

# Appetizer

KOCHEN  
ESSEN  
AUSGEHEN



## DOLCI

Die leckersten Süßspeisen  
aus Bella Italia



## GIN

An diesen Orten gibt es  
die beste Auswahl der Stadt

## Food-Start-ups aus Düsseldorf



## FRISCH & LECKER

Hier finden Sie  
das beste Gemüse

Machen Sie mit  
beim Urban Gardening

**NEU!**  
in Mönchengladbach



# SCHAFFRATH KOCH & GRILL AKADEMIE



Alte Reithalle direkt neben Schaffrath in Mönchengladbach

— \* —  
**Cooken Sie mal rein!**

**PERFEKTION**



**KNOW-HOW**

Schritt-für-Schritt-  
Anleitung



*Kochen & Grillen*  
**WIE DIE PROFIS**

**AKTION**



**SPASS**



Lernen in geselliger  
Runde

*Grill und Koch*  
**SEMINARE**

**BACHELOR OF GRILL 99 €\***

Unser Einsteiger-Seminar vermittelt die Grundlagentechniken für angehende Grillmeister.

**GOURMET-KOCHSEMINAR  
„VON ANIS BIS ZIMT“ 119 €\***

Kochen wie die Profis. Nach allen Regeln der Kochkunst. Genießen Sie einen Abend ganz im Zeichen kulinarischer Köstlichkeiten.

**MASTER OF GRILL 129 €\***

Dieser Grillkurs kombiniert kulinarische Geschmacksexplosionen mit kochender Leidenschaft!

**JETZT REINSCHNUPPERN**  
[www.koch-grill-akademie.de](http://www.koch-grill-akademie.de)

\* Im Preis inbegriffen sind sämtliche Zutaten sowie Getränke wie Bier, Weiß-/Rotwein, Softdrinks, Kaffee und Espresso.

In Kooperation mit [gourmetfleisch.de](http://gourmetfleisch.de) und WMF.

# Herzlich Willkommen

Hier ist es! Düsseldorfs leckerstes Stadtmagazin! Diese Zeitschrift ist von der ersten bis zur letzten Seite ein Appetitanreger. Appetizer macht Lust aufs Essen, Trinken, Naschen. Lust aufs Ausgehen und Selberkochen: Dieses Stadtmagazin steht wie kein anderes für die Lebensfreude der Rheinländer.



Marius von der Forst & Markus Fasse  
Chefredaktion Appetizer

Marius von der Forst  
Markus Fasse

Vor Ihnen liegt sie: die erste Ausgabe von Appetizer, dem dreimonatigen Genuss-Magazin für Düsseldorf. Auf über 60 Seiten finden Sie alles, was mit Genuss zu tun hat. Das Besondere an Appetizer: Er ist gratis! In der ganzen Stadt liegt diese hochattraktive Zeitschrift kostenlos in Restaurants, Cafés, Feinkostläden, Hotels, Konditoreien und an vielen anderen Orten aus. Zugreifen, mitnehmen und anschauen. Hier entdecken Sie zahlreiche Rezepte und Inspirationen, vom selbst angebauten Radieschen bis zum italienischen Dessert. Vom spritzigen, alkoholfreien Bier für Autofahrer bis zum beliebtesten Gin: Appetizer bietet für jeden etwas. Darüber hinaus stellen wir Ihnen die angesagtesten Food-Start-ups Düsseldorfs vor. Hier ist einfach für jeden etwas dabei! Und nun wünschen wir Ihnen eine spannende und anregende Lektüre.

## Appetizer auch bei Ihnen

Haben Sie Lust, Appetizer in Ihrem Geschäft oder Lokal auszulegen? Selbstverständlich ist das für Sie kostenlos und unverbindlich!

### Und so geht's:

- Rufen Sie uns an: Tel. 0211 97 17 40 44
- Oder füllen Sie das Bestellformular aus, schnell und bequem unter [www.appetizer-magazin.de/auslegen](http://www.appetizer-magazin.de/auslegen)

## Und wie finden Sie Appetizer?

Schreiben Sie uns?  
An [redaktion@appetizer-magazin.de](mailto:redaktion@appetizer-magazin.de).  
Oder besuchen Sie uns bei Facebook:  
[facebook.com/appetizer.magazin](https://facebook.com/appetizer.magazin)



## 6 NEWS

Viele bunte Neuheiten, die besten Events und eine gute Prise Düsseldorf

## 14 START-UPS

Wir stellen vor: vier aufstrebende Düsseldorfer Unternehmen der Food-Branche

## 20 URBAN GARDENING

Das beste Gemüse der Stadt – selbst angebaut oder frisch eingekauft

## 28 STEAKHÄUSER IN DÜSSELDORF

Diese sieben Restaurants sollten Steak-Liebhaber besucht haben

## 36 14 FAKTEN ZU AVOCADO

Die einen lieben sie, die andern meiden sie – dabei ist Avocado extrem vielseitig

## 42 ITALIENISCHE SÜSSSPEISEN

Die mediterrane Dessertwelt bietet weit mehr als nur Gelato und Tiramisu

## 48 DER PASSENDE WEIN

Keinen Plan für den richtigen Tropfen? Wir verhelfen Ihnen zum perfekten Weinabend

## 54 ALKOHOLFREIES BIER

Bier ohne Alkohol muss sich nicht verstecken! Wir stellen die leckersten Sorten vor

## 60 BELIEBT WIE NIE: GIN

Erfahren Sie, warum der Trend-Drink so angesagt ist und welche Sorten sich wirklich lohnen

## 66 VORSCHAU/IMPRESSUM

Das Kleingedruckte – und alles über die nächste Ausgabe von Appetizer



# Unsere Lieblingsrezepte



SEITE 41



*Der Daiquiri mit Avocado und Rum ist eine leckere Sache. Erstaunlich, was mit der grünen Frucht alles möglich ist.*

MARKUS FASSE

Appetizer-Chefredaktion



SEITE 45

*Tiramisu könnte ich jeden Tag essen. Die Kombination aus herbem Kaffee und süßer Mascarpone-Creme ist ein absoluter Gaumenschmaus!*



INSA MENZEL

Appetizer-Autorin



SEITE 63



*Tonic selbermachen – das klingt verrückt! Aber es ist spannend, das einmal selbst auszuprobieren.*

MARIUS VON DER FORST

Appetizer-Chefredaktion

## Veredelte Speisekarte



Sushi Shop hat mit dem Sternekoch Kei Kobayashi die Speisekarte überarbeitet. Der Japaner vereint mit seinen Kreationen die traditionelle japanische Küche mit der französischen Haute Cuisine. Die neue Karte bietet vielseitige neue Rezepte – darunter vier eigene Kreationen von Kei Kobayashi. Seit November 2016 gibt's eine Filiale der beliebten Kette **Sushi Shop** in der Blumenstraße 7. Hier können Sie Ihr Sushi entweder vor Ort genießen, mitnehmen oder liefern lassen.



## Volle Würze

Ab sofort können Salz und Pfeffer einpacken! Ob Mamas Bratkartoffeln oder der Low-Carb-Salat – jedes Gericht wird mit den Gewürzideen von **Just Spices** (justspices.de) zum Gaumenschmaus. Besonders die Asia-Reis-Gewürzmischung (ab 4,50 Euro) bestehend aus u. a. mit Korianderblätter, Zitronengras, Lauch und Senfsaat passt ideal zu einer bunten Reispfanne. Klingt das nicht lecker?





## SO SCHMECKT DÜSSELDORF

Die leichte Oberkasseler Melange oder doch lieber das scharfe Kö-Chili? Die Düsseldorfer **würzbar** ([wuerzbar.de](http://wuerzbar.de)) hat ein Gewürz-Set á la Düsseldorf herausgebracht. Auch mit dabei: der Pempelforter Pepper mit schwarzem Malabarpfeffer, Szechuanpfeffer, Kubebenpfeffer und Paradieskörnern. Wenn Sie also schon immer mal wissen wollten, wie unsere Stadt schmeckt, dann greifen Sie zu. Das Set gibt's für 22,80 Euro.

## ELEGANTER HELFER

Der Hausgerätehersteller **ritterwerk** ([ritterwerk.de](http://ritterwerk.de)) stellt auf der Ambiente 2017 den neuen Alleschneider serano 5 vor. Der Küchenhelfer setzt

auf einen soliden Korpus aus Vollmetall. Im Inneren

arbeitet ein Gleichstrommotor, der laut Hersteller leise zu Werke gehen soll. Mit 130 Watt hat er jedoch mehr als

genug Power, um

das Wellenschliffmesser mit einem Durchmesser von 17 cm zu betreiben. Einen Preis nannte ritterwerk bislang nicht.



## SPITZENREITER

Glückwunsch Richtung Kö: Das edelste Hotel steht bei uns! Das Online-Vergleichsportal [tripadvisor](http://tripadvisor.de) ([tripadvisor.de](http://tripadvisor.de)) hat die 25 besten Luxushotels Deutschlands gekürt. Nummer eins: der **Breidenbacher Hof** in der Königsallee. Damit liegt das Düsseldorf Hotel vor Top-Adressen wie das Hotel Am Steinplatz in Berlin oder das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg.



## KULINARISCHE KUNSTWERKE

Das Auge isst mit: Wer seine eigenen Gerichte optisch ein wenig aufpeppen möchte, kann das mit dem Food-Styling-Set „Evolution“ von **Molecule-R** tun. Mithilfe von Spezial-Werkzeugen wie Spritze, Präzisionspinzette oder Skalpell wird fast jeder Hobbykoch auch zum Food-Designer. Das elfteilige Set ist bereits für rund 45 Euro bei design3000 (design3000.de) erhältlich.



## ERÖFFNUNG

Ab April verwandelt sich das Rheinufer entlang der Tonhalle an acht Sonntagen wieder in eine Schlemmermeile. Auf dem Fischmarkt laden rund 90 Händler zum Genießen und Verweilen ein. Ob Fisch, Meeresfrüchte, andere Leckereien oder Live-Musik: Für alle, die genüsslich am Rhein entlang schlendern möchten, gibt's hier die Termine:

**Fischmarkt am Rheinufer**  
 09.04. | 14.05. | 04.06. |  
 09.07. | 06.08. | 10.09. |  
 01.10. | 05.11.

jeweils von 11 – 18 Uhr

# Studentenfutter

Nicht nur für die Prüfungsphasen: Obwohl Jasmin Schnellmann mit ihrem 108-seitigen Kochbuch „Studentenfutter“ (19,90 Euro, aus dem Fona Verlag) eigentlich eine bestimmte Gruppe anspricht, lassen sich weitaus ausgefallenerere Rezepte finden als Nudeln mit Pesto. Ob Smoothies mit Avocado und Spinat, ein Kichererbsenburger oder gar Pizza mit Banane: Das Buch ist vollgepackt mit verrückten Rezepten. Was sie gemeinsam haben: Sie sind alle gesund und zudem vegetarisch. Aber keine Sorge: Das eine oder andere Gericht dürfte auch so manchen überzeugten Fleischesser umhauen.





## Perfekt kredenzt

Ähnlich wie Rotwein verlangt auch Craft Bier nach einer besonderen Darreichungsform. Von Braumeistern und Spezialisten der Bierbranche entwickelt, soll die zulaufende Form dieses Glases von **Spiegelau** (spiegelau.de) die Aromen optimal zur Geltung bringen. Ideal für ein Tasting von India Pale Ale, American Wheat Beer, Stout und Barrel Aged Beer. Ab 9,90 Euro pro Stück servieren Sie Ihren Gästen das perfekte Bier.



## Hätten Sie's gewusst?

So viele Gläser Altbier gehen über Düsseldorfer Tresen. Und das täglich!

## Knackiger Fitness-Snack

Proteinwurst statt Proteinriegel: **Grillido** (grillido.de) verwendet für den neuen Snack Grillido Sport ausschließlich Fleisch aus regionaler Herkunft. Mit nur 6 Prozent Fett und 48 Prozent Eiweiß enthalten die Würstchen die nötigen Proteine für Sportskanonen. Dabei verzichtet Grillido auf jegliche Zusatzstoffe wie künstliche Süßstoffe. Das Zweier-Pack Fitnesswurst ist ab rund 10 Euro im Online-Shop erhältlich.



## Italienischer Lebensmittelhandel seit 1992

Qualität aus Leidenschaft



Ackerstr. 105 & Nordstr. 28  
DÜSSELDORF

[www.centro-soriano.de](http://www.centro-soriano.de)

## ULTIMATIVE AROMEN

Die Kochbuchautorin Laura Santtini ist auf der Suche nach dem perfekten Geschmack. Dafür hat sie sich intensiv mit dem fünften Geschmackssinn namens Umami befasst, der einer Speise den unbeschreiblichen, letzten Schliff verleiht. In ihrem Buch „Umami“ stellt Santtini 115 Rezepte ihrer Entdeckungsreise durch kulinarische Welten vor. Das Kochbuch erscheint in der Edition Fackelträger ([fackeltraeger-verlag.de](http://fackeltraeger-verlag.de)) und ist für 25 Euro erhältlich.



Fotos: Con Poulos/Edition Fackelträger



## Zu Besuch in Düsseldorf:

Von 100 ausländischen Touristen kommen ...



... 20 aus den **Niederlanden**



... 8 aus **Großbritannien**



... 7 aus **Belgien**



... 6 aus **Italien**



... und 5 aus **Spanien**.

Quelle: Studie der IHK Düsseldorf zum Shopping-Tourismus

Fotos: Hersteller/Unternehmen; karandaev/iStock.com; Illustrationen: Freepik; Hintergrund: Onlyyouqi/Freepik



## Bier-Quartett

Ob süffig, vollmundig oder fruchtig – in der neuen „Braukunst-Selection“ von Duckstein ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die Auswahl reicht von Ducksteins originalem Rotblonden über ein Weizen Cuvée und das fruchtige Opal Pilsener bis hin zum spritzigen Saphir Kellerbier. Das 4er-Set ([duckstein.de](http://duckstein.de)) ist für rund 7 Euro im Handel erhältlich.



## ÖKO-KAFFEEKAPSELN

Velibre will etwas Gutes für die Umwelt tun: Das Bremer Start-up hat ab sofort umweltfreundliche Bio-Kaffee kapseln in seinem Sortiment. Die Kapseln bestehen aus einem speziellen Biokunststoff, der sich problemlos auf dem Heimkompost abbauen lassen soll. Laut Hersteller werden rund 80 Prozent des Kaffees fair gehandelt. Ein Mix aus 42 Kapseln ist für rund 14 Euro im Online-Shop erhältlich ([velibre.com](http://velibre.com)).



Foto: Hersteller/Unternehmen; scorp/Stock.com; Illustrationen: monaMonashi/Stock.com; Freepik

**M**  
*Macarons*

MMacarons . Caroline Gruß . T 02150.7942087 . [www.mmacarons.de](http://www.mmacarons.de)

*The Bull*  
STEAK EXPERT | ARGENTINISCHES RESTAURANT

**The Bull Steak Expert GmbH**  
Taubenstrasse 14  
40479 Düsseldorf  
Telefon: + 49(0)211 261 044 01  
E-mail: [info@thebullsteakexpert.de](mailto:info@thebullsteakexpert.de)  
[www.thebullsteakexpert.de](http://www.thebullsteakexpert.de)

**Spritterei**  
JETZT CRAFT BEER KENNENLERNEN  
GET TO KNOW CRAFT BEER NOW!

**SPRITTEREI - CRAFTBEER/CIDER/GIN/TONICS**  
LINDENSTRASSE 219  
40235 DÜSSELDORF-FLINGERN  
[WWW.SPRITTEREI.DE](http://WWW.SPRITTEREI.DE)

**photobildband.de**  
Die neueste Fotokunst in Buchform – angesehen und rezensiert



Fotos: Gräfe und Unzer-Verlag/Wolfgang Schardt

## ALLES AUS EINEM TOPF

Bei dem One-Pot-Prinzip geht es darum, schnell aber entspannt satt zu werden. Wie das gehen soll? Einfach alle Zutaten und genügend Flüssigkeit in einen Topf geben und alles vor sich hin köcheln lassen. Klingt langweilig? Nein: Mehr als 30 Gerichte finden sich in dem kompakten Küchenratgeber „One Pot Meals“ von Martina Kittler. Das Buch erscheint bei Gräfe und Unzer ([gu.de](http://gu.de)) und ist für etwa 9 Euro in im Buchladen erhältlich.



## Tag der Macarons

Haben Sie's gewusst? Am Montag, dem 20. März, findet weltweit der „Jour de Macaron“ statt. Da es sich aber zum Wochenende hin weitaus leichter feiern lässt, lädt die Macaronbäckerin Caroline Gruß erst am Freitag, dem 24. März, ein: Von 17 bis 19 Uhr dürfen Sie das französische Kultgebäck im Atelier der Manufaktur MMacaron (Xantenerstraße 67 in 40670 Meerbusch-Strümp) kosten. Neben Macaron-Klassikern mit Schokolade oder Karamell werden auch ausgefallene Kreationen angeboten – beispielsweise mit Ziegenfrischkäse und Aprikose gefüllt. Kommen Sie vorbei! Mehr Infos finden Sie unter [mmacarons.de](http://mmacarons.de).



## DOPPELT GEMOPPELT

Warum sich entscheiden, wenn man beides haben kann? Char-Broil ([charboril.de](http://charboril.de)) hat einen Gasgrill entwickelt, der sich innerhalb von 60 Sekunden zum Holzkohlegrill umbauen lässt. Der Grillanzünder für die Kohle wird durch drei Edelstahlbrenner ersetzt. Außerdem verfügt der Grill „Gas2Coal“ über gusseiserne Grillroste, ein Deckelthermometer und zwei Räder für ausreichend Mobilität. Den Hybrid-Grill gibt es für etwa 450 Euro bei Amazon oder Obi.



## Kulinarischer Wettstreit

Bereits zum 18. Mal findet der Kochwettbewerb der besonderen Art statt. 50 Gastronomen treten in diesem Frühjahr vom 9. März bis zum 2. April zur tour de menu ([tour-de-menu.de](http://tour-de-menu.de)) wieder gegeneinander an. Die Teilnehmer, die auch gleichzeitig Preisrichter sind, befinden sich dabei auf einer exklusiven Geschmacksreise durch Düsseldorf und Umgebung. Von deftiger Brauhauskost bis zur experimentellen Sterneküche wird alles dabei sein. Die Bewertung der regionalen Küche erfolgt in Schulnoten.

