

Appetizer

KOCHEN
ESSEN
AUSGEHEN

KAFFEE

Vom Anbau bis zur Zubereitung



INGWER

Zehn Fakten und Tipps zur beliebten Wunderwurzel. Mit leckeren Rezepten!



BELGISCHE BIERE

Amber, Grut und Lambic: So vielfältig ist die Bierwelt Belgiens.

DAS PERFEKTE STEAK





SUCHST DU
NOCH ODER
CHECKST DU'S
SCHON?



NABU Siegel-Check
Die kostenlose App
mit Fotoerkennung.
Für alle, die ökologisch
einkaufen wollen!



Jetzt downloaden:
www.NABU.de/siegel-check

Liebe Leserin, lieber Leser

In der kalten Jahreszeit gibt es kaum etwas Gemütlicheres, als warm eingewickelt zu lesen. Diese neue Ausgabe von Appetizer, dem Genuss-Magazin für Düsseldorf, ist dafür die ideale Lektüre. Und wenn Sie dazu etwas Heißes und Leckeres trinken, ist der Lesespaß perfekt – egal, ob zu Hause oder in einem gemütlichen Café. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen ab Seite 12 zunächst den optimal zubereiteten Kaffee vor. Wem der nicht reicht, der findet ab Seite 38 andere Heißgetränke für den Winter – mal mit und mal ohne Schuss! Sie haben Hunger mitgebracht? Ausgezeichnet! Ab Seite 24 verraten wir Ihnen, wie Sie das perfekte Steak servieren.

Das Ende des Jahres bedeutet auch: schon vier ganze Ausgaben von Appetizer! Lassen Sie uns wissen, ob Ihnen unsere Zeitschrift gefällt. Schreiben Sie uns – per Mail oder auf Facebook (facebook.com/appetizer.magazin). Wir freuen uns auf Ihre Nachricht. Vielen Dank für Ihre Treue in diesem Jahr!

Marius von der Forst

Markus Fasse

Marius von der Forst &
Markus Fasse
Chefredaktion Appetizer

VERLOSUNG

Appetizer und die Marie Schwietzke GmbH
verlosen 20 Kapsel-Sets der italienischen
Rösterei Caffè Diemme.
Mehr zum Gewinnspiel auf Seite 13.





6 NEWS

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

12 KAFFEE GENIESSEN

Von der Plantage in die Tasse: Wir haben uns auf die Suche nach dem leckersten Kaffee gemacht.

20 10 FAKTEN ÜBER INGWER

Die Knolle aus Fernost ist eine echte Bereicherung für Geschmack und Gesundheit!



24 DAS PERFEKTE STEAK

Entrecote, Filet und Co.: Steaks sind eine Delikatesse. Lesen Sie hier, wie Sie das perfekte Steak zubereiten.



32 NÜSSE & KERNE

Winterzeit ist die Zeit der Nüsse. Warum es besonders gesund ist, Kerne und Nüsschen zu naschen, erfahren Sie ab Seite 32.



38 WINTERGETRÄNKE

Schoki, Punsch und Glühwein: Im Winter trinkt man gerne Heißes. Das sind die Trend-Drinks in diesem Jahr.



42 BELGISCHE BIERE

Kaum ein Land dieser Erde hat eine derart vielfältige Bierkultur wie Belgien. Kommen Sie mit uns auf eine genussvolle Reise!



46 IMPRESSUM

Unsere Lieblingsrezepte

Ein medium-rare gebratenes Steak aus der Hohen Rippse ist für mich immer die beste Wahl!



SEITE 26

MARIUS VON DER FORST

Appetizer-Chefredaktion

SEITE 39



Der Marzipanpunsch ist super lecker! Besonders, wenn er schön heiß serviert wird.

JIL WERMELSKIRCHEN

Appetizer-Autorin

Geröstete Erdnüsse sind der perfekte Snack für einen gemütlichen Filmabend. Selbstgemacht schmeckt's gleich noch besser!



