

HIER SIND DIE GUTEN

Traditionell handwerklich hergestellt, sauber deklariert, ohne Zusatz- und Aromastoffe.



SYLTER MEERSALZ

Erst seit letztem Herbst produziert die Sylter Meersalz-Manufaktur das erste deutsche Salz aus dem Wasser der Nordsee. Die Idee dazu hatte Alexandro Pape, Küchenchef vom Restaurant »Fährhaus« auf Sylt. Gemeinsam mit dem Unternehmen Terrawater hat er ein neues Verfahren entwickelt, mit dem das Salz dem Meerwasser entzogen werden kann: eine »Indoor-Saline«, die quasi die Meersalzgewinnung durch Sonne und Wind in südlichen Ländern imitiert. Dabei wird das Meerwasser auf 80 Grad erhitzt, wertvolle Spurenelemente und Mineralien bleiben erhalten. Feines und knuspriges Grobsalz werden produziert, beide schmecken vollmundig, aber trotzdem mild (abgefüllt in 125 Gramm-Gläsern, ca. 13 Euro im ausgewählten Einzelhandel und Online-Shop).

Sylter Meersalz-Manufaktur,
Hafenstr. 2, 25992 List,
Tel 04651. 942 90 74,
→ www.sylter-meersalz.de

COLUMELLA II

Senf ist Trend, würzt schon seit Tausenden von Jahren und tut auch der Gesundheit gut. Und wie viele Sorten und verschiedene Geschmacksrichtungen es inzwischen gibt! Trotzdem lassen sich immer wieder Entdeckungen machen. Unsere letzte: Columella Ingwer-Zitronen-Senf in Bioqualität von Mostarda. Die Zutaten sind grobkörnige Senfsaat, Zucker, Branntweinessig, Zitronen,

Ingwer, Gewürze, Kräuter – nur das ebenfalls enthaltene Wasser und Meersalz stammen nicht aus ökologischem Anbau. Die Zitrone gibt einen frischen Touch, der Ingwer noch eine weitere spezielle Schärfe. Kein gewöhnlicher Senf, der zur Weißwurst ebenso gut schmeckt

wie zu Fisch und asiatischen Gerichten oder einfach so aufs Brot. Das 200 Milliliter-Glas kostet 5,40 Euro, der Kilo-Eimer 11 Euro (zzgl. Versand).

Mostarda, Fraunhoferstr. 22,
82152 Planegg, Tel 089. 89 52 51 60,

→ www.mostarda.de



BREMER BITTER

Entdeckung auf der SlowFisch in Bremen: der Magenbitter, den Birgitta Rust in ihrer Brennerei am Hafen herstellt. 36 Komponenten wandern in den Bremer Bitter, Kräuter wie Wermut und Bitterdistel, Wurzeln wie Angelika, Baldrian, Enzian, Ingwer und Süßholz, dazu Früchte wie Kardamom, Koriander, Fenchel, Kümmel, Nelke, Piment und Sternanis, ebenso Minzblätter, Zimtrinde und noch einiges mehr. Zum einen entfalten sich die Aromen der Kräuter im Alkohol (Mazeration), andererseits durchfließt warmer Alkohol die Kräutermischung



wie bei der Zubereitung von Filterkaffee (Perkolation). Es entsteht ein Bitter, der zwar ein bisschen an Arznei erinnert, erst süßlich nach Lakritze und dann kräutrig-würzig schmeckt. Zum Schluss wirkt er leicht wärmend und angenehm brennend mit seinen 40 Vol.-Prozent. Die Halbliterflasche kostet 22,50 Euro

Birgitta Rust, Piekfeine Brände,
Hoerneckestr. 3, 28217 Bremen, Tel 0421. 46 07 07 90,
→ www.br-piekfeinebraende.de