



Vinaigrette & Co.

Fenchelpollen, vielerlei Würze, ganz feiner Senf, exquisites Öl und raffinierte Essig-Kompositionen



S.82

1 Würzig von A bis Z

Als ein Lieferant dem gestandenen Koch Alexander Lodner einmal Curry mit Dieselfarbstoff andrehen wollte, beschloss er, sich zum Gewürzexperten fortzubilden. Heute mahlen und schroten, rösten und mischen sie beim Lodner all ihre Gewürze selbst. Immer nur kleine Mengen, so bleibt alles frisch und aromatisch. Das Angebot reicht von „A“ wie Aphrodite, einer Komposition mit Galgant, Piment und Kardamom, bis „Z“ wie Zitronenmyrte aus dem australischen Regenwald. Lodners Leidenschaft sind Currys, da gibt es gleich acht Sorten.

PREIS: ab 3,10 Euro/kleines Glas, ab 4 Euro/großes Glas, zzgl. Versand
KONTAKT: Genießerhotel Lodner, 89415 Lauingen, Tel.: 09072/958 90, www.hotel-lodner.de

2 Von echtem Korn

Lucius Columella, römischer Gelehrter, schrieb vor fast 2000 Jahren das erste bekannte Senfrezepth auf: Senfkörner, Essig, Wasser, Salz. „Columella“ – ein fast bescheidener Name für die Edelsenfe, die Familie Ascherl herstellt. Die Ascherls sind Puristen, da wird kein Einheitssenf hintenrum aromatisiert: Jede Mischung wird vom Senfkorn aus geplant, zum Beispiel die mit Feige und Chili oder die mit Ingwer und Zitrone. Geheimtipp: „Lucinella“: eine sensationelle Köstlichkeit mit Aprikosen und scharfem Senföl.

PREIS: Columella 5,40 Euro/200-ml-Glas; Lucinella 5,40 Euro/100-ml-Glas (mindestens 6 Stck.), zzgl. Versand
KONTAKT: Mostarda, 82152 Martinsried, Tel.: 089/89 52 51 60, www.mostarda.de

3 Was langsam presst

Für ihr Speiseöl aus heimischen Rohstoffen scheuen die Brüder Schwanfelder keinen Aufwand. Um einen Liter Traubenkernöl zu gewinnen, sammeln sie Kerne aus dem Trester von 2000 Litern Wein, die sie erst sortieren, waschen und trocknen, dann in die schonende Schneckenpresse geben. Der Mühsal Lohn: ein unübertroffen fruchtiges, schön nussiges Öl, das beim Braten hoch erhitzt werden kann – aber dafür wieder viel zu schade ist. Ebenfalls zum Reinlegen gut: das milde Walnussöl.

S.83

PREIS: Walnussöl 8 Euro/100-ml-Flasche; Traubenkernöl 11,20 Euro/100-ml-Flasche, zzgl. Versand
KONTAKT: Schwanfelder Ölkernprodukte, 97355 Abtswind, Tel.: 09383/76 30, www.oelkernprodukte.de

4 Da blüht uns was

Delikat, was da aus dem Burgenland rüberweht: pannonischer Fenchelpollen – in Handarbeit geerntet, getrocknet, gesäubert und gesiebt, bis nur noch die winzigen, goldgelben und intensiv duftenden Blüten und Pollen übrig sind. Ihr Aroma entfalten sie zu Fleisch, Fisch, Gemüse, Salaten und Desserts – da schmecken begabte Köche auch Spuren von Anis, Koriander, Curry, Zitrone, sogar Safran. Wichtig: Nicht mitkochen, erst kurz vor dem Servieren dazugeben!

PREIS: 7,50 Euro/3-g-Dose, zzgl. Versand
KONTAKT: Dinses Culinarium, 35415 Pohlheim, Tel.: 06004/915 96 00, www.dinsesculinarium.de

5 Alles Essig

Diese mediterrane Vinaigrette aus Essig und fruchtigem Tomatenpüree eignet sich zum Fleischmarinieren, ergibt mit gutem Olivenöl ein prima Salatdressing und schmeckt auf Schafkäse geträufelt. Die Variante mit Himbeermark passt bestens zu Spargel, Spinatsalaten und Wildgeflügel. Die Feigen-Vinaigrette verleiht Fenchel-Karotten-Salat und orientalischen Gerichten den letzten Schliff.

PREIS: 8,60 Euro/200-ml-Flasche, zzgl. Versand
KONTAKT: ecoregion, 20146 Hamburg, Tel.: 040/303 77 63 13, www.ecogourmet-shop.de

6 Kakao, sauer

Schokolade und Essig – keine Schwangerschaftsfantasie, sondern ein seriöses Produkt aus dem Hamburger Kakao-Kontor. Das handgerührte Kakao-Balsamico-Dressing verfeinert Obst, Desserts und Saucen, passt aber auch zu Wild. Jetzt, in der Saison, sollte es aber erst mal auf Erdbeeren – herrlich!

PREIS: 7,50 Euro/300-ml-Flasche, zzgl. Versand
KONTAKT: Kakao Kontor Hamburg, 20257 Hamburg, Tel.: 040/28 51 86 58, www.kakao-kontor.de

Was Vereine wissen müssen!



Rosenzweig & Schwarz, Hamburg

Der Verein

Den wenigsten Funktionären und Mitgliedern eines Vereins ist bewusst, welche Gesetze und Normen in der täglichen Vereinsarbeit zu beachten sind. Der stern-Ratgeber erläutert prägnant und verständlich alle wichtigen Gebiete: von der Gründung eines Vereins über Steuern und Sponsoring bis hin zur Auflösung. 160 Seiten, Paperback, Art.-Nr.: S731710

Weitere stern-Ratgeber unter shop.stern.de/ratgeber



Preise inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten von 3,90 € (D/A) / 6,50 sFr. (CH)
*14 Cent/Min. aus dem dt. Festnetz, max. 42 Cent/Min. aus dem dt. Mobilfunknetz.

Bestellen Sie bequem per Telefon:
(Bitte die Aktionsnummer S00003 angeben.)

01805/22 50 59*

oder einfach per Internet:

shop.stern.de/verein

Auch im Buchhandel erhältlich.