SEITE 33

MARKUS FASSE

Appetizer-Chefredaktion

Winter, Schnee und leckeres Essen



Der Winter ist da und somit hoffentlich auch bald wieder das Schlittenfahren, Spaziergänge im Schnee oder Ausflüge auf Skiern. Bei solchen Aktionen benötigt man natürlich die richtige Verpflegung, und genau die stellt Spitzenkoch und Outdoor-Experte Markus Sämmer in seinem zweiten Buch „The Great Outdoors – Winter Cooking“ vor. Ob Jackentaschen-Snacks, Thermoskannen-Gerichte oder etwas für lange Winterabende: Bei den 120 genialen Auszeitrezepten ist für jeden Wintersportler etwas dabei. Das Kochbuch gibt's beim Umschau Verlag (umschau-verlag.de) für 34 Euro.



©Julia Ruby Hildebrand, Ingolf Hatz (2)



Trickkiste für Gin-Fans

In der Würzbar (Oberkasseler Str. 79, wuerzbar.de) bekommen Wacholder-Liebhaber für rund 50 Euro ein tolles Sammlerstück: Ferdinand's Werkzeugkiste enthält eine Flasche Ferdinands Saar Dry Gin und vier Flaschen Polidori's Tonic Water. Das Set made in Germany kommt in einem hübschen Holzkasten daher. Sehr dekorativ und auch geschmacklich ein echtes Gin-Highlight. Übrigens: Der Wacholder-Trunk ist auch als Einzelflasche erhältlich!

DER KAFFEE IST FERTIG!

Miele (miele.de) stellte die neuen Kaffeevollautomaten CM5 vor. Für rund 800 Euro erhalten Kaffeeliebhaber den vollen Genuss: die Funktion OneTouch for Two, mit der man zeitgleich zwei Kaffeespezialitäten zubereiten kann, oder den Cappuccinatore, der den perfekten Milchschaum zaubern soll. Außerdem ist der Vollautomat vergleichsweise schmal und braucht deshalb nur wenig Standfläche. Die Reinigung verspricht komfortabel zu sein, da sich die Milchleitungen automatisch säubern sollen und die meisten Komponenten in die Spülmaschine dürfen. Das Gerät ist in verschiedenen Farben erhältlich.



Fotos: Designed by kipargeter/Freepik, Epine_art/Stock.com, Designed by Mrsiraphol/Freepik



Delikatesse to go

Lust auf etwas Herzhaftes für „auf die Hand“? Seit September gibt es am Stand von Feinkost Stüttgen by Otto Gourmet am Carlsplatz eine kulinarische Erweiterung des Sortiments, darunter verschiedene Sandwiches, die die ideale Stärkung während des Marktbesuches oder zum Mitnehmen für die Pause zwischendurch sind. Belegt sind die saftigen Leckerbissen mit Livar-Klosterschwein, US-Beef, Ibérico-Schinken und vielen weiteren Fleisch-Delikatesen aus dem Sortiment von Stüttgen. Preislich geht's los bei 7,50 Euro.

M Macarons . Caroline Größ . T 02150.7942087 . www.mmmacarons.de

DIE BÄCKEREI DER BROTFREUNDE

Hohe Straße 31 • Tel. 86 20 34 0
Mittelstraße 25 • Tel. 86 20 34 21

HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

Der Lichtzeitpegel, die Uhrenlichtskulptur im Rheinturm von Künstler Horst H. Baumann, ist die größte dezimale Zeitskala der Welt. Ursprünglich sollte sie am Pylonen der Oberkasseler Rheinbrücke angebracht werden – dort war u.a. zu wenig Platz.



BAR & KITCHEN

ADERSSTR. 21
40215 DÜSSELDORF
TEL: 0 211 - 876 66 66
EMAIL: ROSIES@MAIL.DE
WWW.ROSIES-DÜSSELDORF.DE

VIELE KREATIVE REZEPTIDEEN

Eine etwas andere „Bucket-List“: Annette Sandner gibt ihren Lesern 100 Gerichte an die Hand, die man auf dem Löffel gehabt haben muss, bevor man ihn selber abgibt. Ein außerordentlich vielseitiges und abwechslungsreiches Buch!