## NICHT NUR FÜR BUBEN

Aus dem nördlichen Ruhrgebiet, genauer gesagt aus Recklinghausen, stammt der neue Partyhit namens Bubenstolz ([bubenstolz.com](http://bubenstolz.com)). Der Kräuterlikör geht auf ein Rezept zurück, das 1896 von der Kornbrenner-Familie Dörlemann entwickelt wurde. Nun wurde der Likör wiederentdeckt: 53 Kräuter, Wurzeln und Extrakte verleihen dem Kornbrand seinen charakteristischen Geschmack. Na dann, prost!



Fotos: Hersteller/Unternehmen; Illustration: Vector Hut

## GEWÜRZ-SHOP & FEINKOST • GEWÜRZSEMINARE • TÄGLICH FRISCHER MITTAGSTISCH



- Mittagstisch täglich frisch gekocht (auch vegetarisch und/oder vegan)
- Raffinierte Gewürze aus aller Welt
- Essige, Öle, Salze, Tee und feine Schokoladen
- Feinkost von kleinen Manufakturen
- Exklusive kleine Weinauswahl
- Gewürzseminare & Catering

MITTE  
IN  
OBERKASSEL

**GENUSSINNOVATIONEN  
UND IHRE KREATIVEN**

# Gründer

Im Rheinland sprudeln die bunten Einfälle, mit denen die Genuss-Branche begeistert werden soll. Jede Marktlücke wird als Chance genutzt, um mit einem Start-up durchzustarten – auch mit Erfolg? Hier sind die besten Ideen!

**J**unge Gründer und ihre Ideen – soweit das Auge reicht. Heutzutage gibt es unzählige Erfindungen und Kombinationen, mit denen man sich in der Food-Branche etablieren kann. Und das ist auch nicht immer ganz einfach. Wer aus Düsseldorf hat es dennoch geschafft und sich einen Namen im Bereich Genuss und Spezialitäten gemacht? Egal, ob super erfolgreich oder gerade noch am Anfang – wir stellen vier innovative Start-ups vor!

Insa Menzel

## BE BANANAS – die Bananenliebhaber und Lebensmittelretter

Haben Sie schon einmal etwas von Bananenbrot gehört? Das süße Gebäck ist für die Gründer Lars Peters und Tim Gudelj zum Erfolgsgeschäft geworden. In Australien lernten sie es kennen, in Deutschland wollen sie der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen. Mit ihrem Unternehmen „Be Bananas“ verkaufen sie deutschlandweit Bananenbrot. Da ist für jeden Genießer etwas dabei. Aber was macht Be Bananas aus?



*Jede gerettete Banane  
besänftigt unser Gemüt*

**LARS PETERS**

Gründer von **Be Bananas**  
(bebananas.de)



Sie verwenden nicht irgendwelche Bananen. „Wir bekommen die Früchte von einem Großhändler, der uns die verkauft, die von Supermärkten wegen optischer Mängel oder Überreife aussortiert werden. Zum Backen eignen sich ohnehin nur diese Bananen, darum lassen wir auch die grünen nachreifen“, sagt Lars Peters, der seit Kurzem von Sven Eul und Uwe Platen im Team unterstützt wird.

Gebacken wird der süße Snack von „Ihr Bäcker Schüren“, der sich mit seinen Produkten der Nachhaltigkeit verschrieben hat und damit perfekt zum Konzept der Lebensmittelretter passt.

## YOMARO macht's vor: Frozen Yoghurt für alle!



**MATTHIAS ROMBEY**

Gründer und Geschäftsführer  
von **Yomaro** (yomaro.de)

*Unser Geheimrezept?  
Netzwerk, Fleiß, Mut  
und Durchhalte-  
vermögen*



Der Frozen-Yogurt-Shop kann wohl als Paradebeispiel dafür gesehen werden, wie es richtig geht. Mit mittlerweile 14 Läden ist das eisähnliche Produkt durchaus bekannt. 2012 hat Matthias Rombey in Unterbilk den ersten Laden eröffnet. „Und 2013 kam am Carlsplatz schon der zweite dazu“, erklärt Rombey. Was ist so besonders am Frozen Yogurt? Ganz klar: Er ist mit rund 100 Kalorien pro 100 Gramm eine leichte Alternative zu Schokoladeneis. Dazu kommen viele verschiedene Toppings, mit denen man seine Portion verfeinern kann. Egal, ob mit Früchten oder Süßigkeiten: Von Gummibärchen bis Käsekuchen ist alles vorhanden.

„Ich habe das Produkt in Asien entdeckt und gedacht, dass ein solches Konzept auch hier funktioniert“, erzählt Rombey. Und damit lag er richtig. Rombey und sein Partner Raphael Inhoven bekamen schnell Franchise-Anfragen und haben sich dafür entschieden, Yomaro in ein Filialsystem umzusetzen. Den Laden gibt es mittlerweile deutschlandweit.

## TIPPS UND TRICKS FÜR JUNGE GRÜNDER

von Geschäftsführer Matthias Rombey:

- Bloß nicht aufgeben! Man lernt aus den Fehlern und macht es beim nächsten Mal einfach besser.
  - Achte nicht auf das Geld, sondern darauf, dass die Kunden glücklich sind.
- Großzügigkeit und Zuvorkommenheit sind ganz wichtig!
  - Nicht vergessen: Jeder glückliche Kunde ist ein Multiplikator und bringt neue Kunden mit.

## Wowchia: Saft oder Smoothie?

Zugegeben: So richtig typisch Düsseldorf ist Wowchia genau genommen nicht. Die beiden Gründer Oliver Dickinson und Rory Paternson sitzen eigentlich in London und haben ihre Idee dort 2014 entwickelt. Oliver hat den Gebrauch von Chia-Samen in den USA entdeckt und die Idee nach Europa gebracht. Damit sind Wowchia-Drinks weder Smoothie noch Saft.



**OLIVER DICKINSON &  
RORY PATERNSON**

Gründer von **Wowchia**  
([wowchia.de](http://wowchia.de))

*Wir haben keine Lust mehr auf pasteurisierte Säfte, denen zusätzlich Zucker beigefügt wird.*



„Die Gesellschaft will sich immer bewusster ernähren, da passt unser Getränk perfekt ins Sortiment“, sagt Salar Forooghi, der das zweite Büro nur ein paar Wochen nach der Gründung hier in Düsseldorf eröffnet hat. Das kaltgepresste Getränk gibt es in verschiedenen Sorten; es enthält eine ordentliche Portion püriertes Obst, Gemüse und natürlich Chia-Samen, die ausgezeichnete Lieferanten von Omega-3-Fettsäuren sind.

„Hinzu kommt, dass unser Getränk nicht pasteurisiert wird. So gehen eigentlich keine Vitamine verloren“, erklärt Forooghi. Stattdessen wird das saftähnliche Getränk durch einen Druck von 7000 bar bis zu 50 Tage haltbar gemacht.

## WUNSCHKEKS: individuelle Glücksbringer



ALEXANDER OTTO

Gründer von **Wunschkeks**  
(wunschkeks.de)

**Nach dem Essen eine kleine Weisheit: Die Gründer von Wunschkeks haben die Idee der Nachricht aus dem Kaffeegebäck überdacht und revolutioniert. Wir haben Geschäftsführer Alexander Otto ausgefragt:**

### Was ist ein Wunschkeks überhaupt?

Das sind individuelle Glückskekse. Wir backen, unsere Kunden schreiben. Der Inhalt ist egal, jede Nachricht findet ihren Weg in unseren Keksen.

### Und welche Nachrichten sind am beliebtesten?

Romantik spielt bei uns eine ziemlich große Rolle. Manchmal versenden wir fünf Heiratsanträge an nur einem Tag! Aber es kommen auch kleine Gutscheine für Massagen, ein Candle-Light-Dinner oder einfache Danksagungen an.

### Stimmt es, dass man schon ab einem Keks eine Bestellung aufgeben kann?

Genau, wir liefern ab einem Keks und es dauert ca. neun Tage, bis er beim Kunden ankommt.

### Was begeistert Sie am meisten an Ihrem Produkt?

Ganz klar: der Wow-Effekt. Die Freude, die die Kekse auslösen, ist auch für uns eine Bestätigung, dass unser Produkt ankommt!



**Neu:**  
Das HappyHourTicket!



**Für 2,99 € durchs Nachtleben.**

**Günstiger als ein Drink:**

- Von 18 bis 6 Uhr beliebig viel durch deine Stadt fahren
- Nur über App oder OnlineShop!

[www.rheinbahn.de](http://www.rheinbahn.de)



**Rheinbahn**

# Gärtnern in der Stadt

Egal, ob im Salat oder als Eintopf: Ohne Gemüse geht gar nichts! Wir verraten Ihnen, wo Sie mitten in Düsseldorf selber anbauen können und wo es in der Stadt das knackigste Grünzeug gibt.

**K**eine Frage: Gemüse und Obst sind gesund. Schließlich liefert die Rohkost wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Ein Apfel am Tag ersetzt den Doktor, so sagt man. Gemüse stärkt zum einen das Immunsystem und kurbelt den Stoffwechsel an, zum anderen ist es der optimale Muntermacher an noch kühlen Frühlingstagen. Die gute Nachricht für Regionalkäufer: Schon zur frühen Jahreszeit gibt es erste Erzeugnisse aus heimischem Anbau wie beispielsweise Radieschen. Gesät wird im März im Folientunnel und schon nach vier bis sechs Wochen können Sie die Knolle ernten. Die runden, knackfrischen Radieschen peppen mit ihrer natürlichen Schärfe jeden Salat, aber auch andere Gerichte auf und sind auch als Rohkost nicht zu verachten. Zudem wirkt das in ihnen enthaltene Senföl bakterienhemmend. Ein anderer heißer Kandidat ist Frühspinat. Das grüne Gemüse hat zu dieser Jahreszeit besonders zarte Blätter und eignet sich daher besonders gut für Smoothies oder knackige Salate. Sie sehen: In der Küche darf frisches Gemüse einfach nicht fehlen. In diesem Artikel lesen Sie alles rund um das Gärtnern in der Stadt. Sparen Sie sich das in Plastik abgepackte Zeug vom Discounter und schnappen Sie

sich einfach selbst das Schüffelchen. Mitten in der Stadt können Sie sich zu überschaubaren Preisen Grünflächen pachten, um kurzerhand selbst das erste Saatgut auszustreuen.

### VON DER SAAT BIS ZUR ERNTE

Was gibt's Schöneres als selbst angebautes Gemüse zuzubereiten? Sie denken, Sie haben keinen grünen Daumen? Kein Problem: Wir stellen clevere Gadgets vor, die dabei helfen, dass Basilikum und Co. nicht vertrocknen. Und wer für ein paar frische Kräuter das Haus nicht verlassen möchte, bestellt seine Felder einfach auf dem heimischen Balkon. Und wenn Sie nicht selbst Hand anlegen möchten, kaufen Sie knackiges Gemüse oder frisches Obst ganz frisch direkt beim Erzeuger: In Düsseldorf finden sich zahlreiche Wochenmärkte, auf denen unsere Bauern aus der Region ihre Waren zu fairen Preisen verkaufen. Umweltschonend, nah und unkompliziert. Sie sehen: Frisches Gemüse muss nicht immer importiert werden. Mit ein paar Handgriffen und nur wenig Aufwand kommen Sie an knackfrische Salate und aromatische Kräuter aus erster Hand.

Markus Fasse



**NICOLA KIRSCHBAUM**

Gewürz-Profi und Inhaberin der  
**Würzbar** ([wuerzbar.de](http://wuerzbar.de))

*Einfaches Gemüse wie beispielsweise Zucchini wird durch eine Gewürzmischung aus Koriander, Minze und grünem Pfeffer gehörig aufgepeppt.*





## GÄRTNERN IN DÜSSELDORF

Von B wie Benrath bis W wie Wersten: In Düsseldorf gibt es insgesamt 72 Kleingartenanlagen mit nahezu 6.600 Gartenparzellen. Ideale Rückzugsräume für Düsseldorfer mit einem grünen Daumen. Wenn auch Sie einen Kleingarten längerfristig pachten möchten, ist der **Stadtverband Düsseldorf der Kleingärtner** unter der Telefonnummer 0211 332258 Ihr Ansprechpartner. Weitere Informationen finden Sie auch auf der Website des Vereins unter [kleingaertner-duesseldorf.de](http://kleingaertner-duesseldorf.de). Wer hingegen erst einmal klein anfangen möchte, kann zunächst mit etwas Grabeland einsteigen. Dabei handelt es sich um kurzfristig verpachtetes Gelände, auf dem nur einjährige Pflanzen bestellt werden dürfen. Auch eine Gartenlaube hat hier nichts zu suchen: Das Grabeland ist langfristig für eine andere Nutzungsart eingeplant und wird nur vorübergehend an Kleingärtner verpachtet. Hier ist das **Garten-, Friedhofs- und Forstamt** der Stadt unter 0211 8994800 Ihr Ansprechpartner.

**Einjährige Pflanzen** sind Gewächse, die innerhalb eines Jahres keimen und Früchte tragen. Danach sterben sie ab.



*Sie möchten in unmittelbarer Stadtnähe eine solche herrlich grünende Parzelle anlegen? Ihr örtlicher Kleingartenverein kann Ihnen da weiterhelfen.*



*Gurken und Tomaten gibt's nur auf dem Land? Von wegen: Im Gemeinschaftsgarten „düsselgrün“ werden mitten in der City an der Haifastraße Gemüse und Obst angebaut. Jeder darf mitmachen.*



# Das Gärtner-ABC: SO WÄCHST ES AUCH BEI IHNEN



## EINEN PFLANZPLAN ANLEGEN

Damit Ihr Gemüsebeet möglichst effektiv ist, sollten Sie einen Pflanzplan anlegen. Darin halten Sie Pflanzzeiten, Wachstumszeit sowie Erntezeitpunkt einzelner Gemüsesorten fest und stimmen dies aufeinander ab: Zügig wachsendes Gemüse wie beispielsweise Feldsalat könnte vor oder nach einer Hauptkultur wie etwa Möhren oder Gurken an der gleichen Stelle angebaut werden. Wichtig ist: Es sollten nicht zwei stark zehrende Gewächse nacheinander am selben Ort wachsen, um auch längerfristig genügend Nährstoffe im Boden zu haben.

## EINE MISCHKULTUR BRINGT BESSERE ERGEBNISSE

Quadratisch, praktisch, gut: Für gewöhnlich legt man seinen Gemüsegarten in abgetrennten Holzparzellen an. Der Anbau wird so übersichtlicher, die Ernte einfacher. Allerdings: Eine Mischkultur im Gemüsegarten kann bessere Erträge liefern. Wer verschiedene Kräuter und Gemüsesorten gemischt anbaut, nutzt die unterschiedlichen Nährstoffe des Bodens besser aus. Je nach Kraut kann dadurch sogar ein natürlicher Schutz vor Schädlingen entstehen: Möhreduft vertreibt z. B. typische Zwiebelschädlinge.



## ROTE BETE: EIN PROBLEMLOSER EINSTIEG

Hobbygärtner stehen auf Rote Bete. Die Knolle hat einen intensiven Geschmack, ist reich an Vitaminen und relativ anspruchslos. Ein guter Einstieg in den Eigenanbau von Gemüse. Am besten starten Sie zwischen Juni und Juli mit dem Anbau. Dafür benötigt Rote Beete ein sonniges Fleckchen mit fester und ausreichend tiefer Erde, damit ihre Wurzeln genug Platz haben. Säen Sie die Samen in Abständen von etwa 20 Zentimetern. Der Boden sollte ordentlich aufgelockert und für einen optimalen Ertrag mit etwas Kompost gedüngt sein.

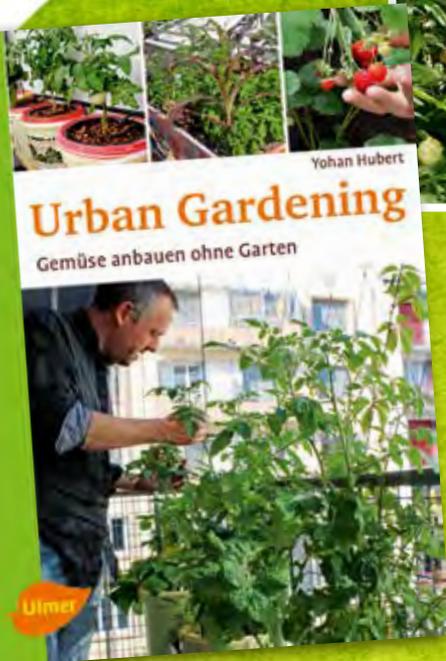


## DAS OPTIMALE KRÄUTERBEET

Wer gerne kocht, kann fast nicht ohne: frische Kräuter. Anstatt aber regelmäßig den Basilikumtopf im Supermarkt zu kaufen, können Sie Gartenkräuter problemlos auch auf einem Balkon anbauen. Ein Beet, das möglichst vielen Sorten ideale Bedingungen bietet, liegt sowohl in der direkten Sonne als auch im Halbschatten. Kräuter wie Rosmarin, Salbei, Thymian und Zitronenmelisse benötigen viel Sonne; Pfefferminze, Petersilie oder Bärlauch sollten lieber im Halbschatten ihre Blüten treiben. Grundsätzlich gilt: Kräuter benötigen einen eher krümeligen Boden. Lockern Sie die Erde also ruhig mit etwas Sand auf und geben Sie anschließend noch etwas Kompost dazu.



