

# KOSTPROBE WO KÖCHE EINKAUFEN IN BERLIN

2008/2009 · € 8,90

SOFTBOOK



Die 250 wichtigsten  
Einkaufsadressen für  
Hobby-Köche

ISBN 978-3-89740-563-9



9 783897 405639



①

## ASIATISCHE KOCHKUNST

① Neben Ingwer, Soja und Reis ist der Wok ein fester Bestandteil der asiatischen Küche und steht für gesunde und schonende Zubereitung. Egal ob Gas-, Induktions- oder Elektroherd, der aus Edelstahl gefertigte **Profi Wok** von **Fissler** lässt mit seinem CookStar-Allherdboden passionierten Köchen die Wahl. Zudem bleiben die großen Griffe beim Kochen, Braten und Frittieren kühl. € 199, [www.fissler.de](http://www.fissler.de).

② Das Auge isst bekanntlich mit und daher ist nicht nur das Zubereiten des Essens wichtig, sondern auch das Anrichten. Für Sushi, Dips etc. ist die von Gudrun Magueritte Hayé für **Rosenthal Home Designs** entworfene Serie **Chips, Dips + More** eine Idee. Ab € 23,50/Schale, [www.rosenthal.de](http://www.rosenthal.de).

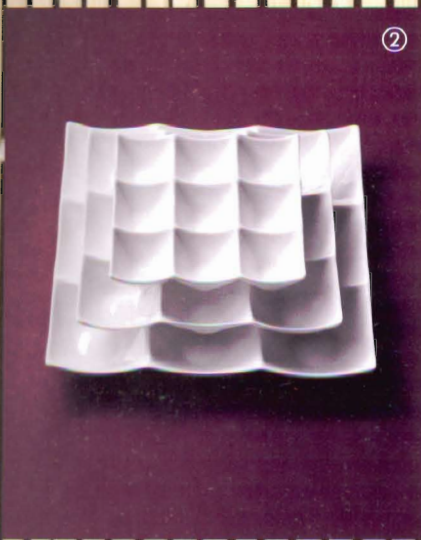
③ Teezeremonien gehören zu der fernöstlichen Kultur wie der Fächer zur Geisha. Der japanische **Matcha** ist ein Grüner Tee, der zu den wertvollsten Sorten gehört. **Seasons Tea** bietet seit kurzer Zeit den **Matcha Smoothie Mix** an, mit dessen Pulver sich Kreationen wie der Matcha Latte zaubern lassen. Einfach mit heißer, aufgeschäumter Milch mischen und genießen. 200 g/€ 29,90, [www.seasonstea.com](http://www.seasonstea.com).

④ Wer sich nicht mit stumpfen Messern den Spaß am Kochen verderben lassen möchte, sollte auf das richtige Werkzeug achten. Das **Flash Shashimi Messer** von **Tojiro** verspricht mit seinen 62 Lagen Damaststahl und einer mittleren Schicht aus Karbonstahl hohe Qualität und eine lang anhaltend scharfe Klinge. € 209, [www.tojiro.de](http://www.tojiro.de).

⑤ Stilvoller Sushi-Genuss auch für unterwegs: Die **Snow Peak Esstäbchen** aus geöltem Hartholz mit Edelstahlhülsen sind mit dem passenden Etui ein idealer Wegbegleiter. € 29,95, [www.globetrotter.de](http://www.globetrotter.de).

⑥ Für die traditionelle Zubereitung des Matcha ist der **Chasen**, ein japanischer Teebesen aus Bambus, unerlässlich. Die Blätter werden nicht herkömmlich aufgegossen, sondern als fein gemahlene Pulver mit Wasser gemischt. Den Tee dann mit dem Chasen kräftig schaumig schlagen. € 20, [www.benjowski.de](http://www.benjowski.de).

⑦ Die ursprünglich aus China stammenden **Goji-Beeren** gelten mit ihrem hohen Vitamin-C-Anteil, den Mineralien und Aminosäuren als Frucht des Wohlbefindens. Die seit 2008 bei **Floresfarm** erhältlichen Beeren eignen sich für Salate und Müsli, zum Backen oder lassen sich einfach pur zwischendurch genießen. 100 g/ € 5,50, [www.floresfarm.com](http://www.floresfarm.com).