Es steigert sich von Klassikern wie Currywurst, über Kaviar-Gerichte bis hin zu eher verrückten Zutaten wie etwa karamellierte Heuschrecken. Mit diesem außergewöhnlichen Buch bringt Annette Sandner sicherlich einige dazu, einmal etwas Neues zu probieren und mit alten Gewohnheiten zu brechen. Das Kochbuch ist im Christian Verlag erhältlich (verlagshaus24.de/christian). Der Preis liegt bei 20 Euro.



Fotos: Annette Sander/Christian Verlag

Rum probieren

Düsseldorf bekommt ein stilvolles Rum-Tasting-Event. Als Veranstaltungsort wählte Veranstalter Rolf Kaspar Spirituosen die Classic Remise in Wersten, eine stilvolle Location in einem denkmalgeschützten und restaurierten Ringlokschuppen. Die Rum-Verköstigung findet statt am 27. Januar 2018 und beginnt um 16 Uhr. Interesse? Dann schnell ein Ticket buchen. Die Kosten liegen bei 50 Euro pro Person. Dafür gibt's dann neben zwölf Gläschen mit verschiedenen Rum-Sorten auch Live-Musik und – gegen Aufpreis – eine live gerollte Zigarre sowie Catering vom Düsseldorfer Kult-Metzger Peter Inhoven. Mehr zu diesem Event und Tickets unter kaspar-spirituosen.de.



Stemprock's Löwenblut Kräuterlikör

Ein Kräuterlikör, der böse Geister vertreibt und die Lebensgeister weckt? Stemprock's Löwenblut soll so einer sein. Der würzige Likör stammt von der Familie Stemprock und besteht aus 43 ausgewählten Kräutern. Darüber hinaus verleiht seine fruchtige Brombeernote dem Likör einen ganz besonderen Geschmack. Kräuterlikör-Liebhaber werden ihre Freude an ihm haben. Für rund 20 Euro gibt's die 0,7-Liter-Flasche unter anderem im Getränketempel, in der Metro (in Neuss und Düsseldorf) sowie online unter stemprocks-loewenblut.de.

Fotos: asmakar, boschettophotography, Florianaz/stock.com



WIR STELLEN VOR: DAS ESTIA

Seit mehr als drei Jahren bietet das Estia seinen Gästen hochwertige griechische Küche. Vor allem für seine Fischgerichte ist das Restaurant, das in Heerdt zu finden ist, bekannt. „Viele haben am Anfang daran gezweifelt, dass unser Restaurant hier – in der westlichsten Ecke Düsseldorfs – so gut funktioniert“, erzählt Inhaber Alexandros Tzimas. Doch das hat sich seitdem geändert: Längst hat sich das Estia im näheren Umkreis etabliert und wird von Gästen aus Ober- und Niederkassel, Meerbusch und Neuss sehr gut besucht. Und auch auf der rechten Rheinseite Düsseldorfs spricht sich langsam herum, welches kulinarische Erlebnis man in Heerdt findet. Das Estia kursiert als Geheimtipp!

Das Restaurant bietet das an, was in Griechenland aktuell angesagt ist. Im Estia finden Sie mediterrane, traditionelle Küche mit hochwertigen Zutaten. Der Fisch und die Meeresfrüchte werden täglich frisch geliefert. Beispielsweise die Wildfang-Garnelen, die in Weißweinsauce serviert werden. Ebenfalls beliebt sind die Baby-Calamari mit Spinat (nach einem Rezept vom Berg Athos) sowie das Lammfilet in einer Mavrodaphne-Chilisoße mit Gemüserisotto. Selbst die mit Reis und Kräutern gefüllten Weinblätter – Dolmadakia genannt – werden im Estia komplett selbst gemacht. Hierfür kommen übrigens nur Bio-Weinblätter zum Einsatz.