Foto: Christoph Weller aus „Urban Gardening“, Verlag E. Ulmer



## URBAN GARDENING – GEMÜSE ANBAUEN OHNE GARTEN

Ulmer Verlag

In diesem abwechslungsreichen Nachschlagewerk aus dem Hause Ulmer beschreibt der Autor Yohan Hubert viele interessante Aspekte rund um das urbane Gärtnern: Wasserbedarf, gezielter Pflanzenschutz, Tricks bei der Balkonbepflanzung oder auch ganz praktische Tipps zu beliebten Beeren-, Kräuter- und Gemüsesorten. Mit diesem Lesestoff holen Sie den besten Ertrag aus Ihren Pflanzkübeln heraus. Welche Anbauvoraussetzungen haben die jeweiligen Setzlinge? Was sind mögliche Besonderheiten, die es zu beachten gilt? Diese und weitere Fragen beantwortet Yohan Hubert in seinem Buch.

ISBN: 978-3-8001-1267-8

Preis: 24,90 Euro

## URBAN GARDENING – GEMÜSE ANBAUEN AUF KLEINSTEM RAUM

Knesebeck Verlag

Dieses Buch von Lia Leendertz und Fotograf Mark Diacono lädt zum gemütlichen Schmökern ein. Zunächst behandelt „Urban Gardening – Gemüse anbauen auf kleinstem Raum“ ganz allgemeine Aspekte der städtischen Gärtnerei. Es werden Personen im urbanen Raum besucht, die vorbildliche Grünflächen auf Balkon, Dach oder zwischen Häuserschluchten gestaltet haben. Besonders spannend: der bepflanzte Pick-up-Truck von Ian Cheney.

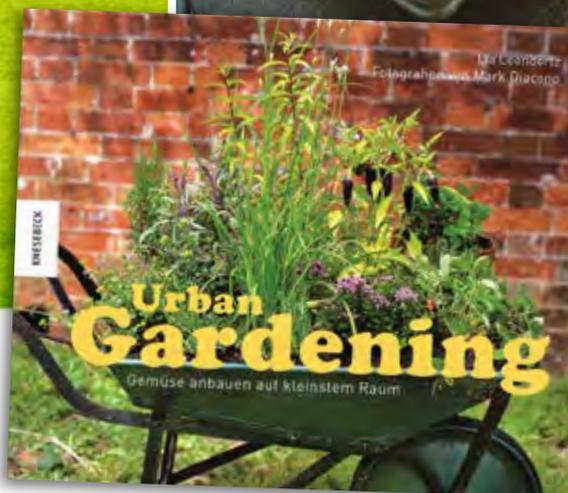
All diese tollen Beispiele bieten Anreize, selbst das Schäufelchen in die Hand zu nehmen. Praktisch: Die entsprechenden Tipps zur Umsetzung liefert das Buch aus dem Hause Knesebeck gleich mit.

ISBN: 978-3-86873-853-7

Preis: 19,95 Euro



Foto: Mark Diacono / Knesebeck Verlag





## GADGETS FÜR HOBBY-GÄRTNER



### VERTIKALER GARTEN VON MANUFACTUM

Der Platz auf Balkon oder Terrasse kann bisweilen begrenzt sein. Urbane Gärtner müssen also aus dem gegebenen Umfeld das Beste herausholen.

Mit dem vertikalen Garten können Sie auch in die Höhe gehen: Vier Pflanzenkästen besitzt beispielsweise der vertikale Garten von Manufactum.

Das feuerverzinkte Stahlblech ist robust und bietet mit seinen Maßen 90 x 70 x 14 Zentimeter genügend Platz für Basilikum, Rosmarin und Co.

Praktisch: Die Kästen werden in eine Untergrundplatte eingehängt. Damit haben Sie einen gewissen Spielraum, wie Sie welchen Kasten anbringen wollen.

**Preis:** etwa 100 Euro (*manufactum.de*)



### SMARTE WETTERSTATION VON NETATMO

Hygrometer, Barometer, Thermometer: Eine entsprechend ausgerüstete Wetterstation verrät Ihnen alles über das Wetter – noch lange vor dem Wetterbericht. Noch einen Schritt geht die smarte Wetterstation von Netatmo: Sie versorgt Sie mit aktuellen Informationen zum Wetter, das direkt vor Ihrer Tür untersucht wird. Darüber hinaus kommt sie mit einem Indoor-Modul, mit dem Sie auch innen Temperatur, Feuchtigkeit, Luftqualität und sogar die Lautstärke messen können. Ein Regensmesser (rund 70 Euro, 2. v. r.) sowie ein Windmesser (ca. 100 Euro, 1. v. r.) sind zusätzlich erhältlich.

**Preis:** etwa 170 Euro (*netatmo.com*)

### WASSERSPEICHER BÖRDY VON SCHEURICH

Lassen Sie Ihre Pflanzen entscheiden, wie viel sie trinken wollen.

Der Wasserspeicher von Scheurich mit dem knuffigen Namen Bördy wird einfach neben das Gewächs in den Boden gesteckt.

Einmal mit Wasser befüllt gibt er nach und nach Flüssigkeit an die Wurzeln der Pflanzen ab. Eine komplette Füllung reicht in der Regel für zwei bis vier Tage. Dank des transparenten Designs können Sie jederzeit sehen, ob Bördy noch genügend Flüssigkeit hat oder ob er nachgefüllt werden muss.

**Preis:** etwa 6 Euro (*design3000.de*)





CHRISTIAN BORZIM

Mitglied des Beirats der  
Werkstatt für angepasste Arbeit  
(wfaa.de)

*Wir bauen sowohl Gemüse und Salate als auch Kräuter und Gewürze für den direkten Verkauf über unseren Hofladen an. Zusätzlich verkaufen wir dort Brot und Honig aus eigener Herstellung – alles nach Bioland-Richtlinien.*



*Der Bauernhof der Werkstatt für angepasste Arbeit (WfaA) hält auch ein paar Schafe.*

## WEITERE FORMEN VON ALTERNATIVEM GÄRTNERN

Der Raum ist begrenzt, der Hunger groß. Welche Optionen gibt es noch beim Gemüse- und Obstbau? Wir haben einen Blick in die Kristallkugel gewagt.

### Algen als Salatersatz

Das Grün aus dem Meer mit seinen rund 200 essbaren Arten gilt als Supergemüse. Frische Algen schmecken wie grüner Salat und besitzen eine Menge an Eiweißen und Vitaminen. Während sie in Asien schon ganz normal auf dem Teller landen, werden sie hierzulande in der Regel als natürlicher Farbstoff in der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Doch es tut sich was in Sachen Algen: So werden sie beispielsweise an der Küste Dänemarks kultiviert und erste Algen-Produkte sind in Form von vegetarischen Würstchen oder als Pesto auf dem Markt.



### Untergrund-Farmen

In London hat sich das Unternehmen Zero Carbon Food zum Ziel gesetzt, ungenutzte Luftschutzbunker in Untergrund-Äcker umzuwandeln. Die Idee: In 33 Metern Tiefe sorgen energiesparende LEDs für das richtige Licht. So können bereits kleine Gemüsesorten wie Kresse, Rettich, Basilikum und sogar Broccoli angebaut werden. Vorteilhaft ist auch, dass das Gemüse nicht über lange Landwege in die Stadt gekarrt werden muss – es ist bereits da.



Foto: Zero Carbon Food



Fotos: y-studio, barbara/stock.com

### Getürmtes Gemüse

Die Menschheit wächst und mit ihr auch der Hunger. Noch können Felder und Anbaugelände ausgedehnt werden, aber irgendwann gibt Mutter Erde nicht mehr Platz her. Zeit also, auch baulich in die Höhe zu schießen: Vertical Farming ist eine Idee, die seit den 1960ern gehegt wird; erste konkrete Bauwerke entstehen aber erst seit wenigen Jahren. Ihre Vorteile: Für die überdachte Bewässerung benötigt man weniger Wasser, auch Nährstoffe können wiederverwertet werden.



*Wenn der Weg zum täglich geöffneten Markt am Carlsplatz zu weit ist, der kann einen Wochenmarkt in seiner Nähe aufsuchen.*

# WOCHENMÄRKTE IN DER STADT

Ahnenfeldplatz, **Düsseltal**  
Donnerstag & Samstag  
7 bis 13 Uhr

Kamper Acker / Bonner  
Straße, **Holthausen**  
Mittwoch & Freitag  
8 bis 18 Uhr

Barbarossaplatz,  
**Oberkassel**  
Dienstag & Freitag  
7 bis 18 Uhr

Alte Flughafenstraße,  
**Lohausen**  
Mittwoch  
7 bis 13 Uhr

Bauernmarkt am  
Friedensplätzchen,  
**Unterbilk**  
Dienstag  
8 bis 13 Uhr  
Freitag  
10 bis 18 Uhr

Nikolaus-Groß-Platz,  
**Garath**  
Dienstag & Freitag  
8 bis 13 Uhr

Breidenbachplatz,  
**Unterbach**  
Donnerstag & Samstag  
7 bis 13 Uhr

Oberrather Straße /  
Dachsbergweg, **Oberrath**  
Samstag  
7 bis 13 Uhr

Fürstenplatz, **Bilk**  
Mittwoch & Samstag  
7 bis 13 Uhr

Rheinischer Bauernmarkt  
am „Kolpingplatz“ (Klever  
Straße), **Pempelfort**  
Mittwoch  
9 bis 13 Uhr  
Samstag  
8.30 bis 13.30 Uhr

Hermannsplatz, **Flingern**  
Samstag  
7 bis 13 Uhr



Eine vollständige Liste für  
das gesamte Stadtgebiet finden  
Sie online unter  
[appetizer-magazin.de/31523](http://appetizer-magazin.de/31523)

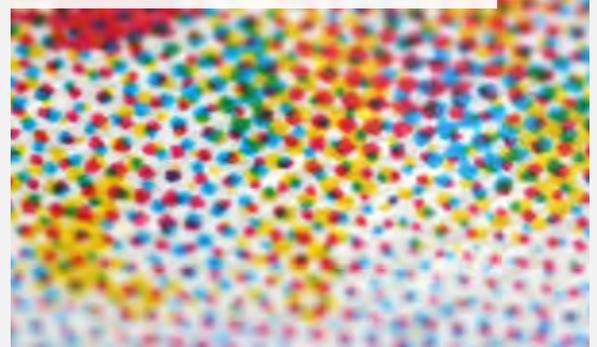
# GINA LOCKT



Trefft einen Gin, der in seiner Art einzigartig ist  
[www.gin-a.com](http://www.gin-a.com)

 **Doris Busch**  
Grafikdesign

KONZEPTION, GESTALTUNG UND  
REALISATION VON PRINTMEDIEN





Lust auf ein leckeres Steak?  
In bester Qualität und in besonderer  
Atmosphäre? Kein Problem:  
Wir stellen Ihnen sieben Düsseldorfer  
Restaurants vor, deren Steaks Sie auf  
jeden Fall mal probieren müssen.

# DIESE STEAK-RESTAURANTS SOLLTEN SIE BESUCHT HABEN

**A**uf der Suche nach einem guten Steak? Hier kann man vieles falsch machen, denn die Auswahl ist im Laufe der letzten Jahre immer größer geworden. Viele Metzgereien und Restaurants bieten nicht mehr nur den Standard an, der vor mehreren Jahrzehnten üblich war. Stattdessen setzen sie auf Steaks, die ein geschmackliches Erlebnis bieten sollen. Das Fleisch soll im Mund zerlaufen und eine Aromaexplosion verursachen, die man nicht so schnell vergisst. Sie finden, wir übertreiben? Dann haben Sie noch nie ein wirklich gutes Steak gegessen! Wo Sie hier in Düsseldorf zum Zuge kommen, verraten wir Ihnen auf den kommenden Seiten. Wir stellen die besten Steak-Restaurants vor für alle, die sich mal etwas Gutes gönnen möchten.  
*Marius von der Forst*

## WAS IST EIGENTLICH US-BEEF?

Wenn Fleisch aus den Staaten kommt, ist das dann nicht per se US-Beef? Nein, nicht unbedingt. Denn „US-Beef“ oder „amerikanisches Beef“ ist eine fest definierte Qualitätsbezeichnung des amerikanischen Landwirtschaftsministeriums. Dieser Begriff steht für Rinder, die artgerecht und komplett hormonfrei gezüchtet und gehalten werden. 15 bis 16 Monate seines Lebens wächst ein solches Rind unter freiem Himmel auf und ernährt sich vor allem von Mais, Getreide und Heu.

## WEITERHIN IM TREND: WAGYU UND KOBE

Ein besonderer Trend, der auch in dem einen oder anderen Steakhaus zu finden ist, ist Wagyu. Dieses hochwertige und teure Rindfleisch ist sehr fetthaltig, hat eine schöne Marmorierung und verfügt über ein besonderes Aroma. Seinen Ursprung hat das reinrassige Wagyu-Rind in Japan, ist aber auf der ganzen Welt zu finden. Eine Besonderheit sind Kobe-Rinder: Dies sind Wagyu-Rinder, die in der japanischen Region Kobe unter ganz strengen Richtlinien geboren, aufgezogen und geschlachtet werden und dadurch das Gütesiegel „Kobe-Rind“ erhalten. Übrigens: Lange Jahre waren die Handelsbestimmungen von Fleisch sehr streng, weshalb Kobe und Wagyu nahezu nie exportiert werden durften. Das Wagyu-Fleisch, das man hierzulande kaufen konnte, stammte meist aus Europa. Das regional geschützte Kobe-Fleisch war dagegen überhaupt nicht zu bekommen. Erst Mitte 2014 wurde der Export nach Europa gestattet.



# STEAKHÄUSER IN DÜSSELDORF



## The Classic Western Steakhouse

Das Classic Western Steakhouse ist in der Tat ein Klassiker Düsseldorfs: Wer auf der Suche nach guten Steaks ist und zudem einen besonderen Service sucht, der steuert gern das Classic Western Steakhouse an. Auch Stars wie Guns'n'Roses-Sänger Axl Rose wurden hier schon bedient. Das „Classic“ im Namen verrät vor allem etwas über die Atmosphäre im Restaurant: Man fühlt sich in der Tat ein wenig an den Wilden Westen erinnert, wenn man in die Gesichter berühmter Western-Filmhelden an den Wänden blickt. Seine Wurzeln hat das Restaurant in Frankfurt, wo Inhaber Manssur Basam die erste Lokalität aufgebaut hat, bevor er sie unter gleichem Namen auch in Düsseldorf etabliert hat. Sein größtes Ziel dabei: eine sehr hohe Fleischqualität. So bietet das Restaurant beispielsweise US-Beef an, also Rind mit besonders hohem Qualitätsstandard. Dazu aus einer großen Auswahl der passende Wein – und schon ist ein großartiges Erlebnis in diesem Steakhaus garantiert. Das i-Tüpfelchen ist allerdings der Empfangsservice. Oder kennen Sie ein Steakhaus hierzulande, wo man vor dem Eingang sein Auto einem Chauffeur zum Einparken übergeben kann?

**Tußmannstr. 12 (Pempelfort), 0211 20 03 15 07, [steakhouse-duesseldorf.de](http://steakhouse-duesseldorf.de)**

**Montag bis Freitag: 11:30 bis 14:30 Uhr, 17:30 bis 1:00 Uhr**  
**Samstag: 17:00 bis 1:00 Uhr**  
**Sonntag: Ruhetag**

## riva

Wohin, wenn nicht in Hafennähe, passt diese Location mit ihren industriellen Abluftrohren an der Decke und den roten Backsteinen an den Wänden besser? Gepaart mit einer modernen Inneneinrichtung und einem kreativen Lichtdesign – und fertig ist das riva. Hier treffen Touristen auf Büroangestellte, die mittags oder abends auf der Suche nach dem Besonderen sind. Ein klassisches Steakhaus ist das riva nicht, hier wird eine riesige Auswahl angeboten – von Pizzen bis Seafood. Aber eben auch Steaks: Vom Grill kommen Filets wie Porterhouse-Steaks, Fleisch vom US-Beef ist hier unter anderem ebenfalls zu haben. Das Sirloin Flapsteak beispielsweise wird mit Waldpilzen und getrüffeltem Fritten serviert, das Filet mit Kartoffelpüree an Portweinschalotten. Und wer neben den Steakklassikern etwas Besonderes sucht, der bestellt das Kalbsfilet vom Grillrost. Oder den geschmorten Rindertafelspitz in Burgundersoße. Das riva bietet viel Abwechslung auf dem Speiseplan – vor allem für Steakliebhaber.

**Zollhof 11 (Hafen), 0211 91 31 54 70, [riva-duesseldorf.com](http://riva-duesseldorf.com)**

**Montag bis Sonntag: 11:30 bis 2:00 Uhr**



## The Bull Steak Expert

Wer durch die Süd-Pempelforter Taubenstraße spaziert, findet links und rechts vor allem Wohnhäuser. Hierhin verirrt sich eigentlich niemand, der auf der Suche nach einem Genuss-Erlebnis ist. Und doch finden Sie hier einen Ort, der dank seiner erstklassigen Steaks ein beliebter Geheimtipp für den ultimativen Fleischgenuss geworden ist: The Bull Steak Expert. Zudem unterstreicht der nicht zu große Speiseraum mit seiner geringen Zahl an Plätzen die Exklusivität dieses Restaurants. Hier geht man nicht hin, um mal eben einen Snack zu genießen. The Bull Steak Expert ist vielmehr ein Erlebnis. Und begonnen hat dieses in London: Hier führt der argentinische Steak-Experte Daniel Verón ein Restaurant gleichen Namens. Und seit 2013 ist „The Bull“ auch in Düsseldorf zu finden. Dessen Meisterkoch Alessio Atzei hat sein Handwerk bei Daniel Verón persönlich gelernt und verköstigt nun die Düsseldorfer Steak-Feinschmecker. Das Fleisch ist mit das Hochwertigste, was Argentinien zu bieten hat. Hinzu kommt eine exklusive Weinauswahl kleiner Familienkellereien aus Mendoza, Argentinien's bedeutendster Weinregion. Und nach dem Steak-Erlebnis? Vielleicht eine Walnuss-Whisky-Creme als perfekten Abschluss eines gelungenen Abends?

