

UPDATE

Kuhn Rikon, Schweizer Traditionshersteller von Küchen- und Kochprodukten, eröffnet in Luzern seinen ersten, brandneuen Brand Store.
 – Pfistergasse 15, Luzern, www.kuhnrikon.ch

NEUE PRODUKTE



Schweizer Bergkräuter und Holunderblüten geben dem neuen **Tee von Ricola** eine köstliche, erfrischende Note.



Verapaz heisst die Limited Edition von Delizio bei Migros: ein Single-Estate-Kaffee mit heller Röstung aus Guatemala.

Grand Marnier hat sich für die Festtage in Schale geworfen. Das Design ist eine Hommage an Paris.



Traum-paar

Ras al-Hanout & Süsskartoffeln

Die marokkanische Gewürzmischung macht der behäbigen Kartoffel Feuer unterm Hintern!

Wörtlich übersetzt heisst Ras al-Hanout Kopf des Ladens, womit wohl der Chef gemeint ist, denn die Zubereitung der komplizierten, aus rund 25 Zutaten bestehenden Gewürzmischung ist delikat. Und das gilt auch für die Kombination mit der Süsskartoffel, deren hoher Zucker- und Stärkegehalt vorzüglich damit harmoniert. Für einen Kartoffelgratin wie aus «Tausendund-einer Nacht» 1 kg Süsskartoffeln in 2 bis

3 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit knapp 1 EL Salz und 2 Handvoll gehackter, glattblättriger Petersilie mischen. Fächerförmig in eine Gratinform schichten. 4 dl Rahm mit etwas Salz sowie 3 TL Ras al-Hanout wärzen und über die Kartoffeln giessen. Mit Alufolie bedecken und bei 175 Grad im Backofen ca. 50 Minuten gratinieren. Während der letzten 15 Minuten die Folie entfernen.



Vino & Veritas

von **Sommelière Shirley-Ann Amberg**

Teuer gleich gut?

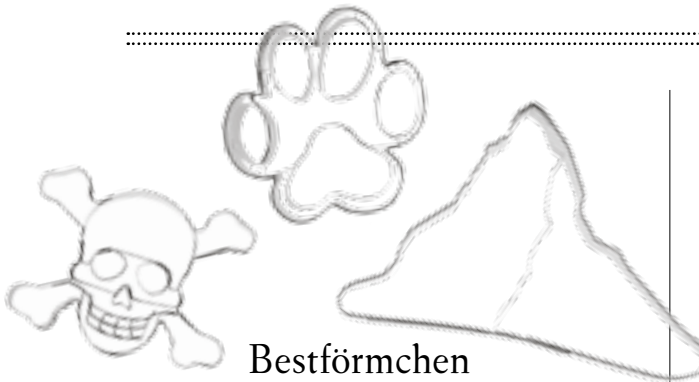
Das australische Weingut Penfolds hat im Juli den teuersten Wein der Welt vorgestellt. Den 2004 Block 42. Dieser 168 000-Dollar-Wein wurde aus einem einzigen Weinberg gekeltert und statt in Flaschen in 0.75 Liter-Ampullen abgefüllt.

Jede Weinliebhaberin hat irgendwann Lust, eine richtig gute Flasche zu trinken. Doch was ist gut? Was absurd? Man findet einen 2005 Château Pétrus für etwa 4000 oder einen 2005 Vieux Château Certan für 200 Franken. Beides grossartige Weine, keine Frage. Doch wieso kann vergorener Traubensaft so einen Preis haben? Die harte Arbeit? Der teure Boden? Cleveres Marketing? Eine Antwort gibt es nicht. Neurologen haben herausgefunden, dass, wenn Leute denselben Wein aus verschiedenen Gläsern trinken, jedoch glauben, es seien verschieden teure Tropfen, das Gehirn bei den geglaubt teuren Weinen um einiges aktiver und freudvoller reagiert.

Eine coole Alternative zu teuren Weinen: der Arrogant Frog. Ein umwerfender Franzose. Der Produzent, ein charismatischer Mann, spielt gekonnt mit dem Image seiner Landsleute («arrogante Froschfresser»). Und kreierte so feine Weine, dass man beim Trinken gleich selbst ein bisschen arrogant wird, weil man so was Leckeres im Glas hat. Und das für rund zehn Franken. Erhältlich bei Drinks of the World.

Oder ein anderer meiner Lieblinge, der Panta Rhei von Gerstl Weinselktionen für 46 Franken. Da ist alles im Fluss. Das Flaschendesign, der Preis. Und besonders der Wein. Schönstes Rubinrot. Kirschenfrucht mit einem zarten Hauch Tabak und Himbeeren. Dies mit einer schönen, erdigen Mineralik.

– **Shirley-Ann Amberg** ist Sommelière im Haus Hiltl, Zürich
 – **Zusätzliches Winetasting mit Shirley-Ann Amberg!**
 Am 9. Januar 2013, 19–22 Uhr, in der Pflanzbar, Zürich. Anmeldung: annabelle.ch/angebote



Bestförmchen

Da kommt Leben in die Guetslibüchle. Mit über 500 Ausstechformen lässt der Onlineshop Back-art.ch keine Wünsche offen. Wir finden: Dieses Jahr gibts Matherhörchen statt Zimtsternchen, Pfötli statt Brunzli und mordsmässige Mailänderli!
 – Je ab 2.50 Franken, www.back-art.ch

Hallo Süsser!
Der Herzbub von Sprüngli aus Bibersteig mit feiner Mandelfüllung überbringt Grüsse - nicht nur von Omi.
 – **Biber-Bub 335 g 35 Fr., im Onlineshop www.spruengli.ch**

