



Vino & Veritas

von *Sommelière Shirley-Ann Amberg*

Nachspiel



Ist die Gans gegessen, der Braten vom Tisch oder, in meinem Fall, die Cornatur-Lasagne (begleitet von einem irrwitzig süffigen Italiener), bleibt die Frage: Was

nun? Der Kuchen wartet auf seinen Auftritt. Und diesem Kuchen gebührt eine stattliche Begleitung. Doch schon Rotkäppchen wusste: Das muss nicht zwingend Kaffee sein.

Hier ein paar magische Kombinationen: Zu Käse- oder Nusskuchen ein Tokaji Aszú (Moevenpick.com), zu Apfelstrudel ein Champagner Taittinger Nocturne (Globalwine.ch), zu Orangenkuchen ein Marco Fabio Dulce 2010 (Pamisa.ch), zu Panettone ein Moscato d'Asti Barisé (Bauraulacwein.ch).

Es muss übrigens auch nicht zwingend Kuchen sein: Zu scharfem Käse, Erdbeeren oder Waldbeeren ein Recioto Riserva (Buonvini.ch) oder zu Schoggimousse ein Banyuls Rimage (Riegger.ch).

By the way: Sollte bei einem Date Süsswein ausgeschenkt werden, muss er mindestens so süss schmecken wie das Dessert dazu – aber nie süsser als der Abschiedskuss.

— *Shirley-Ann Amberg ist Sommelière im Haus Hiltl, Zürich. Ihre bisherigen Wein-Kolumnen finden Sie auf annabelle.ch/shirley*

Gegen den Kummer mit dem Hummer

Um dereinst auf dem Teller von Gourmets zu landen, werden Hummer gefangen und mit zusamengebundnen Scheren lebend in die Welt verschickt – ein Martyrium, das Monate dauern kann. Nicht nur der Verein Fair Fish prangert diese Tierquälerei an: Coop und Migros haben die Krustentiere aus dem Sortiment verbannt. Nun wurde auf Anregung von Fair Fish eine Methode entwickelt, die es erlaubt, Hummer fangfrisch zu töten. Coop hat seine schottischen Zulieferer entsprechend ausgerüstet und verkauft nun den tiefgekühlten Hummer im Fine-Food-Sortiment. Bravo!
— www.fair-fish.ch

UPDATE

Happy Birthday Max! Vor zwanzig Jahren wurde die Max-Havelaar-Stiftung Schweiz gegründet. Was mit fair gehandeltem Kaffee begann, umfasst heute ein Sortiment aus etwa 1500 Produkten – neben Lebensmitteln gehören auch Blumen und Kleider dazu.

Bag to Nature
Der Edelstahlgriff ist der Clou dieser Melamin-Salatschüssel von Eva Solo. Damit bringen Sie Salat und Co. bequem zum Essen nach draussen. Ein paar Vitamine zum Cervelat vom Grill schaden ja nie.
— Inkl. Salatbesteck ca. 55 Franken, u. a. bei Globus oder im Onlineshop www.evasolo.com

Traum-paar

Erdbeere & Thymian

Die Süsse und der Herbe: So schmeckt ein Sonnenaufgang im Frühsommer

Eine zarte Liaison zwischen Erdbeerfeld und Kräutergarten – das süsse Frühlingsfrüchtchen hat sich vom unwiderstehlichen Duft des Thymians verzaubern lassen. Als Konfi sorgen die beiden für Aufsehen: 500 Gramm Erdbeeren, in Stücken, mit 300 Gramm Gellierzucker und einer Handvoll

Thymianblättchen gemäss Verpackungangaben zu Konfitüre kochen. Thymian-Aficionados geben zusätzlich 1 bis 2 ganze Zweige dazu und entfernen sie vor dem Einfüllen wieder. Konfitüre siedend heiss in vorgewärmte Gläser füllen, sofort verschliessen und langsam auskühlen lassen.

NEUE PRODUKTE



Bschüssig-Teigwaren schmecken nun noch besser: Die Premium-Nüdeli werden mit Eiern von Schweizer Hühnern aus Auslaufhaltung produziert.



Erhellend: Von Excellence, der Gourmet-Linie von Lindt, gibt es neben schwarzen Tafeln neu auch Extra Crèmeux, Crème de Noisette und Miel Exquis.