



CLEVER ABGESPEIST

Den köstlichen Raw Donut auf Haferflocken-Dattel-Basis mit Schokolaglasur möchte man am liebsten für sich allein naschen. Falls doch wer etwas abhaben will: Großzügig ein Stück aus der Mitte versprechen.

➔ Von Snaccidents, 2 St., um 9 Euro



Alles im grünen Bereich

MACH FEIN PLATZ

Schön aufessen

Die Einrichtung im Restaurant Edmondo ist so hübsch, dass man sich allein daran sattsehen könnte. Doch auch das feine italienische Essen ist ein Augenschmaus. Daher bitte unbedingt genug Platz fürs Dessert lassen: Es gibt Zitronentarte mit einer 18-Zentimeter-Baiserschicht – ein Hochgenuss.

➔ Hohe Bleichen 17 in der Hamburger Innenstadt

TAUGT DAS WAS?



Zuschütten

Kann passieren, dass Sie die spitzenkochmäßige Vinaigrette von Jens Rittmeyer von jedem Salatblatt abschlecken – und das Grünzeug dann stehen lassen.

➔ Gartenhimbeer-Vinaigrette von jens-rittmeier.de, um 10 Euro



Aufgießen

Das hier ist ein verheißungsvoller Brew-comer im Kaffeeregal. Denn er hat sich auf die Tassen geschrieben, nachhaltig, fair und sozial verantwortlich zu sein.

➔ Pure Filter von Alrighty, 250 g, um 9 Euro



INTERVIEW

Ein gutes Stück Arbeit

Was unterscheidet Ihre Butter von jenen, die im Supermarkt bekommen?

Wir arbeiten ausschließlich mit Sauerrahm-Fassbutter. Die hat eine cremige Textur und ist geschmackvoller. Sie kommt ein paar Minuten in unseren Kneter, wird danach abgekühlt und ruht dann 24 Stunden.

Wie geht's weiter?

Dann geht's noch mal in den Kneter. Der Vorgang wird von meinem Mitarbeiter Fabio überwacht, damit die Struktur der Butter erhalten bleibt. Man kann sie erkennen, wenn sie eine perfekte Konsistenz erreicht hat.

Für welche Gerichte empfehlen Sie am liebsten Ihre Butter?

Eigentlich für alles. Ich und mein Mann und ich sind in der Küche. Wir haben bei Paul Bocuse gelernt. Wir wissen, dass es ein Geheimnis der französischen Küche ist, Butter zu verwenden und noch mal Butter zu verwenden.

Welche Ihrer Sorten empfehlen Sie für geschnittenes Brot?

Sie sind darauf zu empfehlen. Besonders beliebt sind unsere Salz- & Röstzwiebel, Fenchel und unsere Salzbuttersorten.

