



Wussten Sie?

... **DASS EUROPA EINE RIESIGE GENUSS-SCHATZKAMMER IST?** Dabei sind eine grosse Anzahl an Produkten von garantierter Herkunft oder speziell verarbeitet. Die EU hat schon 1992 die Herkunftsbezeichnungen g. g. A. (geschützte geografische Angabe), g. U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) und D.O.C. (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) eingeführt. Drei ganz spezielle europäische Spezialitäten mit Gütesiegel reifen am Schnittpunkt von Norden und Süden: Südtiroler Speck g. g. A., Asiago-Käse g. U. und Südtiroler Wein D.O.C. Ihr Geschmack ist geprägt von der frischen Alpenluft und den warmen Luftmassen des mediterranen Raums. — www.alpin-mediterran.ch

GANZ UND GAR

Kuhn Rikon hat eine Pfanne erfunden, mit der sich auch auf dem Herd nach der Niedergarmethode kochen lässt: die Hotpan. Nach wenigen Minuten auf dem Herd – die Kochzeiten sind auf einer Tabelle angegeben – wird die Pfanne in die Warmhalte-schale zum sanften Nachgaren gestellt. Dank dem isolierenden Hohlraum bleiben die Gerichte bis zu zwei Stunden warm. Übrigens: Die Nährstoffe und Aromen werden durch das schonende Zubereiten erhalten, und man spart ganz nebenbei rund sechzig Prozent Energie. — Ab ca. 140 Fr., in 5 Grössen und Farben



NEUE PRODUKTE

Zart. Das Neuste von Le Carré des Chocolatiers ist die Serie Summum: 67 Prozent ecuadorianischer Kakao, mit feinsten Arabica-Splittern und sardischen Amaretti. — 100 g 14.95 Fr., www.lecarradeschocolatiers.ch



Weich. Die Smams – Schweizer Kaubonbons – gibts in Minze, als saisonale Limited Edition und als Innovation: Super Sour, das erste saure Kaubonbon der Welt. — 100 g ab 2.40 Fr. bei Migros



Fein. Innocent Smoothies enthalten mindestens 250 g Obst, klein gemixt oder püriert, und frisch gepresste Säften. Sonst nichts. Die britische Herstellerfirma setzt auf fairen Obst und geteilte Gewinne. — 250 ml ab 3.90 Fr.



Gut & günstig
So schmeckt Vorfriede auf tiefblaues Meer, Sonne und Kieselstrände: Notios ist ein viel versprechender griechischer Wein mit einem herrlichen Duft nach roten Beeren, viel Frucht und weichen Tanninen. Der tolle Tropfen aus der Agiorgitiko-Traube passt wunderbar zu Pasta und Kalbfleisch. — 7.5 dl 15.90 Fr., www.kantos.ch

update

Gaumenfreude
Vom 11. bis 15. März kocht das Team der Nobu-«Matsuhisa»-Dépendance aus Mykonos im Hotel Baur au Lac in Zürich. In der Küche des Gourmetrestaurants Rive Gauche bereiten die Experten die Highlights der japanisch-peruanischen Küche zu, zum Beispiel Back Cod with Miso, Tiradito oder New Style Sashimi. — Tischreservation: Tel. 044 220 50 60



¡Viva Catalunya!
24 Stunden im «el Bulli», dem Restaurant des berühmten katalanischen Kochs Ferran Adrià. Auf Seite 44 beginnt die kreative Session. Um 2 Uhr, auf Seite 512, wird der Vorhang gezogen und die Tür geschlossen. — Ferran & Albert Adrià, Juli Soler: Ein Tag in el Bulli. Phaidon-Verlag, Berlin 2009, ca. 90 Fr.

¡España olé!
Simone und Inés Ortega Kochbibel ist das bekannteste Kochbuch Spaniens. Nun wurde es überarbeitet, mit Menü-Ideen europäischer Spitzenköche ergänzt. Das Vorwort schrieb Ferran Adrià. — Simone & Inés Ortega: 1080 Rezepte. Phaidon-Verlag, Berlin 2008, 960 Seiten, ca. 72 Fr.

Käseschnitten in der Pfanne: Man brät sie bei milder Hitze, die Butter dringt ins Brot, das schön knusprig wird. Gut eignen sich halbfeste Käse mit nussigem Aroma wie Asiago oder Comté.