**Taubenstr. 14 (Pempelfort), 0211 26 10 44 01, [thebullsteakexpert.de](http://thebullsteakexpert.de)**

**Montag bis Samstag: 17:30 bis 22:30 Uhr  
Sonntag: Ruhetag**



## Marli

Einst war das Marli, benannt nach der Besitzerin Claudia Marliani, auf der Kö beheimatet. Aufgrund eines umfangreichen Umbaus des Standorts zog das Restaurant nach Golzheim, unweit des Rheins. Die komplett verglaste Location sorgt für eine angenehme, helle Atmosphäre. Ja, dies ist ein perfekter Ort, um hier ein vorzügliches Steak zu genießen. Und das Fleisch hat es in sich: Jedes Steak im Marli stammt aus Nebraska von den Greater Omaha Parkers und verfügt über die besonders hochwertige US-Beef-Qualität. Das macht das Steakessen zu einem Erlebnis: Die artgerechte Rinderhaltung sorgt für eine schöne Marmorierung des Fleisches sowie für sehr ausgeprägte Aromen. Neben Steaks können Sie das Nebraska-Fleisch auch in Form von Carpaccio oder als Roulade genießen. Als Vorspeise empfiehlt sich Schinken, der im Marli auf einer fast 100 Jahre alten Schneidemaschine hauchdünn zugeschnitten wird. Und für den passenden Genuss in flüssiger Form sollten Sie einen Blick in die überaus üppige Weinkarte werfen.

**Kaiserswerther Str. 253 (Golzheim), 0211 65 85 49 49, [marli-duesseldorf.de](http://marli-duesseldorf.de)**

**Montag bis Samstag: 11:00 bis 22:30 Uhr  
Sonntag: 14:30 Uhr bis 21:30 Uhr**

## STEAKHÄUSER IN DÜSSELDORF



### Seifenfabrik Dr. Thompson's

Auf dem Gelände der Schwanenhöfe in Flingern-Süd, dort wo sich einst eine Manufaktur für Seifenpulver befand, finden Sie heute das Dr. Thompson's. Vor fünf Jahren wurde es in der Seifenfabrik eröffnet, ist aber seit 2016 unter neuer Leitung. Was es genau ist? Eine ausgewogene Mischung aus Restaurant und Eventlocation. Einfach mal einen Happen essen, einem DJ oder einer Band lauschen oder aber seine Hochzeit dort feiern – das alles ist in der Seifenfabrik möglich. Das Besondere daran ist, dass das Dr. Thompson's über eine attraktive Steakkarte verfügt, die Sie zu einer kulinarischen Weltreise einlädt. Genießen Sie zum Beispiel Australian Prime Steaks, Roastbeef aus Irland oder Tomahawk vom US-amerikanischen Black Angus Rind. Wohl in keinem anderen Restaurant in Düsseldorf zu finden ist ein Txogitxu-Txuleton-Steak aus dem Baskenland: Dies ist Fleisch von Kühen, die mindestens zwölf Jahre alt sind und deren Fett besonders aromatisch ist. Die Steaks werden im Dr. Thompson's auf dem Holzkohlegrill zubereitet. Auch ist es möglich, Steaks selber zu grillen – auf schicken, schmiedeeisernen Holzkohle-Tischgrills.

Erkrather Straße 230 / Gebäude 232 (Flingern-Süd),  
0162 64 88 884, [seifenfabrik.com](http://seifenfabrik.com)

Freitag und Samstag: ab 18:00 Uhr  
(im Dezember: Dienstag bis Samstag)  
Sonntag: Ruhetag



### Rocca im Gehry's

Steaks in besonderer Atmosphäre genießen – hier punktet vor allem das Rocca. Dieses ist nämlich in einem der charakteristischen Gehry-Bauten im Hafen zu finden. Während man draußen auf der Terrasse den Blick auf den Rhein genießen kann, findet man innen eine erstklassige Mischung aus New American Steakhouse und hipper Edelbar. Doch nicht nur das Ambiente ist luxuriös und beeindruckend, auch das Essen kann sich sehen lassen. Denn die Steaks werden in einem in den USA entwickelten Grill gegart, der eine Temperatur von 800 Grad Celsius aufbringt. Steakkenner wissen: Je heißer ein Steak gegrillt wird, desto besser ist das. In Windeseile karamellisiert die Oberfläche, es treten großartige Röstaromen auf und das Innere des Fleisches trocknet nicht aus. Nach dem Extremgrillen ruhen die Steaks dann noch auf einer „kalten“ Teppanyaki-Platte bei 80 Grad. Angeboten werden Steaks unterschiedlicher Zuschnitte von Black-Angus-Rindern. Unterschieden wird zwischen Black Angus aus drei amerikanischen Regionen: USA, Argentinien und Uruguay. Und wer sich nicht entscheiden kann, der findet mit der „Rocca Beef Trilogie“ eine Filet-Auslese aller drei Black-Angus-Sorten.

Neuer Zollhof 3 (Hafen), 0211 15 79 93 73, [gehryts.de](http://gehryts.de)

Sonntag bis Donnerstag: 10:00 bis 1:00 Uhr  
Freitag, Samstag und vor Feiertagen: 10:00  
bis 2:00 Uhr

## Reef & Beef

In den USA ist Surf'n'Turf schon ewig ein Begriff: Speisen aus dem Meer und vom Land, die gemeinsam auf dem Tisch landen. Bei uns ist die Kombination eher ungewöhnlich – wird von Kennern aber durchaus geschätzt. Das zeigt das Reef & Beef in Pempelfort, dessen Konzept so erfolgreich funktioniert, dass es seit Ende 2016 auch in Köln vorzufinden ist. Inhaber Manssur Basam verbindet hier die große Fleischqualität, die aus seinem Düsseldorfer „Classic Western Steakhouse“ bekannt ist, mit dem Geschmack erlesener Fisch- und Seafood-Speisen. Nun, Sie müssen nicht zwingend beides bestellen; das Praktische am Reef & Beef ist, dass sowohl reine Fleisch- als auch Fisch-Esser eine große Auswahl finden. Aber: Wenn Sie die Surf'n'Turf-Kombination lieben, dann kommen Sie in diesem Restaurant auf jeden Fall auf Ihre Kosten. Denkbar ist zum Beispiel, dass Sie Ihre Steak-Bestellung mit einer Tigergarnele, einer Gamba oder einem Hummer- oder Langustenschwanz aufwerten. Selbstverständlich vom Grill. Oder Sie genießen stattdessen als Vorspeise zu Ihrem Porterhouse-Steak oder Ihrem Entrecote einen riesigen Seafood-Tower. Das Reef & Beef bietet für jeden Gast die perfekte Mischung.

Lennéstr. 29 (Pempelfort), 0211 44 03 09 91,  
reefandbeef.de

Montag, Mittwoch bis Freitag:  
11:30 bis 14:30 Uhr, 17:30 bis 1:00 Uhr  
Samstag: 17:00 bis 1:00 Uhr  
Sonntag: 16:00 bis 1:00 Uhr  
Dienstag: Ruhetag



*Einfach  
schön  
heiraten.*

Dekoration und Konzepte  
für anspruchsvolle  
Hochzeiten und Events.

[www.coeur-leger.de](http://www.coeur-leger.de)

*coeur léger*



### DER STEAK-HOCHOFEN

Längst schon ist der Beefer (beefier.de) im ganzen Land ein beliebtes Grillgerät geworden. Es handelt sich hierbei um einen Gasgrill, der speziell für das Garen von Steaks entwickelt wurde. Oben im Beefer lassen sich Temperaturen von bis zu 800 Grad Celsius erzeugen. Das Fleisch entwickelt dadurch perfekte Röstaromen, trocknet aber nicht aus. Kurz anrösten, wenden, nochmal anrösten und dann unten im Ofen bei milderer Temperaturen fertigkochen: Fertig ist das perfekte Steak! Erhältlich ist der Beefer ab 700 Euro.

## FÜR STEAK-FREUNDE DAHEIM

Das perfekte Steak und das richtige Ambiente: Haben Sie einmal Ihr Stammrestaurant gefunden, dann steht dem regelmäßigen Steak-Erlebnis nichts mehr im Wege. Natürlich darf aber auch das eigene Zuhause kurzerhand mal in ein privates Steakhaus verwandelt werden: Selber gegrillt oder gebraten schmeckt gutes Fleisch in den eigenen vier Wänden doppelt so gut. Wir stellen Ihnen hier praktische Produkte und Zutaten vor.



### Kunterbunte Pfeffermühlen

Sie suchen eine Pfeffermühle, die auf dem Tisch echt was her macht? Dann schauen Sie sich die Pfeffermühlen von Le Creuset an (lecreuset.de). Sie sind in verschiedenen Farben erhältlich, kosten etwa 35 Euro und besitzen ein Mahlwerk aus gehärteter Keramik. Dieses hat den Vorteil, dass es im Gegensatz zu einem Mahlwerk aus Stahl nicht korrodiert – und deshalb lässt sich die Mühle theoretisch auch für grobes Salz verwenden.



## EINE PRISE ROSA

Perfekt für Steaks ist das Murray River Salt (250 g für ca. 8 Euro unter [sydneyfrances.com](http://sydneyfrances.com)). Diese rosafarbenen Salzflakes haben eine leicht würzige Note und sind weit milder als gewöhnliches Salz. Am Tisch mal eben eine Prise davon aufs Steak streuen – dafür ist dieses Salz wie geschaffen. Die Farbe ist übrigens ganz natürlich: Im niederschlagarmen Gebiet des australischen Murray Rivers ist das Grundwasser besonders salzig und mineralhaltig. Aufgrund von Oxidation ist das daraus gewonnene Salz leicht rosa.



## STEAKWÜRZE AUS OBERKASSEL

Sie suchen ein außergewöhnliches Gewürz für Ihr Steak? Dann probieren Sie doch mal die Pfeffermischung „Exotique“ von der Würzbar ([wuerzbar.de](http://wuerzbar.de)) in Oberkassel. Sie besteht aus bestem, indischem Malabarpfeffer sowie aus Kubeben- und Langpfeffer. Diese Melange besitzt dunkle, ätherische Aromen, einen Hauch von Eukalyptus und eine schöne Schärfe – ist also für Steak-Liebhaber ideal. Das Gewürz ist in der Würzbar in der Oberkasseler Straße 79 für 6 Euro (je 50 Gramm) erhältlich.

# Appetizer

# Mit uns liegen Sie richtig!

Lassen Sie uns Ihre Arbeit machen.  
Wir verbreiten Ihre Werbebotschaft optimal im ganzen Stadtgebiet.  
Ein Anruf genügt!

*Hochwertiges und emotionales Werbeumfeld  
Lange Verweildauer  
Einfach unkompliziert*

Überzeugt? Dann los! Jetzt werben und Rabatte kassieren.  
Wir freuen uns auf Sie!

0211 9717 40 44  
[appetizer-magazin.de/werben](http://appetizer-magazin.de/werben)  
[kontakt@appetizer-magazin.de](mailto:kontakt@appetizer-magazin.de)

Avocado kann nur Guacamole? Weit gefehlt! Die Frucht aus fernen Ländern lässt sich vielseitig verwenden.

# Echter Allrounder

## 1. Eine fette Sache!

Avocados sind besonders gehaltvoll: Je nach Sorte enthalten sie bis zu 26 Prozent Fett! Aber keine Sorge: Sie ist sehr reich an ungesättigten Fettsäuren und damit sehr gesund. Sogar der Cholesterinspiegel lässt sich durch den Verzehr von Avocados senken.

## 2. Große Familie

Avocados sind Früchte. Auch wenn sie hierzulande eher als herzhaftes Speise mit Salz und Pfeffer gegessen werden, gehören sie zur Familie der Beeren.

## 3. SO BLEIBT DIE AVOCADO LÄNGER GRÜN

Um zu verhindern, dass die Frucht nach dem Aufschneiden braun wird, müssen Sie die Schnittfläche einfach mit etwas Zitronen- oder Limettensaft beträufeln. Und wer Guacamole macht, gibt nach der Zubereitung am besten den Kern wieder mit in die Schale. Der verlangsamt nämlich die Oxidation, und die beliebte Avocado-creme behält länger ihre grüne, frische Farbe.



Weltweit gibt es mehr als 400 verschiedene Arten! Die hier bekannte Hass-Avocado wurde vom Kalifornier Rudolph Hass 1930 in seinem Garten entdeckt. Alle heutigen Züchtungen der noppigen Sorte stammen von diesem einen Bäumchen ab.



INSA MENZEL

Appetizer-Autorin und leidenschaftliche Avocado-Liebhaberin



## 4. Glücksbringer

Die grüne Frucht enthält wie Schokolade das Glückshormon Serotonin, dem positive Auswirkungen auf unsere Gefühlswelt zugeschrieben werden. Allerdings: Serotonin kann die Blut-Hirn-Schranke nicht überwinden. Deshalb sorgen wohl eher die Kohlenhydrate oder der Genuss selbst für eine bessere Stimmung.

## Avocado-Schoko-Mousse

Avocado passt nur zu Nachos, Wraps und Quesadillas? Nicht ganz! Auch für Naschkatzen bietet die grüne Frucht besondere Reize. Wie wäre es mit dieser süßen Schoko-Mousse? Auch für Veganer geeignet! In diesem Fall verwenden Sie statt Milch einfach Mandelmilch und statt Honig Agavendicksaft.

### Zutaten für 4 kleine Schalen:

200 g	Zartbitterschokolade
1	große, reife Avocado
30 ml	Milch oder Mandelmilch
3 TL	Honig oder Agavendicksaft
1 TL	ungesüßtes Kakaopulver

**Schwierigkeit:** einfach  
**Vorbereiten:** 10 Minuten  
**Garen:** 0 Minuten

1

Zunächst die **Schokolade** in kleine Stücke zerhacken und in eine Glas- oder Metallschüssel geben.

2

Den Boden eines Topfes mit Wasser bedecken und erhitzen. Die Schale mit der Schokolade daraufstellen. Durch den Wasserdampf wird die Schokolade behutsam geschmolzen. Dabei gelegentlich umrühren.

3

Währenddessen die reife **Avocado** schälen und entsteinen. Die Avocado dann zusammen mit der Schokolade, der **Milch**, dem **Honig** und dem **Kakaopulver** in einen Mixer geben.

4

Alles zusammen sehr gut mixen, bis die Mousse eine cremige Konsistenz bekommt. Anschließend das Dessert in kleine Schälchen füllen.



REZEPT AUCH ONLINE  
[appetizer-magazin.de/18210](http://appetizer-magazin.de/18210)

## 5. Avocado in der Hose?

Die Optik der Avocado ist etwas ungewöhnlich. Kein Wunder, dass die alten Azteken sie „ahuacatl“ genannt haben: Hoden. Etwas züchtigere Namen der beliebten Frucht sind dagegen Krokodilsbirne – wegen der teils genoppten, dunkelgrünen Schale – oder auch Butterbirne.



## 6. Eigener Feiertag

Diesen Termin können Sie sich ruhig schon einmal grün anstreichen: Der 16. September ist der Tag der Guacamole – zumindest in den USA. An diesem Tag feiern die Amerikaner nämlich den National Guacamole Day.

## Pasta mit würzigem Avocadopesto

Sehr gesund und schnell auf dem Tisch: Diese Pasta mit einem leckeren Avocadopesto ist innerhalb von nur 15 Minuten auf Ihrem Teller. Und so geht's.

### Zutaten für 2 Portionen:

- 500 g Bandnudeln (z. B. Paglia e Fieno)
- 1 reife Hass-Avocado
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Basilikum
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 TL Wasser
- je 2 EL Olivenöl, gehobelter Parmesan
- Salz, Pfeffer, etwas Chili

**Schwierigkeit:** einfach  
**Vorbereiten:** 5 Minuten  
**Garen:** 10 Minuten



1

**Nudeln** al dente kochen, sodass sie noch angenehm bissfest sind. Das Wasser mit einer ordentlichen Prise Salz würzen.

2

Währenddessen das **Basilikum** mit dem **Knoblauch** in einem Mixer zerkleinern.

3

Anschließend **Zitronensaft**, **Wasser**, **Olivenöl** sowie das Fruchtfleisch der **Avocado** hinzugeben.

4

Letztlich alles zusammen gut pürieren, bis das Pesto sämig ist.

5

Die Nudeln in einen Topf abtropfen lassen und das Pesto darin verrühren. Beim Servieren noch etwas mit **Salz**, **Pfeffer** oder **Chili** abschmecken.



REZEPT AUCH ONLINE  
[appetizer-magazin.de/63839](http://appetizer-magazin.de/63839)



## 7. Was für eine Wucht ...

Falls es irgendwo eine Art Gewichtsregister gibt, ist dieses Exemplar weit vorne: Die wohl jemals schwerste Avocado-Frucht der Welt wog 2,19 Kilogramm und wuchs in Venezuela heran.



## 9. Gut für die Haut

Avocado tut nicht nur in unserem Körper Gutes, sondern lässt sich auch äußerlich prima anwenden. Die natürlichen Fette und Mineralstoffe sind gut für die Haut. Für eine Gesichtsmaske ganz einfach eine halbe Avocado mit 1 TL Honig, 1 EL Quark und 1 TL Zitronensaft zerdrücken und auftragen. Und wenn noch etwas übrig bleibt: einfach aufessen!

## 8. ... aber es geht noch schwerer

Alleine in Mexiko werden jährlich rund 1,6 Millionen Tonnen an Avocados geerntet. Das entspricht dem mehr als siebzigfachen Gewicht des Rheinturms.



## 10. Trick gegen steinharte Avocado

Wer eine gekaufte Avocado schneller reifen lassen möchte, sollte sie zusammen mit einem Apfel oder einer Banane lagern. Die Früchte stoßen das Gas Ethylen aus, das die Reifung der Avocado beschleunigt.





## 11. Auf die Schale kommt es an

Die beiden beliebtesten Sorten sind „Fuerte“ und „Hass“. Sie unterscheiden sich in Aussehen und Geschmack: Fuerte ist sattgrün, länglich und aromatisch, Hass ist dunkel bis fast schwarz und eher eierförmig. Ihr Geschmack wird als nussig beschrieben. Beide Sorten sind reif, wenn die Schale nicht mehr glänzt.

## 12. Briefe mit Avocado?

Als die Spanier die fast unendlichen Möglichkeiten der leckeren Frucht erkundeten, fiel auch der Saft aus dem Kern auf. Anfangs milchig, verfärbt er sich schnell rotbraun und kann in dieser Form als Tinte verwendet werden. Einige dieser „Avocado Schriftstücke“ sind bis heute erhalten!



