

NEUE PRODUKTE



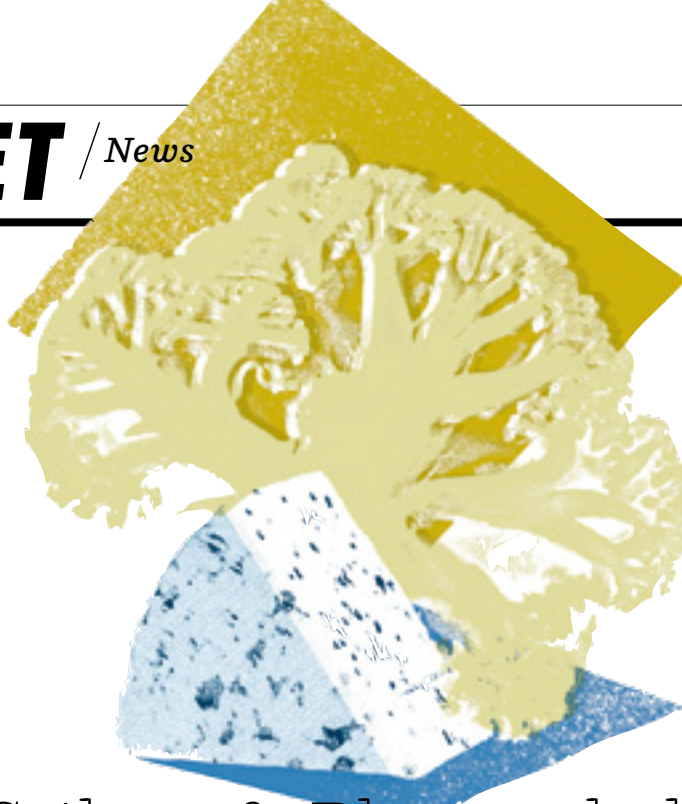
Herbstlich: Die Saison-Waffeln von **Wernli** verführen mit einer köstlichen Haselnuss-Mandel-Füllung.



Dolce Vita: Vier Dessertkreationen von **Bontà Divina** gibts jetzt auch in der Schweiz – Tiramisù, Pannacotta Himbeere, Profiteroles und Opéra.



Prickelnd: **Hirsegold** ist das erste glutenfreie Bier der Schweiz (Hirse ist von Natur aus glutenfrei). Schmeckt nicht nur Zöliakie-Betroffenen. — www.hirsegold.ch



Stilton & Blumenkohl

Wie im Märchen: Der englische Blaublüter hat sein Herz an den bürgerlichen Blumenkohl verloren.

Er ist in England der König der Käse: der rassige Stilton, der berühmte Blauschimmelkäse, der im Spätherbst am besten schmeckt. Sein nussiges, pikantes Aroma verschmilzt mit dem zwar milden, aber doch ziemlich eigensinnigen Bouquet des Blumenkohls zu einem köstlichen Duett. Für eine adlige Suppe zuerst eine pürierte Blumenkohl-

suppe nach seinem persönlichen Lieblingsrezept herstellen (etwa eine mit ordentlich Rahm und etwas Stangensellerie drin). Auf einen Liter Suppe 50 bis 100 Gramm reifen Stilton zerbröseln und daruntermischen, er schmilzt sehr gut. Mit dem Pürierstab oder Schwingbesen aufschäumen, frisches Brot dazu – enjoy your meal!



Vino & Veritas

von Sommelière
Shirley-Ann Amberg

Etiketten-Trinker?

Etiketten-Trinker sind Leute, die sich einige Kenntnisse angeeignet haben, aber auf halbem Weg stecken geblieben sind. Sie sind besonders anfällig für die Werbung. Sie verwechseln alt mit oxidiert, bouquetreich mit aufdringlich und gut konstituiert mit rau.

Dank Etiketten-Trinkern lassen sich durchschnittliche Weine und Jahrgänge gut absetzen. So steht bei schweizerischen, deutschen und österreichischen Weinen sowie Weinen aus Übersee die Rebsorte prominent auf der Etikette. Das erleichtert – wenn man sich mit Rebsorten auskennt – einiges.

Bei Qualitätsweinen aus Frankreich, Italien und Spanien fehlt diese Angabe (oder sie befindet sich im Kleingedruckten auf der Rückseite). In diesen Ländern zählt an erster Stelle die Region. Wer wissen möchte, ob er es mit dem Wein eines Weinguts oder dem Produkt eines Massenabfüllers zu tun hat, sucht nach dem Abfüller bei «mise en bouteille», «imbottigliato» oder «embottellado». Wird auf den Erzeuger verwiesen (Weingut, Château, Propriété, Domaine, Azienda, Tenuta, Bodega usw.), handelt es sich meist um ein handwerkliches Produkt. Steht da eine Nummer, eine Handelsgesellschaft oder «abgefüllt für» deutet dies auf grössere Gebinde hin. Munden kann beides.

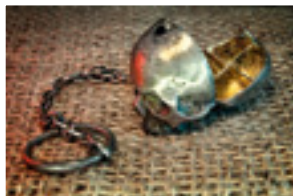
Eine Lagenbezeichnung kann also eine Marketingmassnahme sein oder auf einen bedeutenden Weinberg verweisen. Da muss man sich gut auskennen. Das gilt für Italien, Übersee und weitgehend auch für Spanien. Frankreich hingegen besitzt ein raffiniertes, über Jahrhunderte gereiftes System der Weinberg-Klassierung, die Cru Classé. Die Bezeichnungen Grand Cru oder Premier Cru haben also fast immer etwas mit Qualität zu tun. Und mit dem Preis.

— **Shirley-Ann Amberg** ist Sommelière im Haus Hiltl, Zürich

Redaktion: Evelyn Emmisberger; Fotos: Karin Heer (1), Kika Nicoletta (2); Illustration: Lizzie Roberts



Aus dem Pharmazie-Historischen Museum: Tödliches Totenköpfchen mit Giffächern (unten)



Mordshunger

Der schöne rote Apfel war mit Gift versetzt und Schneewittchen das unschuldige Opfer im grimmschen Krimi. Doch auch sonst lauert die Gefahr in Küche, Garten – und in der Mühle. «Gift. Essen kann gefährlich sein» heisst die Sonderausstellung im Mühlerama Zürich. Genuss auf eigene Gefahr.

— Bis 31. Januar 2013, Museum in der Mühle Tiefenbrunnen, Zürich, www.muehlerama.ch

Warm ums Herz Pulli anziehen! Der Winter wird kalt. Da hilft: Abwarten und Tee trinken. Denn, hey, am 21. März wirds schon wieder Frühling.

— **Teekanne My Big Tea mit waschbarem Strickanzug, 1.5 l, ca. 96 Fr., www.evasolo.com**