Heerdtter Landstraße 245 (Heerdt), 0211-56925325,
www.estia-restaurant.de



Großes
Angebot an
hochwertigen
Weinen – und
das zu fairen
Preisen!

ANZEIGE



Täglich
geöffnet –
von 12 bis
0 Uhr!



Frisch
zubereitete,
preislich attraktive
Mittagsgerichte!
Immer von Montag
bis Freitag.



eat&STYLE 2017: Düsseldorf schlemmt!

Deutschlands größtes Food-Festival gastierte auf dem Areal Böhler. Die eat&STYLE Düsseldorf bot u. a. viele Workshops rund ums Kochen und Backen. Knapp 12.000 begeisterte Gäste besuchten rund 130 Aussteller, zahlreiche Workshops und Food Trucks. Darüber hinaus lernten sie die neuen Food-Trends kennen. Im Mittelpunkt stand also ganz viel Genuss. Appetizer war selbst vor Ort und auch wir finden: Schade, dass es vorbei ist! Aber schön, dass es im nächsten Jahr erneut zum Areal Böhler geht: zur eat&STYLE 2018.



Illustration: Designed by Ibrandify/FreePik

DAS WAR DIE CHEF-SACHE 2017

Die Chef-Sache bot in diesem Jahr alles, was das Genuss-Herz höherschlagen lässt: Bei der neunten Auflage des Food-Events – das zum ersten Mal in Düsseldorf stattfand – zeigten mehr als 50 Top-Referenten auf drei Bühnen, darunter die neue Masterclass-Bühne und eine spezielle Plattform für Sommeliers, die School of Wine, ihr Können. Die Veranstaltung auf dem Areal Böhler freute sich über 3300 Besucher und über 100 Aussteller. Wer die diesjährige Chef-Sache verpasst hat, sollte sie unbedingt im nächsten Jahr vom 16. bis 17. September besuchen.

Liebe zum Detail führt zu Exklusivität

Grandiose Speisen, tolle Stimmung: Das riva im Medienhafen ist die ideale Adresse für verschiedene Anlässe. Hier kocht der Chef noch persönlich.

Sanfte Musik erfüllt den Raum, das Licht ist gedimmt. Schwere Tische aus Teakholz werden von beigefarbenen Lederstühlen umsäumt: Wer im riva zu Gast ist, wird von einem einladenden und hochwertigen Ambiente empfangen. Beim individuell geführten Gastronomiebetrieb treffen sich die Besucher und Bewohner des Medienhafens. Hier stehen die Chefs noch selbst am Herd und die Gäste ganz klar im Mittelpunkt. Wer Fragen hat, kann sie gleich vor Ort loswerden, denn die Inhaber sind für ihre Besucher ganz persönlich da. Das riva öffnet bereits vormittags um 11:30 Uhr.

Dass das Restaurant mit internationaler Crossover-Küche auch mittags einen Besuch wert ist, offenbart die Mittagskarte. Sie ist jeden Tag anders, die Auswahl ist stets abwechslungsreich und vielseitig. Besonders aber am Abend: Neben einer beeindruckenden Weinkarte mit erlesenen Tropfen aus der ganzen Welt ist es vor allen Dingen die Küche, die dem riva seine Qualität verleiht. Ob frisches Thunfischtatar mit Avocado und Sesamalgem, geschmorte Lammschulter oder saisonale Köstlichkeiten wie die Weihnachts-Gans: Alle Zutaten wer-

den täglich frisch und handverlesen eingekauft. Auch seinen italienischen Wurzeln verweigert sich das Szenere-Restaurant nicht, denn die Geschäftsführer sowie Inhaber René Paganetti und Michele Salamone haben dafür gesorgt, dass auch abwechslungsreiche Pizzen den Weg auf die Speisekarte gefunden haben.

