

# cook news

Kulinarisches, Rezeptideen und Expertentipps rund um Kochen und Genießen



**TIPP DER SAISON**  
vom fränkischen Sternekoch  
**Alexander Herrmann.**

**PFEFFER: AUF DIE RECHTE SORTE KOMMT ES AN**  
Grüner Pfeffer ist am mildesten, weißer passt toll zu Gemüsegerichten, schwarzer ist am längsten gereift und daher am aromatischsten. Neben den Klassikern sollten Sie mal einen „Exoten“ ausprobieren: Langer Pfeffer – der ultimative Tipp für gebratenes Fleisch. Reiben Sie das 1-2 cm lange Korn zum Schluss mit einer Muskatreibe. So erhalten Sie eine hocharomatische, aber milde Abrundung.



## BLÜHENDE TEEKULTUR

„Blooming Teas“ von Samova lassen Blumen in unseren Teekannen wachsen. Beim Übergießen mit heißem Wasser entfalten sich die Teekugeln zu wunderschönen Unterwasser-Gebilden. Doch sie sehen nicht nur gut aus, sie schmecken auch noch hervorragend. Infos: Tel. 0 40-85 40 36 40, [www.samova.net](http://www.samova.net)

## KOCHEN & GENIEßEN

### CICCO DI CAFFÈ DAHEIM GENIEßEN

Liebhaber der Kaffeehaus-Kette „chicco di caffè“ müssen zu Hause nicht mehr auf ihre Lieblingsgetränke verzichten. Alle Tee- und Kaffeespezialitäten gibt es nun auch im Onlineshop. Elegante Accessoires ergänzen die breite Angebotspalette. Informationen: Tel. 0 89-45 24 48 48, [www.chicco-di-caffe.de](http://www.chicco-di-caffe.de)

## Unwiderstehliche Versuchung



Wer wird nicht schwach, wenn er an zarte Schokolade denkt? Jeder, der nicht widerstehen kann, liegt bei dem Versender „Betty Darling“ genau richtig. Die Feinkost-Spezialisten verwenden nur sortenreinen Edel-

kakao. Sie verbinden das kräftige Aroma mit kandierten Früchten. Ananas, Banane, Cranberry, Ingwer und Berberitze lassen reizvolle Geschmackserlebnisse entstehen. Infos: Tel. 04 21-52 59 25, [www.betty-darling.de](http://www.betty-darling.de)



## SCHARFER KÜCHENHELFER

Mit dieser Zester-Reibe von Microplane (21,95 Euro) macht das Kochen Spaß. Die rasiertmesserscharfen Schneidekanten sorgen für eine schnelle und mühelose Zubereitung. Der Softgriff bietet eine angenehme und sichere Handhabung. Informationen: Tel. 0 40-59 46 43 65, [www.microplaneintl.com](http://www.microplaneintl.com)

## Trendiger Genuss

Ob warm oder kalt, deftig oder süß: Food im Glas liegt im Trend. Christina Richon zeigt, wie man Zutaten farbenprächtig miteinander kombiniert und dabei intensive Geschmackserlebnisse garantiert. 80 S., durchgängig farbig, GU Verlag, 12,90 Euro.



## SÜßER START IN DEN TAG

Die Wachau gilt als Tal mit kulinarischer Tradition. Hier wird die Kunst des Handgemachten mit höchsten Qualitätsansprüchen kombiniert – und das schmeckt man. Ob „Marille“, „Apfelstrudel“ oder „Orangenpunsch“: Die Marmeladen von Wieser versüßen jedes Frühstück. Infos: Tel. 00 43-6 64-88 43 08 10, [www.wieser-wachau.at](http://www.wieser-wachau.at)