

essen & trinken

Wie lieb
von Dir!

**GESCHENKE
AUS DER
KÜCHE**

FRÜHSTÜCK
SO FÄNGT DER
TAG GUT AN

KARAMELL
*Süße Nostalgie in
Kuchen und Dessert*

**WIEN: DIE BESTEN
BEISL DER STADT**

**LACHS
FÜNFMAL
ANDERS**



Jauchzet,
frohlocket:
gefüllte
Baby-Pute

Weihnachten kann kommen

Feine Menüs mit Fisch, Geflügel oder Wild. Plus clevere Tipps zur Vorbereitung. Das wird ein wunderbares Fest!



MAGAZIN: GENUSS



AUS DEM GEWÜRZREGAL

STEAK-TRAUM

Buntes Treiben im Glas: Schwarzer, weißer und grüner Pfeffer bilden die Basis für den „Gentlemen's“ Steak-Pfeffer von Zooze, Rosa Beeren und Meersalz machen die Mischung rund. Ihr Steak wird sich freuen. 100 g, ca. 7 Euro, www.zooze.de

AUS DEM BACKOFEN

KNUSPERSPASS

Die belgische Bio-Bäckerei Generous fertigt glutenfreie Leckereien, die nicht nach Verzicht schmecken sollen. Beim würzigen Spekulatius „Sylvain Speculoos“ ist das bestens gelungen. 140 g, ca. 7,50 Euro, über www.viani.de



Tafelfreude

— Die exquisiten Schokoladen von Evers und Tochter wie „Zartbitter mit Piemonteser Haselnüssen, Kardamom und Sylter Meersalz“ gibt es jetzt auch in XXL. Sie werden von Hand auf ein mattgoldenes Alutablett gegossen, das sich wiederverwenden und direkt auf den Tisch stellen lässt – perfekt zum fröhlichen Teilen mit Freunden. 550-g-Tafel, ca. 40 Euro www.eversundtochter.com



Genuss-Orte Teil 22

So duftet Weihnachten

– **HINGEHEN** In den Gassen des Straßburger Viertels Petite France erkennt man die Gewürzkuchen-Bäckerei schon von Weitem – an der Schlange von Menschen, die sich zu Weihnachten mit Pain d'épices eindecken möchten.

– **ENTDECKEN** Schon Mireille Osters Großvater hat in dem kleinen Laden Pain d'épices gebacken. Das heißt aber nicht, dass alles beim Alten bleibt. Mireille modernisiert ihre Kuchen gern mit kandierten Melonen oder Goji-Beeren.

– **MITNEHMEN** Zum Glück bleibt der aromatische Kuchen mehrere Monate frisch – kaufen Sie ruhig auf Vorrat!

Mireille Oster, 14 rue des Dentelles, 67000 Strasbourg www.mireille-oster.com

AUS DEM SÜDOSTATLANTIK

MIT GUTEM GEWISSEN

Kleiner Luxus ohne Reue: Der Fang der Tristan-Languste von Crusta Nova wird streng reguliert, sodass die Bestände rund um die Inselgruppe Tristan da Cunha gesund und stabil bleiben. Ganz nebenbei ist sie von bester Qualität, leicht süßlich im Geschmack und von fester Konsistenz. Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt und in Sashimi-Qualität. Ca. 15 Euro pro Stück www.crustanova.com



Fotos: Jorma Gottwald (1), Seasons Agency/Anna Mutter (1), iStockphoto (1); Text: Benedikt Ernst, Claudia Muir, Marianne Zunner, Anna Floors

Die Lebensbedingungen in Norwegen sind perfekt.



Für Lachs.

Warum haben sich Menschen an diesem ungastlichen Ort niedergelassen? Weil es die perfekte Umgebung für Fisch ist. Dank des eiskalten Wassers wächst norwegischer Lachs langsam und entwickelt so seinen perfekten Geschmack.

Mehr auf fischausnorwegen.de



SEAFROM
FROM
FORWAY
NOD