## Avocadocarpaccio

*Dieses Rezept ist ein echter Geheimtipp. In Kombination mit etwas Weißbrot ist dieses würzige Carpaccio die ideale vegane Vorspeise an einem lauen Frühlingsabend.*

### Zutaten für 2 Personen:

- je 1 schnittfeste Avocado, kleine Zwiebel
- 5 EL weißer Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer

**Schwierigkeit:** einfach  
**Vorbereiten:** 15 Minuten  
**Garen:** 10 Minuten

- 1 **Avocado** schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
- 2 Die **Zwiebel** in sehr feine Stücke hacken und über die Scheiben streuen.
- 3 Das Avocadocarpaccio nach Geschmack mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
- 4 Auf einer Platte anrichten und mit dem **Essig** beträufeln.



**REZEPT AUCH ONLINE**  
[appetizer-magazin.de/26488](http://appetizer-magazin.de/26488)



## Cremiger Daiquiri aus Avocado & Limette

Dass sich aus der grünen Frucht ein leckerer Cremedrink zaubern lässt, liegt auf der Hand. Hierzu finden sich auch etliche Rezepte im Netz. Aber ein rum-basierter Cocktail? Nun, der klappt auch ganz hervorragend.

### Zutaten für 2 Personen:

½	Avocado
4 cl	frischer Limettensaft
2	Tassen gestoßenes Eis
9 cl	weißer Rum
2	Limettenscheiben

**Schwierigkeit:** einfach  
**Vorbereiten:** 10 Minuten  
**Garen:** 0 Minuten

- 1 Die **Avocado** schälen und entkernen.
- 2 Das **Eis** mit **Rum**, **Limettensaft** und der Avocado in den Mixer geben und alles gut pürieren.
- 3 Den Daiquiri in Gläser füllen und mit den **Limettenscheiben** garniert servieren.



REZEPT AUCH ONLINE  
[appetizer-magazin.de/79546](http://appetizer-magazin.de/79546)

## 14. Ganz schön anspruchsvoll

Damit ein Avocadobaum wächst und gedeiht, muss er als junge Pflanze veredelt werden. Dazu wird ein Zweig eines nicht verwandten Avocadobaums auf den Stamm des Baumes gepfropft. Der Zweig verwächst mit dem Stamm und wird Teil des Baumes. Wenn dieser Zweig andersgeschlechtliche Blüten ausbildet als der eigentliche Stamm, reicht sogar ein Baum fürs Bestäuben. Ansonsten benötigt man einen zweiten mit Blüten des anderen Geschlechts. Tropische Temperaturen und reichlich Wasser lassen die vitaminreiche Energiebombe schließlich gedeihen.

## 13. Vorbild Avocado

Der Erfinder Eugen Verpoorten war angetan von einem brasilianischen Getränk, das aus Avocado, Rohrzucker und Rum bestand. Weil er im Europa des 17. Jahrhunderts keine Avocado auftreiben konnte, ersetzte er die Avocado kurzerhand durch Eigelb. Et voilà: Der Eierlikör war geboren.



# DAS Süße LEBEN

Von A wie Apfelstrudel bis Z wie Zabaione: Italienische Süßspeisen, die dolci, stillen garantiert jeden Heißhunger. Wir stellen Ihnen spannende Desserts und ihre Geschichten vor.

So vielseitig Italiens Landschaft ist, so unterschiedlich ist auch die Küche des „Stiefels“. Besonders bei den Desserts bietet Italien unzählige Kreationen und Variationen. Viele der Süßwaren haben ihren Ursprung in kulturellen oder religiösen Feiertagen. Mit der Zeit lösten sie sich jedoch von dem starren Hintergrund und wurden über das ganze Jahr erhältlich bzw. hergestellt. Deshalb sind sie auch weit mehr als nur ein Gang nach einem herzhaften Hauptgericht. Zum Glück – denn sonst könnte man beispielsweise nur an Weihnachten ein leckeres Mandorlato (weißes Nugat mit Mandeln und Honig) genießen. Von klassischen Rezepten, über die wichtigsten Zutaten bis hin zur spannenden Beigleitlektüre: Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten ganz neu von der italienischen Küche verzaubern.

*Markus Fasse*

Ursprünglich waren die dolci an Feiertage gebunden. Mittlerweile gibt es die meisten Süßwaren aber auch das ganze Jahr über.

## Kleine *Vokabelstunde*



### Amaretto

Wörtlich steht diese für italienische Liköre typische Geschmacksrichtung für eine Verniedlichung: „amaro“ bedeutet bitter. Aprikosenkerne sind die Basis für das typische nussige Marzipanaroma, das in vielen dolci enthalten ist. Übrigens: Die meisten Amaretto-Liköre haben einen Alkoholgehalt zwischen 20 und 30 Prozent.

### Marsala

Von der Insel Siziliens stammt dieser Likörwein. Er wird teilweise aufgespritzt, also mit zusätzlichem Alkohol angereichert, und enthält bis zu 20 Prozent Alkohol. Marsala eignet sich sowohl als Aperitif als auch als Trunk nach der Mahlzeit. Natürlich darf er auch in zahlreichen Süßspeisen als Zutat nicht fehlen.



### Polenta

Eine traditionelle Zutat unter anderem in der Küche Norditaliens. Der Brei wird mühselig aus Maisgrieß und Salzwasser gekocht, indem er rund eine Stunde eingekocht und beständig gerührt wird. Besonders lecker ist Polenta in Form von kleinen Kuchen, z. B. dem Amor polenta oder Polenta e sei.



### Mascarpone

Hierbei handelt es sich um einen cremigen Frischkäse mit Doppelrahmstufe. Der milde Käse mit einem Fettgehalt von 80 Prozent wird gerne für mächtige dolci wie Tiramisu verwendet. Hergestellt wird Mascarpone aus einem Rahm, der oft mit Zitronensäure angedickt wird.





## Latte Dolce Fritto

Lust auf frittierte Milchschnitten? Richtig gelesen – dieses Rezept aus Ligurien ist etwas für besonders große Schleckermäuler. Die warme dolce ist eine echte Süßspeisenbombe und wird mit einem süßen Wein gereicht.



### Zutaten für 4 Personen

2	Eier
250 ml	Vollmilch
200 ml	Sonnenblumenöl
je 50 g	Zucker, Semmelbrösel, Mehl
1 Packung	Vanillezucker
je 1 EL	geriebene Orangenschale, Orangenblütenwasser
10 g	Puderzucker
Je eine Prise Salz, Zimt	

**Schwierigkeit:** moderat  
**Vorbereiten:** 20 Minuten  
**Garen:** 5 Minuten

- 1 Zunächst ein **Ei auftrennen** und das Eiweiß beiseitestellen. Das Eigelb mit dem anderen Ei sowie mit Salz, Vanillezucker und Zucker vermischen.
- 2 Das **Mehl** behutsam hinzumischen und alles miteinander gut verrühren. Mit der **Milch** ebenso verfahren. Das Gemisch in einem Topf für 10 Minuten langsam **erwärmen**. Dabei immer wieder umrühren.
- 3 Die **Orangenschale** und das **Orangenblütenwasser** dazugeben.
- 4 Die Creme in eine **ingeölte Form** geben, sodass sie eine Höhe von etwa 2 Zentimetern erreicht. Die Form abgedeckt **über Nacht** im Kühlschrank kalt stellen.
- 5 Schließlich die Creme aus der Form lösen und in kleine **Rechtecke** schneiden. Das **Öl** in einer hohen Pfanne erhitzen und währenddessen das übrige **Eiweiß** leicht aufschlagen. Dann die Milchschnittenstücke durch das Eiweiß ziehen und mit den **Semmelbröseln** panieren. Schließlich die Stücke im Öl frittieren, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Mit etwas **Puderzucker** bestäubt servieren.



REZEPT AUCH ONLINE  
[appetizer-magazin.de/27370](http://appetizer-magazin.de/27370)

Foto: LucianoBibulich/Stock.com; Illustration: geraria/Stock.com



CAROLINE GRUSS

Macaron-Bäckerin aus Meerbusch  
 (mmacarons.de)

Viele Süßspeisen auf der Welt haben italienische Wurzeln: Der Vorreiter des berühmten Macaron beispielsweise wurde von Caterina de' Medici aus Florenz mit nach Frankreich gebracht.

# Tiramisu

*Wenn es eine Erfolgsgeschichte der dolci italiani herauszustellen gilt, dann die des Tiramisus. Erst im Jahre 1970 vom Konditor Roberto Linguanotto erfunden ist diese Süßspeise weltweit beliebt. Und so wird sie zubereitet:*

## Zutaten für 4 Personen

400 g	Mascarpone
je 200 g	Sahne, Löffelbiskuits
100 ml	Espresso
70 g	Zucker
50 g	brauner Zucker
3	Eigelbe
4 EL	Marsala
1 Packung	flüssige Vanille
2 EL	Kakaopulver

**Schwierigkeit:** moderat  
**Vorbereiten:** 30 Minuten  
**Garen:** 0 Minuten



**REZEPT AUCH ONLINE**  
[appetizer-magazin.de/27782](http://appetizer-magazin.de/27782)

- 1** Zunächst den **Espresso** kochen und noch heiß mit dem braunen **Zucker** vermengen. Das Gemisch abkühlen lassen und anschließend den **Marsala** dazurühren.
- 2** Das **Eigelb** mit dem **Zucker** hellschaumig schlagen und anschließend den Mascarpone unterheben.
- 3** Die **Sahne** mit der **Vanille** aufschlagen, den Zuckerrest dazugeben und alles schön steif schlagen.
- 4** In einer Form den **Löffelbiskuit** gleichmäßig aneinanderreihen und mit dem Espresso-Zucker-Gemisch beträufeln.
- 5** Den Biskuit mit der **Mascarponecreme** bestreichen und eine weitere Schicht des Gebäcks darüber aufschichten. Auch diese wieder mit etwas Espresso beträufeln und abschließend mit der restlichen Creme bedecken.
- 6** Die **Sahne** mit einem Spritzbeutel in kleinen Tupfern darauf verteilen und alles mit **Kakaopulver** bestäuben. Das Tiramisu über Nacht bedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

## So begeistert?



Dieses Magazin  
 gefällt Ihnen?  
 Wir machen auch  
 eins für Sie.



Egal, ob Mitarbeitermagazine oder Kundenzeitschriften: Die Print-Experten vom Textquartier Düsseldorf helfen Ihnen bei der Umsetzung von eigenen Magazinen – von der Konzeption bis zum Druck.

**Sprechen Sie uns an.**

[www.textquartier.net](http://www.textquartier.net)  
 0211 97 17 40 44



**Textquartier**  
 DÜSSELDORF

## Cantucci

*Knusprig, süß, lecker – das Mandelgebäck stammt aus dem Norden Italiens, der Toskana. Ein anderer Name für das berühmte dolce ist Biscotti di Prato, eine Hommage an den Erfinder Antonio Mattei aus dem schönen Prato.*



### Zutaten für 5 Personen

1	Ei
60 g	Zucker
90 g	Mehl
3 g	Backpulver
je eine Prise Salz, Anispulver	
1 TL	Öl
½ TL	abgeriebene Zitronenschale
50 g	Mandeln
10 g	Pinienkerne

**Schwierigkeit:** einfach  
**Vorbereiten:** 20 Minuten  
**Garen:** 40 Minuten

- 1** Die Eier trennen und davon ein Eigelb auf die Seite stellen. Die beiden Eiweiße mit dem Zucker vermischen.
- 2** Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Anispulver verrühren. Anschließend die Eigelbe, die Eiweiße sowie das Öl dazugeben und alles gut verkneten.
- 3** Hinterher die Zitronenschale sowie die Mandeln samt Pinienkernen mit zum Teig geben und alles noch einmal gründlich kneten. Anschließend den Teig für gut eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4** Währenddessen den Ofen mit Ober- und Unterhitze auf 190 Grad vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zu einer dicken Wurst formen und leicht andrücken. Mit dem Eigelb bestreichen und für etwa 20 Minuten backen.
- 5** Kurz abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Cantucci wieder für weitere 20 Minuten in den Ofen geben und bei etwas niedrigerer Temperatur (150 Grad) rösten.



**REZEPT AUCH ONLINE**  
[appetizer-magazin.de/41545](http://appetizer-magazin.de/41545)



## Zabaione

*Ob der berühmte Koch Bartolomeo Scappi oder der Franziskanermönch Pasquale Baylón: Wo und wer diese italienische Süßspeise erfunden hat, wurde nie abschließend geklärt. Dass dieser Klassiker einfach nur lecker ist, ist heute zumindest unumstritten.*

### Zutaten für 2 Personen

3	Eigelbe
1	Ei
50 g	Puderzucker
50 ml	Marsala oder Weißwein

**Schwierigkeit:** einfach  
**Vorbereiten:** 1 Minuten  
**Garen:** 0 Minuten

- 1** Das Eigelb mit dem Ei und dem Zucker in eine Schüssel geben und in einem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend den Marsala unterheben. Die Masse weiter schlagen, bis sie eine dickliche Konsistenz hat.
- 2** Anschließend die Zabaione aus dem Wasserbad nehmen und auf Eis stellen. Dortiterrühren, bis das dolce abgekühlt ist. In kleinen Gläsern servieren und bei Bedarf mit Gebäck anrichten.



**REZEPT AUCH ONLINE**  
[appetizer-magazin.de/97209](http://appetizer-magazin.de/97209)

## ITALIENISCHE SÜSSSPEISEN



### **DOLCI ITALIANI – SÜSSE VERFÜHRUNG AUF ITALIENISCH**

Edition Fackelträger Verlag

Das Buch der Sizilianerin Cettina Vicenzino ist zwar noch ganz neu auf dem Markt, dafür aber bereits schon jetzt ein echtes Standardwerk für die italienische Süßspeisen-Küche. Neben zahlreichen Rezepten von Nord- bis Südtalien liefert die Autorin wissenswerte Fakten rund um die dolci italiani. Wussten Sie, dass in Südtirol Europas größtes Apfelanbaugebiet liegt? Oder dass

man aus Auberginen eine hervorragende Süßspeise zaubern kann? Cettina Vicenzino bietet in ihrem Buch zahlreiche leckere Rezeptideen sowie spannendes Hintergrundwissen zu den italienischen Süßspeisen.

ISBN: 978-3-7716-4629-5, Preis: 19,99 Euro

## Pannacotta

*Cremig und sehr süß:  
Pannacotta ist im Grunde  
nichts anderes als gekochte Sahne mit Zucker.  
Und genau das macht sie so faszinierend einfach und damit  
auch erfolgreich. So gelingt  
dieses minimalistische dolce:*

### Zutaten für 2 Personen

1 kleine Vanilleschote

250 g Sahne

45 g Zucker

2 EL Wasser

4 Blätter Gelatine

**Schwierigkeit:** einfach

**Vorbereiten:** 10 Minuten

**Garen:** 10 Minuten



- 1 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen.
- 2 Die Schote samt Mark mit der Sahne und 40 Gramm Zucker in einem Topf verrühren und für etwa 5 Minuten erwärmen, aber nicht kochen. Danach die Vanilleschote entfernen. Die Sahne dann etwas abkühlen lassen.
- 3 Währenddessen die Gelatine in Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit der lauwarmen Sahne vermischen.
- 4 In einem kleinen Topf 5 Gramm Zucker mit dem Wasser verrühren und aufkochen lassen, bis das Gemisch karamellisiert ist.
- 5 Das Karamell in zwei Förmchen geben und den Boden etwa 1 bis 2 Zentimeter damit bedecken. Die Pannacotta-Sahne darüber geben und bedeckt im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.

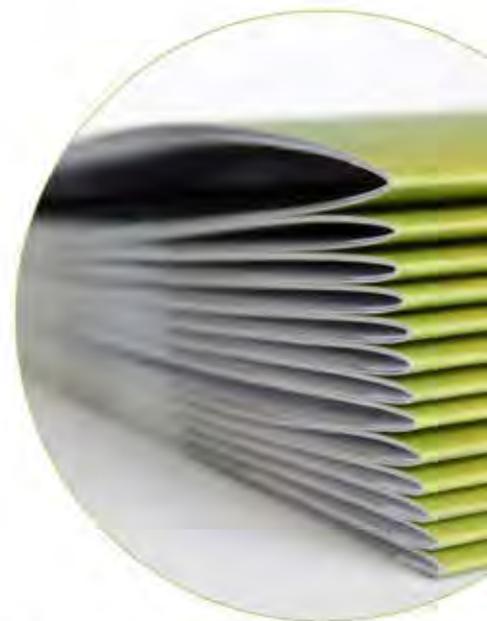


REZEPT AUCH ONLINE  
[appetizer-magazin.de/58294](http://appetizer-magazin.de/58294)

## Fast vergessen ...



Das Textquartier  
macht auch  
Imagebroschüren.



Wir helfen Ihnen bei der Erstellung  
Ihrer Imagebroschüre –  
von der Konzeption bis  
zum Druck.

**Sprechen Sie uns an.**

[www.textquartier.net](http://www.textquartier.net)  
0211 97 17 40 44



**Textquartier**  
DÜSSELDORF

# Das 3X3 des perfekten Weinabends

Welcher Wein passt zu welchem Essen? Und worauf sollte man im Vorfeld und am Tisch achten? Die Auswahl und das Servieren des perfekten Weins sind für viele ein Buch mit sieben Siegeln, doch unsere Anleitung in neun Schritten hilft Ihnen mit Sicherheit weiter.

## 1 Der Anlass

Sie laden ein und sind auf der Suche nach dem passenden Wein. Dabei müssen Sie viele Faktoren berücksichtigen: Wie sind Ihre Gäste gestrickt? Was gibt es zu essen? Und welche Gangreihenfolge beabsichtigen Sie? Oder sind gar unterschiedliche Speisen vorgesehen, was die Auswahl des richtigen Rebensaftes noch komplexer macht?