FANTASTISCHE BAR & REGELMÄSSIGE EVENTS

Wer den Abend angemessen ausklingen lassen möchte, sollte die grandiose Bar riva gleich gegenüber besuchen: An der Kaistraße 14 genießen Sie ausgewählte Gins, exotische Grappas und hochwertige Champagner. Die sehr umfangreiche Karte bietet alles, was das Herz begehrt. Ohnehin lädt die riesige Theke zum Verweilen ein. Auch für Unterhaltung ist gesorgt: Im riva finden regelmäßigen Partys und Events statt. „Wir lassen uns für Sie jeden Tag etwas Neues einfallen“ ist ein Motto des Restaurants. Und so kann es auch mal vorkommen, dass Salamone höchstpersönlich am Mikrophon ein paar Klassiker für seine Gäste zum Besten gibt. Im riva wird Abwechslung eben großgeschrieben.



restaurant
riva
& bar

Zollhof 11
Öffnungszeiten
Montag bis Freitag:
11:30 Uhr bis 2:00 Uhr
Reservierungen à la carte:
0211-91315470
riva-duesseldorf.com

Hoch die Tassen!

Kein Getränk wird von uns so sehr konsumiert wie Kaffee. Vor allem als Wachmacher bekannt, kann der heiße Trank aber noch viel mehr. Von A wie Anbau bis Z wie Zubereitung: Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die Welt des Kaffees.

Ohne Kaffee geht gar nichts – so zumindest die Meinung etlicher, die morgens den neuen Tag angehen. Doch auch während des restlichen Tages kommt der Wachmacher immer wieder zum Einsatz. Und die Beliebtheit ist heute größer denn je. Jeder in Deutschland verbraucht jährlich im Durchschnitt 7,2 Kilogramm Kaffee. Nichts wird hier mehr getrunken, noch nicht einmal Wasser oder Bier.

DER LANGE WEG NACH EUROPA

Dabei ist Kaffee nicht gerade ein antiker Klassiker. Zu finden war er vor allem im äthiopischen Hochland. Dass die Beeren der wilden Pflanzen munter machten, erkannte man aber erst vor rund 1.200 Jahren. Im 11. Jahrhundert wurde Kaffee in Arabien dann erstmals gezielt angebaut, bevor er später überall im Osmanischen Reich bekannt wurde. Das erste Kaffeehaus Europas entstand 1554 auf der europäischen Seite Konstantinopels. Und

mit dem Ende der Belagerung Wiens durch die Osmanen im 17. Jahrhundert kam dann auch der deutschsprachige Raum erstmals in Kontakt mit Kaffee.

DIE PFLANZE HINTER DEM GETRÄNK

Die beliebte Bohne kommt aber alles andere als schwarzbraun vom Baum: Zunächst ist die Kaffeekirsche grün, dann gelb und bei Reife kräftig rot. Die Bäume, an denen sie wächst, können in der freien Wildbahn durchaus zehn Meter hoch werden. Doch die Pflanze ist überaus empfindlich, erträgt keine

Temperaturen von mehr als 30 Grad und versteckt sich gerne im Schatten anderer Bäume. Etwa 130 Kaffeesor-ten sind bekannt, und jede hat beim Anbau ganz eigene Ansprüche.

Die berühmtesten Sorten (und ihre vielen Untersorten) sind Arabica und Robusta. Letztere ist – der Name deutet es an – wesentlich unempfindlicher als andere Kaffeesor-ten. Sie kann an sehr vielen Orten wachsen und ist aufgrund ihres säuerlichen Geschmacks perfekt vor Fressfeinden geschützt. Und auch vor uns, denn Robusta kann sich aufgrund der starken Säure geschmacklich nur in seltenen Fällen gegenüber anderen geschätzten Sorten behaupten. Hier punktet vor allem die deutlich bekömmlichere Arabica mit ihren vielen Untersorten. Problematisch ist hierbei nur, dass Arabica ausschließlich in einer Höhe von 1.000 bis 2.000 Metern wächst – und dies am besten in den Tropen des 20. Breitengrads im Schatten anderer Bäume. Das macht die Ernte nicht gerade ein-fach.



