

Holstein
BUTTERHANDLUNG

Angenehm
oldschool: Die
Butterhandlung
Holstein ist
ein Paradies
für Genießer

Lieblings-
plätze

BUTTERHANDLUNG HOLSTEIN, MÜNSTER

HINGEHEN Es begann in den 1920er-Jahren mit einem Handel für Milchprodukte aus dem Norden. Heute ist das Delikatessengeschäft wegen der tollen Auswahl und dem hohen Qualitätsanspruch über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Viele Produkte kommen von lokalen Produzenten, anderes wurde auf kulinarischen Streifzügen entdeckt und direkt importiert.

ENTDECKEN Rohmilchkäse von kleinen Höfen, hausgemachte frische Feinkostsalate, Wurst und Schinken aus artgerechter Tierhaltung. Weinkenner freuen sich über Raritäten und Bordeaux-Grand-Crus, die regelmäßig bei Christie's-Auktionen ersteigert werden.

Bogenstraße 9, 48143 Münster; Tel. 0251/44 94 4, Mo 15–19 Uhr, Di–Fr 10–19 Uhr, Sa 9–17 Uhr, www.butterhandlung-holstein.de

Ente gut, alles gut

Im Lockdown hatten Mary-Ann und Dennis Kwong begonnen, fertig zubereitete Pekingenten zu verschicken – mit überwältigendem Erfolg. Jetzt haben die Inhaber des Hamburger „Dim Sum Haus“ ihre Idee perfektioniert, wollen wachsen und können, dank frischem Business-Kapital aus der „Höhle der Löwen“, dem Ansturm auf ihre Pekingenten-Pakete gelassen entgegensehen. Mit im Paket ist eine grandiose Hoisin-Sauce nach dem Originalrezept des Großvaters; auch extra zu bestellen. Pekingenten-Box, 89 Euro, www.marykwong.de



3 die Sie kennen sollten

Würzig, frisch und so gesund:
fermentiertes Gemüse



1 Rote Beete Goji

Hier wurde Rote Bete mit Goji-beeren und etwas Meerrettich fermentiert – mit traumhaftem Ergebnis. Perfekt zu Käse, Aufschnitt und in Salaten
www.completeorganics.de



2 Kimchi klassisch

Der erfrischende Mix aus fermentiertem Chinakohl, Möhre, Lauch ist klassisch koreanisch mit Knoblauch, Chili und Ingwer gewürzt und roh abgefüllt. Perfekt fürs Kimchi-Sandwich (Rezept S. 146), www.suur.de



3 Blumenkohl indisch

Fermentiert und mit indischen Gewürzen versetzt, entfaltet Blumenkohl ganz neue, spannende Aromen. Passt z.B. zu Kräuterschmarren (Rezept S. 79)
www.cafebaerbucha.com



Nur auf den Balearen

Auf Mallorca gedeiht eine besondere Paprikasorte namens „Tap de Corti“. Erst seit etwa zehn Jahren wird diese heimische, sehr aromatische und intensiv fruchtige Sorte wieder dort angebaut – und bleibt normalerweise auf der Insel. Wie gut, dass man den „Tap de Corti“, den Biobauer Joan Adrover Sitges auf seiner Finca Sa Teulera anbaut, nun bestellen kann. 75-g-Dose, 14,90 Euro, www.direktvomfeld.eu

Zitrusfrischer Pasta-Spaß

Eine der schnellsten, einfachsten und genussvollsten Arten, gute Pasta zu genießen: die mit Pfeffer und Zitrone angereicherten Linguine aus der toskanischen Antico Pastificio Morelli einfach kochen und mit bestem Olivenöl beträufeln – that's it! Sie passen allerdings auch perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten. 250 g, 4,90 Euro, www.dinsescularium.de



Tomate ist sauer

Mit Himbeeressig, dem Liebling der Nouvelle Cuisine, fing es in den Achtzigerjahren an. Derzeit ist Mango-Fruchtessig sehr beliebt. Doch wer das Besondere sucht, sollte den herrlich aromatischen Tomatenessig der fränkischen Destillerie Haas probieren. Dafür werden heimische Tomaten zu Wein gekeltert und dann zu naturbelassenem Essig vergoren. 0,5 l, 9,80 Euro www.destillerie-haas.com



Ist 'ne runde Sache

Die natürlich fruchtige Süße von Datteln, geröstete Haselnüsse, glutenfreies Hafermehl und Kakao bilden die Hülle – und drinnen steckt eine cremige Überraschung: der Kern aus purem Nussmus. Natürlich bio, vegan, ohne Zucker und Chemie. Und gut. „Nut Butter Balls“, sechs Sorten, 6 x 3-Probierpaket, ca. 17 Euro www.mymuesli.com



Snack Attack

Eine neue Idee für den nächsten Knabberlust-Anfall: „Crunchy Fava-Snack“ von Seeberger. Der Mix aus knusprigen Fava-Bohnen, gerösteten Kichererbsen und Mandeln, ist fein gesalzen und unwiderstehlich. 125 g, ca. 3 Euro, im Supermarkt

Duftendes Abo

Liebhaber von Schweizer Käse können sich jetzt regelmäßig direkt beliefern lassen: cheezy.ch ist ein Online-Marktplatz für zahlreiche Schweizer Käseereien. Von hier aus gehen verschiedene Käseboxen, sorgfältig zusammengestellt und nachhaltig von Hand verpackt, per Post an die Kunden. Das Sortiment wechselt regelmäßig. Es stehen verschiedene Käseboxen mit 600 g, 900 g und 1200 g zur Auswahl. Im Abo kommt der Schweizer Käse jede Woche, alle zwei, drei oder vier Wochen immer donnerstags frisch von der Käseerei. Ab ca. 32 Euro, www.cheezy-swiss.com