Wir empfehlen daher, sich zunächst den Anlass des Events klar vor Augen zu führen: Planen Sie einen besinnlichen Abend, eine Weinrunde unter Feinschmeckern oder eine sommerliche Gartenparty? Bei Letzterem sollten Sie lieber einen fruchtigen, frischen Rotwein servieren und die kräftigen Kostbarkeiten im Weinkeller liegen lassen. Selbst ein ausgesprochener Gourmet wird einen herben Bordeaux nicht zu schätzen wissen, wenn Sie ihn bei strahlendem Sonnenschein mit salzigem, würzigem Grillgut servieren. Also: Orientieren Sie sich bei der Weinwahl vor allem am Anlass.



Düsseldorf, Germany  
19.-21.03.2017

Nicht vergessen! Vom 19. bis 21. März findet in Düsseldorf die internationale Fachmesse für Weine und Spirituosen statt.

## 2 Die Gäste

Der Kunde ist König: Dieser Standard gilt auch im Privatem, wenn Freunde, Verwandte oder Kollegen eingeladen werden. Natürlich sollten Sie den Abend oder das Fest genießen, behalten Sie aber auch Ihre Gäste im Blick. Wie stehen diese dem Thema Wein gegenüber? Trinken die meisten der Gäste eher selten Wein, dann sollten Sie sie nicht mit komplexen Geschmackserlebnissen überfordern. Während hochwertige Weißweine womöglich als „muffig und dünn“ abgestempelt werden können, könnten edle Rotweine als zu herb und trocken empfunden werden. Für Einsteiger ist ein fruchtiger Weißwein oder Rosé weit besser geeignet. Bei „Weinschmeckern“ können Sie durchaus dicker auftragen – richten Sie sich bei der Weinsuche aber vor allem nach dem Anlass (siehe dort).





### 3 Die Speisen

Selbst dem Laien sind ein paar Regeln bekannt – z. B. dass zu Fisch vor allem (oder gar nur) Weißwein passt. Ja, diese klassischen Anleitungen können durchaus hilfreich sein, aber leider ist es nicht immer so einfach. Die Winzer haben in den letzten Jahrzehnten ordentliche Fortschritte gemacht und produzieren Weine mit den unterschiedlichsten Nuancen. Entsprechend riesig ist die Produktpalette. So kann ein Rotwein heute durchaus süß und fruchtig sein und lässt sich überhaupt nicht mehr mit einem tanninreichen, jahrelang gereiften Rotwein vergleichen. Und ebenso kann auch ein Weißwein durchaus kräftig, üppig und – durch lange Reifung im Barrique – holzbetont sein. Zu einem Fischgang wäre ein solcher Tropfen absolut unpassend. In Rot und Weiß, süß oder trocken lässt sich die Weinwelt also nicht mehr einteilen.

Geschmack, Textur und Geruch: Mit Zunge, Nase und Rachen lassen sich sowohl Weine als auch Speisen klassifizieren. Ist einmal klar, wie eine Speise und ein Wein wirkt, müssen Sie sich die Frage stellen,

wie beides zusammen funktioniert. Denn das Wichtigste bei einem Weinevent ist eben diese Kontrastwirkung. Zum einen müssen Speise und Wein harmonisieren, zum anderen müssen Sie aber auch darauf achten, dass Aromen nicht bombastisch verstärkt werden. Ein frischer, saurer Wein klappt sehr gut zu sauren Zutaten – dann müssen Sie aber beim Nachsäuern der Speisen behutsam vorgehen und beispielsweise Essig extrem sparsam einsetzen. Auch wenn es keine strengen Regeln gibt, so können wir Ihnen dennoch eine grobe Hilfestellung geben. Im Folgenden erfahren Sie, welche Weine und Speisen sehr gut zusammenpassen.

- **Leichte Speisen – wie frische Salate oder Gedünstetes (z. B. Gemüse, Fisch oder Fleisch):** trockene und feinherbe Weißweine
- **Leichte, würzige Speisen – wie Pilze, Geflügel, Kalb oder Gerichte mit hellen Soßen:** trockene und halbtrockene Rosés
- **Gehaltvolle, aber dezente Speisen – wie Schweinebraten, milder Käse oder herzhafte Gerichte mit Fisch oder Meeresfrüchten:** gerbstoffhaltige Weißweine (wahlweise mit Barrique)
- **Gehaltvolle, würzige Speisen – wie Pasteten, Gegrilltes, Braten mit dunklen Soßen:** kräftige Weißweine oder klassische, gerbstoffhaltige Rotweine
- **Fettreiche, würzige Speisen – wie Leber, Gorgonzola oder gebeizter Lachs:** Schaumweine oder edelsüße Weißweine
- **Süße Speisen – wie diverse Desserts:** Portwein, Likör oder Dessertweine

### 4 Die Dramaturgie

Am Abschluss der Weinplanung steht der Blick auf das Gesamtpaket: Welche Gänge sind geplant und wie passen die jeweiligen Weine am besten zueinander? Immerhin soll den Gästen ja nicht schon bei der Vorspeise der Schädel brummen. Überdies gelten auch bei Wein die gleichen Regeln wie beim Essen: Ein edelsüßer Wein ist vor einem kräftigen Pinot Noir genauso unpassend wie ein Tiramisu als Vorspeise vor einem Rib-Eye-Steak. Orientieren Sie sich also an Ihrem kulinarischen Gefühl. Überdies helfen auch die folgenden Ratschläge weiter.

- Planen Sie Weine mit viel Tannin erst bei späteren Gängen ein.
- Egal, ob rot, weiß oder rosé: Servieren Sie erst die leichten, frischen Weine, bevor Sie die alkoholreicheren Varianten auftischen.
- Besitzt ein Wein starke Holznoten, dann empfehlen sich davor vor allem fruchtbetonte Weine.
- Je süßer ein Wein ist, desto später sollte er angeboten werden.



## 5 Die Temperatur

Warum machen Weintrinker immer so ein Aufheben um die Temperatur? Den meisten Bier-Liebhabern ist es wichtig, dass das Getränk schlichtweg kalt ist – aber genau messen tun sie die Temperatur nicht. Beim Wein ist es nun mal so, dass viele unterschiedliche Aspekte dafür verantwortlich sind, ob er sich auf der Zunge und im Rachen voll entfalten kann



oder nicht. Ein Tropfen, der z. B. zu kalt ist, lässt sich geschmacklich nicht so sehr „packen“ wie ein wohltemperierter Wein. Und ebenso können sich Aromen bei falscher Temperatur viel zu schnell verflüchtigen. Und je mehr Tannine ein Wein besitzt, desto wärmer sollte er serviert werden; ansonsten kommen die ausbalancierten Tannine und Aromen nicht zur Wirkung.

Auf die richtige Temperatur bringen sollten Sie Wein nicht abrupt: Je schonender ein Wein aufgewärmt bzw. gekühlt wird, desto besser. Einfach ist es bei Champagner, der lediglich kellergekühlt sein sollte, sowie bei gereiften Weinen, die bei Zimmertemperatur serviert werden. Alle anderen Weine kühlen Sie am besten in Eiswasser herunter; notfalls tut es auch der Kühlschrank, wenn dieser nicht zu kalt eingestellt ist.

### TIPP

Je nach Situation ist es sinnvoll, einen Wein mehr oder weniger stark zu temperieren. Trinken Sie einen gereiften Rotwein beispielsweise am Kamin, sollte dieser kühler als üblich ausgedient werden.



Foto: Loberon

Weiß- und Schaumweine lassen sich perfekt in Wasser mit Eis kühlen. Hierfür gibt es Wein- und Sektkühler unterschiedlicher Größe und Form. Das Modell Emerald von Loberon beispielsweise besteht aus versilbertem Messing und ist für ca. 80 Euro erhältlich.

16 °C: Helle, würzige Rotweine

12-16 °C: Süßweine

6-8 °C: Rosés; leichte, säuerliche Weißweine

18

18°C: Tanninbetonte und/oder gereifte Rotweine

16

14-16 °C: Körperreiche Weißweine

14

12

12-14 °C: Champagner; leichte und/oder fruchtige Rotweine

10

8

6

4-6 °C: Schaumweine (bis auf Champagner)

4

Beispiele für die jeweiligen Weintypen finden Sie auf Seite 52.

TIPP

Reinigen Sie Weingläser am besten mit möglichst wenig Spülmittel, und polieren Sie sie mit einem Handtuch, das nicht mit Weichspüler gewaschen wurde. So ist der optimale Weingenuss garantiert.



## Die Gläser

Aus welchen Gläsern man einen Wein trinkt, ist mittlerweile Ansichtssache. Es muss für den Burgunder nicht mehr zwingend das bauchige Glas sein, und der Riesling lässt sich auch aus einem anderen als einem schmalen hohen Glas mit ausgestellttem Mundrand trinken. Entsprechend bieten manche Restaurants ihren Hauswein in kleinen, simplen Gläsern an – als hippe Anspielung an das rustikale Landleben früherer Tage. Unser Tipp: Trinken Sie den Wein so, wie Sie ihn mögen. Nichtsdestotrotz lohnt es sich, auch mal einen Blick auf klassische Weingläser zu werfen. Diese werden nämlich

nicht (nur) aus gestalterischen Gründen so gefertigt, wie sie im Geschäft zu finden sind: Die Form eines Weinglases hängt vor allem damit zusammen, wie Aromen auf Nase, Zunge, Gaumen und Rachen treffen. Und da Weine sehr unterschiedlich ausfallen, fallen auch die zugehörigen Gläser unterschiedlich aus. Wir verraten Ihnen, welche Gläser zu welchem Wein am besten passen und was es mit den jeweiligen Formen auf sich hat.

### SCHAUMWEINE

– wie Sekt, Champagner, Crémant



Der Duft eines Schaumweins oder eines Champagners ist am besten direkt oberhalb der Oberfläche zu erreichen. Deswegen empfiehlt sich ein schlankes, tulpenförmiges Glas, das sich nach oben hin ein wenig verengt, um die Aromen zu bündeln.

### SAMTIGE ROTWEINE

– wie Merlot, Zinfandel, Blauer Zweigelt



Für dunkle Rotweine, deren Geschmack eher üppig und samtig ist, empfiehlt sich ein Glas mit breitem Rand. So gelangt der Wein großflächig an die Zunge. Was die Höhe des Glases betrifft, so richtet sich diese nach dem Alkoholgehalt: Ist er besonders hoch, sollte das Glas nicht zu niedrig sein.

### LEICHTE WEISSWEINE

– wie Vinho Verde, Riesling, Silvaner



Besonders viel Raum im Glas braucht ein Weißwein nicht, wenn er leicht, fruchtig und säurebetont ist. Hier ist es eher wichtig, dass der süße Wein vor allem über die Zunge (und deren Papillen) wahrgenommen wird. Das klappt am besten, wenn der obere Rand des Glases leicht nach außen gewölbt ist.

### REIFE ROTWEINE

– zum Altern geeignete Weine jeglicher Art



Gereifte Rotweine sind besonders komplex. Sie sollten deswegen in breiteren Gläsern serviert werden, damit sie an der Oberfläche viel Luft abbekommen und sich gut entfalten. Nichtsdestotrotz sollte das Glas oben eng zusammenlaufen, damit die Aromen besser gebündelt werden.

### INTENSIV-AROMATISCHE WEISSWEINE

– wie Gewürztraminer, Muskateller



Ist ein Weißwein aromatisch, aber nicht zu säurebetont, dann sollte das Glas größer sein. Dennoch sollte es nicht zu hoch sein. Der breite Glasrand sorgt dafür, dass die säuerlichen Aromen gut über den Zungenrand geschmeckt werden können.

### TANNINBETONTE ROTWEINE

– wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo



Weine mit viel Tannin benötigen einen guten Luftkontakt und deshalb ein breites Glas. Damit sich der starke Alkoholgeruch gut verflüchtigen kann, sollte das Glas ausreichend hoch sein.

### KÖRPERREICHE WEISSWEINE

– wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris



Weißweine, die lange in Holzfässern gereift sind, sollten nicht zu klein sein, da die gewünschten Aromen eher weit über der Weinoberfläche zu finden sind. Außerdem hilft ein größeres Glas dabei, dass der komplexe Wein atmen kann, sich jedoch starke Alkoholgerüche verflüchtigen.

### WÜRZIGE ROTWEINE

– wie Pinot Noir, Pinotage, Sangiovese



Vielschichtige, seidige Weine benötigen (wie ein gereifter oder ein tanninbetonter Wein) ein breites Glas, in dem das Getränk an der Oberfläche besonders viel Luft erhält. Damit die Fruchtigkeit dieses Weines besser an die Zunge gelangt, sollte das Glas einen leicht nach außen gewölbten Rand besitzen.

### LEICHTE ROTWEINE

– wie Primeur-Weine, Beaujolais



Junge, fruchtbetonte Rotweine benötigen kein großes Glas und vertragen das gleiche Format wie ein intensiv-aromatischer Weißwein. Die fruchtigen Aromen werden im kleinen Raum besonders gut gebündelt.

### SÜSSWEINE

– wie Sauternes, Eiswein, gespirtete Weine



Da Süß- und Dessertweine sehr unterschiedlich ausfallen können, können auch die Gläser hier variieren. Meist handelt es sich um ein kleines Glas mit ausreichender Breite, damit sich die Aromen entfalten können. Nach oben hin sollte sich das Glas verengen, um die Aromen besser zu bündeln.

## 7 Das Dekantieren

Ist der richtige Wein gefunden, wurde dieser richtig temperiert und stehen alle passenden Gläser parat? Dann kann es fast schon losgehen! Vorher können oder sollten Sie den Wein aber schon dekantieren, also in eine passende Karaffe umfüllen. Wozu ist das gut? Zum einen lösen Sie bei alten Weinen auf diese Weise den Bodensatz, das sogenannte Depot, vom Rest. Hierbei ist es wichtig, dass man den Wein sehr behutsam in die vorgesehene Karaffe umfüllt, damit nicht doch etwas vom Depot mit hineinfließt.

Der andere Grund, einen Wein zu dekantieren: Gerade jüngere Weine können die Tannine ein wenig reifen lassen, wenn sie vor dem Genuss mit ausreichend Sauerstoff versorgt werden. Hierfür sind insbesondere breite Dekanter-Karaffen praktisch. Doch diese „Durchlüftung“ ist durchaus umstritten – denn es besteht auch die Möglichkeit, dass sich der Wein nicht nur entfaltet, sondern dass auch die frischen, fruchtigen Aromen verpuffen. Ob ein Wein vom Dekantieren profitiert, ist von Wein zu Wein unterschiedlich. Das Gleiche gilt für die Dauer. Soll es unmittelbar vor dem Trinken passieren oder gar mehrere Stunden zuvor? Hier empfiehlt es sich ganz klar, den Weinhändler um Rat zu fragen.

*Dekantierflaschen mit sehr breitem Bauch sind praktisch, soll der Wein vor dem Servieren noch ein wenig „atmen“. Dieses mundgeblasene Modell von WMF (ca. 50 Euro) besitzt zudem noch einen Hohlboden. Dadurch lässt sich der Dekanter beim Ausschchenken sehr gut mit nur einer Hand festhalten.*



*Es kann ganz schön knifflig sein, einen alten Wein so zu dekantieren, dass der Bodensatz in der Flasche verbleibt. Wenn Sie es einfacher haben wollen, dann ist so ein Dekantiertrichter wie der von celio praktisch (ca. 14 Euro).*

Foto: WMF

Foto: celio tisch-accessoires

## 8 Das Servieren

Wie man einen Wein richtig serviert, ist eine Wissenschaft für sich. Sie müssen am Tisch nicht den Butler mimen – Hauptsache, Sie gehen beim Servieren nicht zu plump vor. Klarer Fall: Ein guter Gastgeber schenkt ein und stellt nicht einfach die offene Flasche auf den Tisch. Beim Servieren gilt die Regel, dass Sie Wein behutsam einschütten. Dadurch lassen sich nicht nur peinliche Unfälle und nervige Flecken vermeiden, sondern auch feste Bestandteile – wie Bodensatz oder Weinstein

– in der Flasche halten. Belassen Sie die Gläser ruhig auf dem Tisch. Lediglich bei sehr edlen Weinen ist es durchaus Sitte, das Glas in die Hand zu nehmen und dieses beim vorsichtigen Einschütten leicht schräg zu halten.



Fotos: anyaberku/i, SanneBergr/Stock.com



## 9 Der Genuss

Genug der Worte, der Wissenschaft und der Ratschläge! Lassen Sie es sich und Ihren Gästen schmecken.



Erfrischendes für  
Autofahrer



**Es muss nicht immer Alkohol sein: Ein netter Abend in geselliger Runde bei ein paar erfrischenden Bierchen lässt sich auch ganz ohne Prozente erleben.**

**D**rei Freunde gehen in eine Bar. Was sich anhört wie der Beginn eines mittelprächtigen Witzes, wird für mindestens einen aus der Gruppe ganz schön ernst: Er muss nämlich den Fahrer mimen und sitzt den Abend über vermutlich auf dem Trockenen. Nur Wasser, Saft oder mal eine Cola? Das klingt ernüchternd. Das muss es aber gar nicht sein, denn schließlich gibt's doch alkoholfreies Bier.

