toblers «Braui» in Hochdorf LU. Zu den Porträts gesellen sich köstliche Adressen und gluschtige Tipps, kurz, ein Büchlein ganz nach dem Geschmack passionierter Tafelfreundinnen.
— Martin Jenni: *Eine Runde Schweiz*. Werd-Verlag, ca. 35 Fr.