②



③



④



⑥



⑦



⑤



①



②



③



④



⑤

## DIE NEUEN DELIKATESSEN

Die Kostprobe-Redaktion hat sich für Sie auf kulinarische Entdeckungsreise begeben und neue Produkte oder bislang wenig bekannte Spezialitäten probiert. Unsere zwölf Favoriten haben wir auf dieser Seite für Sie zusammengestellt.



⑥



⑦



⑧



⑨



⑩



⑪



⑫

- ① Cœur de Cognac ist der neue Cognac aus dem Hause Rémy Martin. Auf Crushed Ice genossen, entfaltet er seine Aromen und betont den milden und samtigen Abgang. Erhältlich im gut sortierten Einzelhandel. 700 ml, € 38,99 [www.coeurdecognac.com](http://www.coeurdecognac.com).
- ② Der milde Bärlauchgeschmack ist durch das Pump-Spray perfekt dosierbar. Passt zu allen herzhaften Gerichten. Tipp: ein Dip mit Quark und Oliven. 150 ml, € 3,99, [www.easy-gourmet.com](http://www.easy-gourmet.com).
- ③ So passt der Wein zum Essen: Für jede gängige Weinsorte gibt es eine korrespondierende Gewürzmischung. „Merlot“ besticht durch Sumach, Zimt und Rosmarin. Passt zu: Rind, Thunfisch, Lamm, geschmorten Zwiebeln. 35 g, € 6,95, [www.rindchen.de](http://www.rindchen.de).
- ④ Die Familie Hawlik hat sich auf Pilzkulturen spezialisiert, die man frisch kaum zu kaufen bekommt. Den Pom-Pom kann man selbst im Keller ziehen. Hericiumkultur € 21,59, [www.pilzshop.de](http://www.pilzshop.de).
- ⑤ Chocolate Orgánico ist die einzige spanische Bio-Schokolade. Die weißen Trüffeln mit Rosmarin werden mit Bio-Honig gesüßt. 120 g, € 14,90, [www.weinkontor-freund.de](http://www.weinkontor-freund.de).
- ⑥ Bei den Smoothies von Fruchtbär zieht sich der Bio-Gedanke konsequent bis zur Verpackung: Die Drinks gibt es nur in Glasflaschen. Toll: Brombeere & Kirsche. 250 ml, € 2,99, [www.jufico.de](http://www.jufico.de).

- ⑦ Echte Handarbeit steckt in dieser Konfitüre: Die Wildfeigen werden von Hand verlesen, in kleinen Chargen à 4 kg gekocht und sogleich abgefüllt. 230 g, € 9,80, [www.betty-darling.de](http://www.betty-darling.de).
- ⑧ Das Mark der edlen Bourbon-Vanille-Schoten eignet sich ideal, um herzhaften Speisen, z.B. Lachs, eine feine Note zu verleihen. Zwei Vanilleschoten € 4,29, [www.fuchs-gewuerze.de](http://www.fuchs-gewuerze.de).
- ⑨ Ja, man schmeckt den Unterschied wirklich! Fleur de Sel verleiht Salaten, Pasta, Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichten den letzten Pfiff: die zerbrechlichen Salzplättchen mit den Fingern über der Speise zerreiben. 125 g, € 9,60, [www.salmundo.de](http://www.salmundo.de).
- ⑩ Arganol ist das seltenste und exklusivste Öl der Welt. Es wird im südwestlichen Marokko geerntet. Eine besonders hochwertige Qualität bietet Argand'Or: handgepresst entfaltet es seine wertvollen Inhaltsstoffe. 250 ml, € 29,80, [www.argandor.de](http://www.argandor.de).
- ⑪ Dieser Pure-Mint-Tee aus den Blättern der amerikanischen Nanaminze ist an warmen Tagen eine willkommene Erfrischung. Auch als Eistee hervorragend! 50 g, € 9,90, [www.seasonstea.com](http://www.seasonstea.com).
- ⑫ Bei dem Bio-Honig „Der Scharfmacher“ verbindet sich die Süße des reinen Akazienhonigs wunderbar mit der Schärfe der Chili. 230g, € 5,95, [www.sonnentor.at](http://www.sonnentor.at).