**WIE EINGESCHLAFENE FÜSSE?**

„Das schmeckt doch nicht“, wird der eine oder andere von Ihnen nun vielleicht denken. „Nichts Halbes und nichts Ganzes“ ist ein weiterer, oft

fälschlicherweise vorgeschobener Einwand. Vermutlich gibt es über kein anderes Getränk derart viele Vorurteile wie über alkoholfreies Bier. Zugegeben: Bei manchen Sorten sind die Vorurteile berechtigt. Zahlreiche Varianten schmecken nämlich eher nach Malzbier als nach einem herkömmlichen Pils, weiß Bernhard Fritz vom Craft-Bier-Handel „Spriterei“ in Flingern (spriterei.de): „Es wäre wünschenswert, wenn alkoholfreie Biere nicht wie so oft nur wässrig oder süß schmecken, sondern auch noch eine gute Hopfenbitterkeit haben würden.“ Der Grund für diese Süße ist häufig das gewählte Herstellungsverfahren. Durch niedrige Temperaturen im Gär- tank wird die Alkoholbildung gedros-

selt. Die Hefe darf nur so lange wirken, bis die gesetzliche Höchstgrenze von 0,5-Volumenprozent erreicht ist. Auf diese Weise erhalten die alkoholfreien Biere ein Quäntchen der typischen Aromen. Der Haken: Da nicht alle gelösten Stoffe vergoren werden, schmeckt der Drink eher süß nach Bierwürze. Wer es grundsätzlich lieber weniger süß mag, kann alternativ zu einer Sorte greifen, bei der der Alkohol im Nachhinein entfernt wurde. »

*Sie mögen es etwas fruchtiger? Mittlerweile gibt es viele alkoholfreie Biere. Im Handel findet daher fast jeder eine spritzige Alternative.*



Fotos: hoozone, AlexRaths/iStock.com

## ALKOHOLFREIES BIER

Ein bekannter Vertreter ist beispielsweise Jever Fun. Gebraut wird es als klassisches Vollbier. Erst im Anschluss entziehen die Brauherren ihrer Kreation den Alkohol. Dies funktioniert im Grunde durch bestimmte Filtrationstechniken. Dabei wird durch eine feine Membran sowohl Wasser als auch Alkohol aus dem Bier gepresst. Vorteil: Im Bier bleiben die für den Geschmack wichtigen Stoffe zurück.

Der gefilterte Sud wird dann solange mit Wasser vermischt, bis der Grenzwert von 0,5 Prozent Alkohol erreicht oder unterschritten ist. So entstehen die herben Vertreter der „bleifreien“ Durstlöscher. Wer es noch etwas kreativer mag, greift einfach zu einem alkoholfreien India Pale Ale. Allerdings gibt es von dieser Sorte noch nicht allzu viele auf dem Markt. Ein leckerer Vertreter ist das „ü.NN“. Das nach Her-

stellerangaben erste alkoholfreie IPA Deutschlands wird mit einer besonderen Hefe gebraut, die den Malzzucker nicht vergären kann. Die Folge: Es entsteht kein Alkohol. Dazu packen die Brauherren wuchtige Aromahopfen-Sorten. Heraus kommt ein hopfiges Bier, das erfrischt und eine sehr fruchtige Note hat. Ein guter Durstlöscher, den man sich ruhiger öfter gönnen kann. »

**Erst ab 1,2 Alkohol-Volumenprozent muss das Getränk entsprechend gekennzeichnet werden. Übrigens: Selbst zahlreiche Säfte aus Orangen, Trauben und Co. besitzen immer etwas Restalkohol.**



Aus der Hafenstadt Hamburg kommt das ü.NN. Es ist das erste alkoholfreie India Pale Ale aus Deutschland. Für das „über Normalnull“ wird eine Spezial-Hefe verwendet, die den Malzzucker nicht vergären kann. Darüber hinaus sorgen die Aromahopfen Simcoe und Mosaic für ein intensives Aroma.



*Wir beschäftigen uns schon längere Zeit mit alkoholfreien und aromaintensiven Bieren. 2015 haben wir das erste deutsche IPA alkoholfrei entwickelt: vollgepackt mit den fantastischen Aromahopfensorten Simcoe und Mosaic. Gebraut wird es mit einer Hefe, die Malzzucker nicht vergären kann – also ganz ohne Manipulation.*



OLIVER WESSELOH

Kehrwieder Kreativbrauerei  
(kreativbrauerei.de)

*Beim Kauf gilt:  
probieren, probieren und  
noch einmal probieren –  
und sich vor Ort  
beraten lassen.*



**THORSTEN KULMANN**

Holy Craft Beer Store  
(facebook.com/HolyCraftBeerStore)



*Würzig, spritzig und ein  
angenehmer Pils-Geschmack:  
„Köpi“ schmeckt auch als  
alkoholfreies Bier.*

## DIE SACHE MIT DER PROMILLEGRENZE

Doch ein „richtiges“ Bierchen getrunken? Ein Taxi müssen Sie zwar noch nicht nehmen – aber direkt ins Auto sollten Sie auch nicht steigen. Je nach Geschlecht und Körpergewicht hat ein Glas Bier (200 ml) unterschiedliche Auswirkungen: Ein Mann mit einem Gewicht von 80 Kilogramm hat noch eine halbe Stunde nach dem Durstlöcher einen Blutalkoholspiegel von etwa 0,14 Promille. Eine Frau, die 60 Kilogramm auf die Waage bringt, sogar circa 0,22 Promille. Ein Fahrzeug dürfte man damit gerade noch fahren, ohne dass Konsequenzen drohen. Ab 0,3 Promille ist es dann soweit: Hat man augenscheinlich Probleme beim Fahren oder ist in einen Unfall verwickelt, kann dies schon als Straftat gelten. Ab 0,5 Promille hingegen liegt eine Ordnungswidrigkeit vor, die mit einem Fahrverbot geahndet wird. Ab 1,1 Promille wird aus der Ordnungswidrigkeit eine Straftat, und der Führerschein ist weg. Das gilt übrigens auch für entsprechend vollgetankte Fahrradfahrer (1,6 Promille), die eine Fahrerlaubnis besitzen. In beiden Fällen heißt es dann: ab zum Idiotentest. Daher: lieber auf eins der prickelnden und leckeren, alkoholfreien Biere zurückgreifen und sich nüchtern hinter Steuer oder Lenker begeben.



*Das Verfahren der Entalkoholisierung bringt bessere Ergebnisse, ist allerdings teurer. Zudem ist es auch möglich, mit wenig aktiven und langsamen Hefen zu arbeiten. Die Kombination beider Verfahren ist ebenso möglich und bringt sehr gute Ergebnisse.*



**MATTHIAS KLIENT**

Bier-Sommelier  
([probier-club.de](http://probier-club.de))



**Herb, bekömmlich und würzig: Jever Fun ist ein gutes alkoholfreies Bier, das nah an den charakteristischen Geschmack eines Pils heranreicht.**

## KALORIENARMER FITNESSDRINK

Immerhin haben alkoholfreie Biere naturgemäß weniger Kalorien. So schlägt beispielsweise ein Fläschchen des beliebten Weizens Franziskaner Alkoholfrei mit knapp 70 kcal zu Buche. Zum Vergleich: Die gleiche Menge Franziskaner Naturtrüb kommt

mit knapp 142 kcal auf das Doppelte. Alkoholfreie Biere haben auch weniger Kohlenhydrate. Ein oft in diesem Zusammenhang genannter Begriff ist das Schlagwort isotonisch. Ein solches Getränk besitzt ein Verhältnis von Nährstoffen zu Flüssigkeit, das dem des menschlichen Blutes entspricht. Dadurch werden isotonische Erfrischungen besonders schnell ver-

daut. Viele alkoholfreie Biere werben damit, isotonisch zu sein. Diese Getränke können nach einem anstrengenden Work-out helfen, einen Mineralstoff- und Wasserverlust schnell auszugleichen. Darüber hinaus enthalten alkoholfreie Biere unter anderem den Zucker Maltodextrin, der die nach dem Training geleerten Glykogenspeicher wieder auffüllt. Nach dem Kicken



## SO ENTSTEHT ALKOHOLFREIES BIER

**Bier brauen ist eine Wissenschaft für sich. Daher fragten wir bei Bier-Sommelier Matthias Kliemt nach, wie Bier ohne Alkohol hergestellt wird.**

Grundsätzlich gibt es zwei Methoden, ein alkoholfreies Bier zu produzieren. Zum einen kann der Brauer mit einer „gestoppten Gärung“ arbeiten. Heißt: Die Hefe, die für die Entstehung des Alkohols verantwortlich ist, lässt man nur sehr kurz für einen bierigen Geschmack arbeiten. Das Resultat sind überwiegend malzsüße und mastige alkoholfreie Biere. Diese Produktionsart ist einfacher und günstiger und deshalb das häufigere Verfahren. Für die zweite Produktionsart wird ein Bier ganz normal mit vollem Alkoholgehalt hergestellt. In einem aufwändigen Verfahren wird der Trunk anschließend entalkoholisiert. Der Vorteil: Da die Restsüße geringer ist, schmeckt ein derart hergestelltes alkoholfreies Pils schlanker und tatsächlich wie ein richtiges Bier.





**Eins von zwei alkoholfreien Altbieren stammt von Diebels aus Issum. Die einzige Hausbrauerei in Düsseldorf, die alkoholfreies Altbier braut, ist das Füschen auf der Ratinger Straße.**



also im Vereinshaus ein alkoholfreies Bier? Dem steht nichts im Wege. Aber auch an gemütlichen Abenden darf man ruhig einmal zum alkoholfreien Gerstensaft greifen. In Sachen Genuss stehen gute alkoholfreie Biere ihren „großen Brüdern“ in nichts nach. Perfekt also für einen geselligen Abend und für die, die keinen Alkohol trinken wollen oder sollen. Da man einem Bier nicht ansieht, ob Alkohol enthalten ist oder nicht, kann auch jeder der Anwesenden beim gemeinsamen Biergenuss anstoßen und das gemeinschaftliche Gefühl genießen. *Markus Fasse*

*Es wäre schön, wenn alkoholfreie Biere nicht nur süß schmecken würden, sondern eine gute Hopfenbitterkeit hätten.*

**BERNHARD FRITZ**

Craft-Bier-Spezialist  
von der **Spritterei** in Flingern  
(spritterei.de)

*Appetizer*

**EINEN MOMENT, BITTE ...**

**Wir messen gerade noch Ihren Anzeigenplatz aus.**

*Hochwertiges und emotionales Werbeumfeld!*

*Lange Verweildauer!*

*Einfach unkompliziert!*

*Überzeugt? Dann los! Jetzt werben und Rabatte kassieren.*

*Rufen Sie uns an!*

0211 9717 40 44  
[appetizer-magazin.de/werben](http://appetizer-magazin.de/werben)



*Appetizer*

**Wir wollen dich!**

Lust auf ein Praktikum bei *Appetizer*?  
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir jederzeit Redaktionspraktikanten, die sich von Genuss- und Ernährungsthemen, aber auch von Fotografie, IT und Kultur angezogen fühlen.

Interessiert? Dann schicke deine Bewerbung an [bewerbung@textquartier.net](mailto:bewerbung@textquartier.net)

Mehr unter [textquartier.net/jobs](http://textquartier.net/jobs)



# Die vielfältige Welt des Gins

Gin erfreut sich großer Beliebtheit. Appetizer verrät, warum das so ist, und stellt die besten Locations und Produkte vor.

**G**anz Deutschland scheint dem Gin verfallen. Düsseldorf und Umgebung machen da keine Ausnahme. Während früher Longdrinks aus Wodka die Bars dominierten, werden heute vermehrt Gin Tonics geordert.

Genauso wie Wodka ist Gin ein alkoholisches Getränk, das in den meisten Fällen aus Getreide hergestellt wird. Doch während ein guter Wodka möglichst „rein“ sein muss, sind geschmackliche Nuancen beim Gin bewusst gewünscht: Aus diesem Grund werden beim Destillieren des Schnapses verschiedene Kräuter und Gewürze – zusammengefasst Botanicals genannt – hinzugefügt.

## WIE ALLES BEGANN

Der Ursprung des Gins liegt im 17. Jahrhundert. Damals stellte der Arzt

François de la Boe in den Niederlanden einen Schnaps namens Genever her. Dieser noch heute bekannte Schnaps bestand aus Wacholder und wurde bei Magenbeschwerden verschrieben. Aufgrund des politischen Zusammenhalts zwischen Niederländern und Briten gelangte der Wacholdertrunk auch ins Vereinte Königreich – und erhielt den Namen Gin. Der Konsum stieg bei den Briten sogar so stark an, dass er Mitte des 18. Jahrhunderts nicht nur hoch besteuert, sondern auch die Produktion streng reguliert wurde. So wurde Gin zu dem erstklassigen Getränk, das es heute noch ist.

Richtig in Mode gekommen ist es aber erst jetzt wieder. Warum ist Gin bei den Deutschen so beliebt? Wie hat alles angefangen? „Meiner Meinung nach war Hendrick's der Auslöser“, erinnert sich Dagmar

von Halasz, Inhaberin von „Der Spirituosenladen“ in der Düsseldorfer Altstadt ([spirituosen-vonhalasz.de](http://spirituosen-vonhalasz.de)). Hendrick's ist Gin, der erst um die Jahrtausendwende entstand und im Laufe der nächsten Jahre bekannt gemacht wurde. „In den Bars wurde er mit Gurke serviert“, sagt von Halasz, „das hat bei uns für viel Stau- nungen gesorgt.“ Die begeisterten Barbesucher wollten mehr – und so stieg in Kneipen und Geschäften sowohl die Nachfrage als auch die Anzahl an Ginmarken.

## GESCHMACKLICHE VIELFALT

Ein Grund für die große Beliebtheit ist seine Vielfalt. Gin ist nicht gleich Gin. „Jede Destillerie hat ihre eigene Rezeptur“, sagt von Halasz. „Die Unterschiede machen vor allem die Botanicals, die dem Gin zugefügt werden. Hier gibt es viele ungewöhn-



Mehr und mehr Düsseldorfener Bars spezialisieren sich auf Queen Mums Lieblingsgetränk und bieten mittlerweile eine Fülle an Gins an, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Wir stellen Ihnen die besten Locations vor:

### BAR ALEXANDRA

Eine riesige Fülle an Gins trifft auf sieben verschiedene Tonics: Die Bar Alexandra in Bilk hat für jeden Gin-Liebhaber den richtigen Drink.

**Menge der Gins:** 70

Merowingerstr. 18 (Bilk), [bar-alexandra.com](http://bar-alexandra.com)



### WILLIAMS BAR & KITCHEN

Kreative Küche trifft auf Bar – nämlich im Williams. Die Bilk-Location hat über 70 Gins und fünf Tonics im Lager.

**Menge der Gins:** 70

Friedrichstr. 115 a (Bilk), [williams-bar.com](http://williams-bar.com)

### PECHMARIE

Wer sich sicher ist, schon jeden Gin probiert zu haben, der kann in der Pechmarie in Fliegern dennoch fündig werden. Die Bar hat sich voll und ganz dem Gin verschrieben!

**Menge der Gins:** 90

Ackerstr. 109 (Fliegern Nord), [facebook.com/pechmarieflyingern](https://facebook.com/pechmarieflyingern)



### BEUYS BAR

Joseph Beuys zu Ehren steht diese Bar für alle Gin-Freunde offen, die in der Altstadt unterwegs sind. Im Angebot sind auch viele Gin-Cocktails.

**Menge der Gins:** 30

Neubrückstr. 2 (Altstadt), [beuys-bar.com](http://beuys-bar.com)

Meine Faustregel lautet: süßer Gin mit besonders herbem Tonic und trockener Gin mit eher süßem Tonic.



HANS HÖRL

Gin-Experte beim Delikatessenhändler **Bos Food** aus Meerbusch

### ELEPHANT BAR

Seit April 2016 findet man eine gemütliche Gin-Bar im 60er Jahre Stil endlich auch in der Altstadt. An dem Standort, wo Sie einst den Q-Stall fanden, ist nun die Elephant Bar. Neben vielen diversen Drink-Variationen, können Sie Ihren eigenen Gin-Tonic zusammenstellen lassen.

**Menge der Gins:** 40

Kurzestr. 3 (Altstadt), [facebook.com/barelephant](https://facebook.com/barelephant)

## BELIEBT WIE NIE: GIN

liche Zutaten, teilweise auch aus anderen Regionen der Welt, die nur dort wachsen – beispielsweise Bergkräuter aus den Alpen. Jeder Gin hat also seinen eigenen Wiedererkennungswert. Keiner schmeckt wie der andere.“ Während Wacholder eines

der klassischsten Gewürze für Gin ist, schmecken manche der modernen Sorten stattdessen mehr nach Pfeffer oder mediterranen Kräutern. Die Kreativität der Brennereien ist scheinbar grenzenlos.

Längst werden nicht nur britische Gins ausgeschenkt. Aus aller Welt kommen kontinuierlich neue Produkte auf den Markt – und Deutschland ist da besonders aktiv. Auch bei uns wird fleißig destilliert: Die traditionsreiche Brennerei Schmittmann aus Düsseldorf-Niederkassel bietet seit einigen Jahren ebenfalls einen Gin an, den Schmittmann 1818. Hergestellt wird er mit hauseigenem Brunnenwasser und gelagert in über 70 Jahre alten Eichenfässern, bevor er den Weg in die Geschäfte und Bars Düsseldorfs antritt. „Es ist schon ein Phänomen, dass es mittlerweile so viele deutsche Gins gibt“, sagt von Halasz. „Doch das verwundert nicht: Wer als Destillateur sein Handwerk versteht, kann auch einen guten Gin produzieren. Mit den briti-

### 4 verschiedene Sorten

**LONDON DRY GIN** darf trotz des Namens überall hergestellt werden. Er besteht aus reinem Alkohol und diversen Gewürzen und schmeckt relativ trocken. Dieser Gin darf nicht gesüßt, aromatisiert oder gefärbt werden.

Anders als London Gin darf **DRY GIN** auch mit Aromen oder Farbstoffen versetzt werden.

Ein klassischer Gin besitzt in der Regel eine starke Wacholdernote. Doch bei den sogenannten **NEW WESTERN DRY GINS** stehen viele andere, kreative Botanicals im Vordergrund.

Ein Klassiker ist **OLD TOM GIN**. Dieser schmeckte im 19. Jahrhundert bitter und wurde vor allem als Medizin verwendet – weshalb er meist gesüßt wurde. Heute ist Old Tom bereits gesüßt und kommt vor allem bei Cocktails zum Einsatz.



### SCHMITTMANN 1818

Auch Düsseldorf hat seinen Gin: Der Schmittmann 1818 stammt von der Familienmanufaktur Schmittmann aus Niederkassel. Der Finest Dry Gin basiert auf einem Getreidebrand, der in 70 Jahre alten Eichenfässern gelagert wird. Als Botanicals kommen unter anderem Wacholder und Zitruschalen zum Einsatz, bevor der Gin weitere drei Monate in Steingutfässern lagert.

**Sorte:** Dry Gin

**Passt gut zu:** Fever Tree Mediterranean Tonic Water

**Preis:** etwa 30 Euro (700 ml)  
[schmittmann-korn.de](http://schmittmann-korn.de)

### SKIN GIN

Wer einen besonders „tiefsinnigen“ Gin probieren möchte, greift zum Hamburger Skin Gin. Er ist angenehm süß am Gaumen, im Abgang aber kräftiger. Aromen von Orangen, Zitronen, Kumquat und Minze sind neben einer zurückhaltenden Wacholdernote zu schmecken.

**Sorte:** New Western Dry Gin

**Passt gut zu:** Fever Tree Mediterranean Tonic Water, Fever Tree Lemon Tonic Water, aber am besten pur!

**Preis:** etwa 40 Euro (500 ml)  
[skingin.de](http://skingin.de)



### DARNLEY'S VIEW SPICED GIN

Verglichen mit so manch anderem Gin ist dieser britische London Dry Gin relativ kräftig, weshalb er gut mit süßeren Tonics getrunken werden kann. Neben Zitrusfrüchten kommen bei der Herstellung auch schärfere Gewürze wie Muskatnuss, Pfeffer und Zimt zum Einsatz.

**Sorte:** London Dry Gin

**Passt gut zu:** Fever Tree Lemon Tonic Water

**Preis:** etwa 26 Euro (700 ml)  
[darnleysview.com](http://darnleysview.com)



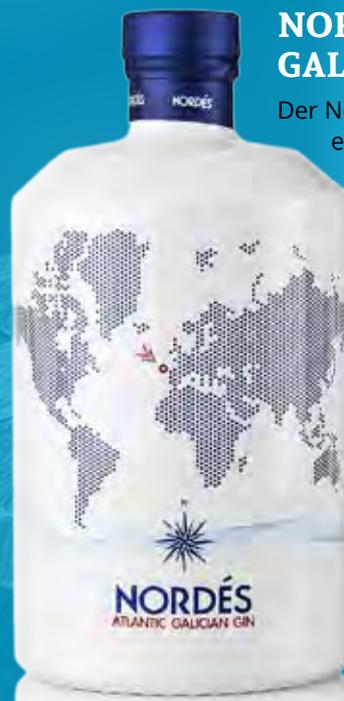
### NORDÉS ATLANTIC GALICIAN GIN

Der Nordés Gin stammt aus Galizien. Kein Wunder also, dass hier typische Botanicals aus dem Nordwesten Spaniens hinzugefügt wurden: Lorbeer, Zitrone, Salbei, Eukalyptus, Kardamom, Hibiskus und Tee vereinen sich zu einem blumigen und zugleich kräftigen Gesamtbild. Wer einen ungewöhnlichen Gin sucht, wird mit dem Nordés definitiv fündig.

**Sorte:** Dry Gin

**Passt gut zu:** Fentimans Tonic Water, Golden Monaco, Schweppes Dry Tonic Water

**Preis:** etwa 32 Euro (700 ml)  
[nordesgin.com](http://nordesgin.com)



schen Marken können die deutschen auf jeden Fall mithalten – und sie manchmal sogar übertreffen.“

## GEMISCHT, GEKÜHLT ODER PUR

Es gibt viele Möglichkeiten, Gin zu trinken. Cocktails wie Gin Fizz oder Tom Collins sind schon seit sehr langer Zeit gefragte Drinks. Am beliebtesten ist heute aber Gin Tonic. Die Auswahl beider Zutaten ist riesig –

und nicht wenige Bars spezialisieren sich darauf, den Kunden eine große Auswahl an Variationen anzubieten. Serviert mit Eis und einem Schnitzer Zitrone oder Limette findet er tagtäglich seine Abnehmer. Diverse Gin Tonics – insbesondere jene mit Hendrick's – werden auch aufgrund des passenden Geschmacks mit einer Scheibe Gurke angeboten. Und so mancher, tiefgründige und facetten-

reiche Gin (beispielsweise der hochwertige Skin Gin aus Hamburg) wird am besten pur getrunken. Die Varianten, Gin zu genießen, sind also mannigfaltig. Langweilig wird es nie. Und so wird die geschmackliche Wundertüte noch viele Jahre lang die Bars dominieren – und uns Freude machen.

Marius von der Forst

## Tonic aus eigener Manufaktur

Mit dem richtigen Tonic Water schmeckt der Lieblingsgin noch besser. Und es lässt sich sogar sehr gut selber machen. Die besondere Zutat ist Chinarinde, die Rinde des sogenannten Cinchona-Baums. Schon die Ureinwohner Südamerikas nutzten diese – z. B. als Medizin gegen Magenbeschwerden oder Tropenfieber. Wir verwenden Chinarinde heute aber wegen des herrlich bitteren Geschmacks – vor allem in Tonic. Und so geht's:

### Zutaten für 1 Flasche

15 g	Chinarinde (aus dem Gewürz-Onlineshop oder aus der Apotheke)
1 l	Wasser
600 g	Zucker
80 g	Zitronengras (aus dem Asialaden)
3	Bio-Limetten
10 g	Zitronensäure (Pulver, mit „reiner Lebensmittelqualität“, aus dem Drogeriemarkt)
	Sprudelwasser
	Gin

**Schwierigkeit:** einfach  
**Vorbereiten:** 10 Minuten  
**Garen:** 20 Minuten

- 1** Zitronengras und Limetten putzen, Zitronengras in dicke Stücke schneiden. Die Schale der Limetten mit einer feinen Reibe abreiben, ohne aber das Weiße unter der grünen Schicht mitzunehmen.
- 2** Das Wasser und den Zucker in einen Kochtopf geben. Diesen auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen. Solange umrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann werden die Zitronengrasstücke hinzugegeben. Alles etwa 6 Minuten köcheln lassen.
- 3** Nun die Chinarinde hinzugeben und das Ganze weitere 6 Minuten köcheln lassen.
- 4** Schließlich auch die Limettenschale mitköcheln lassen. Nach weiteren 3 Minuten (bisherige Gesamtkochzeit: 15 Minuten) den Topf vom Herd nehmen und die Zitronensäure in das dickflüssige Wasser einrühren. Wichtig hierbei ist, dass es sich um reine Zitronensäure handelt, die für Lebensmittel geeignet ist.
- 5** Den heißen Sirup nun vorsichtig durch ein Sieb in einen anderen Topf schütten, den Rest wegwerfen. Das Sieben nun wiederholen, dieses Mal aber ein sauberes Küchentuch (als Filter) in das Sieb legen.
- 6** Nun wird der Sirup (etwa 1,25 l) in verschließbare Glasflaschen geschüttet. So aufbewahrt, kann der Sirup einige Monate genutzt werden.
- 7** Pur wäre der Sirup viel zu süß. Er muss also verdünnt werden. Für ein „reines“ Glas Tonic nimmt man 20 ml kalten Sirup und 150 ml Sprudelwasser. Für einen Gin Tonic mischt man 20 ml Sirup mit 100 ml Sprudel und 50 ml Gin.



REZEPT AUCH ONLINE  
[appetizer-magazin.de/40381](http://appetizer-magazin.de/40381)



## Die perfekten Geschenke für...

### ... Besserwisser

Wer tiefer in die Materie eintauchen will, der findet in den ein oder anderen Sachbüchern entsprechenden Input. Empfehlenswert sind hierbei die neueren Bücher „How to Drink Gin“ von Dave Broom (19,99 Euro im Gräfe und Unzer Verlag / Hallwag) sowie „Gin & Tonic“



der Belgier Frédéric Du Bois und Isabel Boons (29,95 Euro im Gerstenberg Verlag). Beide Werke geben einen ausführlichen Bericht über Geschichte, Herstellung und Geschmacksrichtungen von Gin. Wer mehr will, sollte einen Blick in das Buch von Du Bois und Boons werfen: Hier erhalten Sie Tipps für die perfekte Verkostung, Rezepte zu passenden Gerichten und eine Aufstellung an Tonics. Kurzes Fazit: Fans von Gin-Mixgetränken kommen bei Brooms Buch auf ihre Kosten; wer möglichst viel zum Wacholderschnaps und zu Tonic wissen will, greift zum Werk von Du Bois und Boons.

### ... Experimentierfreudige

Ein richtiger Gin wird in der Regel im Laufe der Destillation mit den Botanicals „gefüttert“. Manchmal werden die Aromen aber auch hinterher hinzugefügt. Einen solchen Compound Gin kann man auch selber herstellen: Alles, was man braucht, ist ein neutraler Schnaps (z.B. einen guten Wodka) und jede Menge

Gewürze, die man für etwa zwei Tage einwirken lässt. Solche Gewürze bietet die Düsseldorfer Gewürzmanufaktur Just Spices an ([justspices.de](http://justspices.de)). Der neue **Gin Baukasten** (ca. 50 Euro) beinhaltet eine große Palette an Gewürzen wie Orangenschale, Piment und natürlich viel Wacholder. Dazu gibt's eine Anleitung, ein paar erste Rezepte, zwei schicke Glasflaschen, einen Trichter samt Sieb und Etiketten für den eigenen Gin.



*Einen hervorragend hergestellten Gin erkennt man am ausgewogenen, nicht künstlichen Geruch. Zudem schmeckt er angenehm ausbalanciert und darf nicht brennen.*

BERNHARD FRITZ

Gin-Experte von der **Spritterei** in Düsseldorf ([spritterei.de](http://spritterei.de))

### ... Genießer

Pimp your Drink: Möchten Sie einen Gin mit dem passenden Tonic perfekt abrunden, dann können Sie Ihr Getränk noch mit einer Zitronenzeste oder einer Gurkenscheibe ergänzen. Wem das nicht reicht, dem stehen noch weit mehr Botanicals als Garnierung zur Verfügung. Das „Gin & Tonic Set Mini“ von Special Touch bietet den perfekten Grundstock (z. B. für ca. 5 Euro unter [urban-drinks.de](http://urban-drinks.de)). Es enthält drei getrocknete Botanicals in praktischen Minidöschen: Wacholder (für alle, denen der Gin noch nicht wacholderlastig genug ist), Kardamom und Hibiskusblüten. Worauf warten Sie, machen Sie mehr aus Ihrem Gin!



### HAYMAN'S OLD TOM GIN

Aus London stammt der Old Tom Gin von Hayman's. Er ist relativ lieblich, aber dennoch facettenreicher als so manch anderer Gin. Destilliert wurde er mit diversen Beeren, Kräutern und Zitrusfrüchten. Am besten eignet sich der Old Tom zum Mixen von Cocktails wie beispielsweise – der Name deutet es schon an – einem Tom Collins.

**Sorte:** Old Tom Gin

**Passt gut zu:** Fever Tree Tonic Water Elderflower, diversen Cocktails

**Preis:** etwa 23 Euro (700 ml)  
[haymansgin.com](http://haymansgin.com)



### ... Spielkinder

Die Welt des beliebten Wacholderschnapses ist mittlerweile so vielfältig, dass man fast schon den Überblick verliert. Und wie steht es mit Ihnen? Sie sind ein Gin-Meister? Dann beweisen Sie es: Das **Gin Card Game** von Just Gin (ca. 10 Euro unter [justginblog.wordpress.com](http://justginblog.wordpress.com)) ist für Gin-Nerds wie geschaffen. Das Kartenspiel lässt sich wie ein Quartett bzw. Trumpf-Spiel nutzen. Es gewinnt beispielsweise derjenige, dessen Gins auf der Hand die meisten Botanicals oder den höchsten Alkoholgehalt besitzen oder am nächsten zur Gin-Metropole London beheimatet sind. Ein spaßiges Mitbringsel!

*Schütten Sie angebrochenen Gin lieber in eine kleinere Flasche um. In fast leeren Flaschen verfliegt das Aroma viel zu schnell.*



MARIUS VON DER FORST

Appetizer-Chefredakteur und Gin-Liebhaber



### GINA

Sie suchen etwas völlig Neues? Dann probieren Sie GINA. Dies ist die neueste Gin-Kreation der Landeshauptstadt. The Taste of Düsseldorf – so nennen die Macher ihren Gin, der mit Bio-Botanicals gebrannt wurde und einzigartig nach Orange und Ingwer schmeckt. Und als Basis für den vierfach gebrannten Tropfen kam friesisches Wasser aus der Stadt Norden zum Einsatz.

**Sorte:** Dry Gin

**Passt gut zu:** Thomas Henry Tonic Water, Fever Tree Lemon Tonic Water

**Preis:** 39,99 Euro (700 ml)  
[gin-a.com](http://gin-a.com)



### TANQUERAY RANGPUR

Ein gutes Beispiel für einen New Western Dry, der weniger wacholderbetont schmeckt als ein klassischer Gin, ist Tanqueray Rangpur. Für diese Sonderedition der bekannten, britischen Brennerei kam die sogenannte Rangpur-Limette zum Einsatz. Das Resultat: Bereits pur ist das Citrus-Aroma des Gins klar zu erkennen. Tanqueray Rangpur empfiehlt sich für alle, die süße, fruchtige Gins bevorzugen.



**Sorte:** New Western Dry Gin  
**Passt gut zu:** Thomas Henry Tonic Water  
**Preis:** etwa 29 Euro (700 ml)  
[tanqueray.com](http://tanqueray.com)

### LETTINIS GIN

Ein besonders exklusiver Gin Düsseldorfs ist der von Lettinis. Probieren und kaufen kann man ihn ausschließlich in der Lettinis Gusteria in der Haroldstraße 34 (am Graf-Adolf-Platz). Gefertigt wird der limitierte Gin des Restaurants in der Brennerei Liebl. Ausgewählte Botanicals wie frische Wacholderbeeren, Angelikawurzel, Hopfenblüten, Koriander, Ingwer, Lavendel und vollreife Zitrusfrüchte verleihen dem unfiltrierten Gin ein würzig-frisches Bukett.

**Sorte:** Dry Gin

**Passt gut zu:** Lurisia La Nostra Aqua Tonica (ein italienischer Tonic)

**Preis:** etwa 39 Euro (700 ml)  
[lettinis.de](http://lettinis.de)

MORGENS UM HALB ZEHN:

## Frühstücken und brunchen

Wir befassen uns mit der ersten Mahlzeit des Tages – und zeigen, wie auf der ganzen Welt morgens gespeist wird. Mit Frühstücksrezepten und den besten Brunch-Locations Düsseldorfs.



### TOUR DE FRANCE: Düsseldorf im Fahrradfieber

Lassen Sie sich inspirieren, wie Sie Ihre eigene Fahrradtour kulinarisch aufpeppen können. Außerdem: Das essen die Profi-Radler.



### Leckerer vom Kugelgrill

Zum 65. Geburtstag des Kugelgrills zeigen wir, wie vielfältig Sie dieses Wundergerät einsetzen können.



### Pizzerien in Düsseldorf

Wir stellen Ihnen die Restaurants Düsseldorfs vor, deren Pizza Sie auf jeden Fall probiert haben sollten.

**Appetizer 2/17 –**  
ab Anfang Juni kostenlos in  
Düsseldorfs Gastroszene  
und Lebensmittelläden

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich Themen möglicherweise ändern können.

## IMPRESSUM

*Appetizer*

DAS GENUSS-MAGAZIN FÜR DÜSSELDORF

Erscheinungsweise: dreimonatlich

  
**Textquartier**  
DÜSSELDORF

Verlag, Herausgeber und Redaktion:  
Textquartier Düsseldorf GmbH  
Wiesenstr. W21  
40549 Düsseldorf  
Tel.: 0211 97 17 40 44  
Fax: 0211 97 17 40 56  
Mail: redaktion@appetizer-magazin.de

Geschäftsführung und Chefredaktion:  
Markus Fasse, Marius von der Forst

**Autoren:** Insa Menzel, Nina Jean Norin,  
Marina Schmalenberger

**Schlusskorrektur:** Martina Stein

**Grafische Konzeption:**  
Doris Busch Grafikdesign

**Layout:** Doris Busch Grafikdesign,  
Gunther Klippel

**Fotograf:** Robin Nickel

**Anzeigenverkauf/Kooperationen:**  
Marius von der Forst  
Tel.: 0211 97 17 40 49  
Mail: vonderforst@textquartier.net  
www.appetizer-magazin.de/werben

**Vertrieb:**  
Tel.: 0211 97 17 40 44  
www.appetizer-magazin.de/auslegen

**Coverfoto:** GreenArtPhotography /  
iStock.com; Icon: Freepik / flaticon.com

### Bildnachweise:

Einige Bilder in diesem Produkt wurden mit Creative Commons lizenziert und entsprechend gekennzeichnet (mit CC in den Credits). Zur genauen Bedeutung des jeweiligen CC-Lizenzcodes siehe [www.creativecommons.org/licenses](http://www.creativecommons.org/licenses).

Für unverlangte eingesandte Manuskripte, Datenträger, Bilder und Materialien übernehmen der Verlag und die Redaktion keine Gewähr. Eine Haftung der Richtigkeit der Veröffentlichung kann trotz sorgfältiger Prüfung durch die Redaktion nicht übernommen werden. Jeglicher Haftungsanspruch muss daher grundsätzlich abgelehnt werden. Vervielfältigungen und Nachdrucke – auch auszugsweise – dürfen nicht ohne Genehmigung des Verlags erfolgen.

Es gelten die Mediadaten vom 1. Dezember 2016  
([www.appetizer-magazin.de/mediadaten](http://www.appetizer-magazin.de/mediadaten)).

### Druck:

WIRmachenDRUCK GmbH, Mühlbachstraße 7, 71522 Backnang

printed by:  
**WIRmachenDRUCK.de**  
Sie sparen, wir drucken!



JETZT IM ANGEBOT!

# APPETIZER

**Magazin** samt Redaktion,  
Grafikabteilung und Druck.  
Heute für nur...

Nein, diese Zeitschrift kann man nicht kaufen.

Aber wir erstellen Ihnen gerne eine eigene:

Egal, ob Kundenzeitschrift, Mitarbeitermagazin oder  
Imagebroschüre – wir kennen uns mit der Produktion  
von Printmedien bestens aus. Sprechen Sie uns an.

Tel. 0211 97 17 40 44  
[www.textquartier.net](http://www.textquartier.net)



**Textquartier**  
DÜSSELDORF



# Was für ein Bier!

---

Und jetzt ein König.



*König Pilsener*