Coffee Management Services/flickr; CC BY 2.0



Kaffeeschmiede

Kaffee einmal selber rösten? Kein Problem! Dafür bietet Chef-Diplom-Sommelier und Röstmeister Tamas Fejer in der Kaffeeschmiede Seminare an. Neben der genüsslichen Verkostung, werden spannende Fakten aus der Geschichte des Kaffees geboten und man lernt, wie das Heißgetränk perfekt zubereitet wird. Die nächste Kaffeeschulung findet übrigens am 6. Januar statt. Also, buchen Sie schnell einen Platz oder erwerben Sie – für sich oder jemand anderen – einen Gutschein. Für rund 70 Euro können Sie an einem der Seminare von Tamas Fejer teilnehmen. In seinem Café in Oberkassel kann man zudem die Produkte des Deutschen Röstmeisters 2009 direkt probieren. Qualität und Geschmack stehen dabei an erster Stelle: Es werden ausschließlich Arabica-Kaffeebohnen aus den besten Anbaugebieten verwendet und der Kaffee wird fast täglich frisch geröstet.

Belsenstr. 11 (Oberkassel), 0211-6957475, kaffeeschmiede.de



ANZEIGE

DAS SCHMECKT! KAFFEE VON DIEMME

Bereits seit 90 Jahren produziert Caffè Diemme in Padua eine Fülle an erstklassigen Kaffees. Das Familienunternehmen setzt dabei vor allem auf ein langsames und schonendes Röstverfahren.

Heraus kommt ein geschmackvoller Kaffee mit komplexen Aromen, schokoladigem Geschmack und wenig Säure. Hier bei uns wird er von der Marie Schwietzke GmbH vertrieben, die bereits seit 20 Jahren mit Diemme zusammenarbeitet. Erhältlich ist der Kaffee unter 0211-674071 oder info@marie.de. Zu haben sind die verschiedenen Röstungen und Mischungen von Caffè Diemme als ganze Bohne, gemahlen, als Pads (für das E.S.E.-System) oder als Kapseln (für das Nespresso®-System).



20 KAPSEL-PACKS ZU GEWINNEN!

Appetizer verlost zusammen mit der Marie Schwietzke GmbH 20 Sets mit je zehn gemischten Kapseln von Caffè Diemme. Neugierig? Dann besuchen Sie appetizer-magazin.de/marie und nehmen Sie am Gewinnspiel teil.

* die Marke ist weder Eigentum von Diemme S.p.a. noch von an sie gebundene Unternehmen



KAFFEE

KOMPLIZIERTE ERNTE

Da der Kaffeekonsum kontinuierlich steigt, ist eine maschinelle Ernte zwingend notwendig. Kaffeepflanzen, die im Schatten anderer Tropenbäume wachsen, sind hierfür nicht geeignet. Deshalb setzt die Industrie auf Waldrodungen und Massenanbau, was nicht nur umweltschädlich ist, sondern auch die Kaffee-Qualität beeinträchtigt. Hochwertiger Kaffee wird von Hand gepflückt und selektiert, damit nur die besten Kaffeekirschen verwendet werden. Das hat natürlich seinen Preis, bringt aber einen viel besseren Geschmack als beim maschinell geernteten Kaffee.

Auch bei den weiteren Schritten ist die langwierigere, sorgfältigere Verarbeitung der industriellen Arbeit vorzu-

ziehen. Bei Letzterer werden die geernteten Kaffeekirschen in Maschinen sortiert, gereinigt und geschält. In der sogenannten Aufbereitung kommen die Kirschen anschließend in ein großes Wasserbad, um dort langsam zu fermentieren. Zum Schluss werden sie dann getrocknet. Hochwertiger ist dagegen die trockene Aufbereitung: Die anfänglich gewaschenen, aber noch ungeschälten Früchte werden auf dem Boden ausgebreitet und über längere Zeit in der Sonne getrocknet. Dieser Kaffee kommt später als „unwashed“ oder „natural“ in den Handel.



BÄCKEREI HINKEL

Das richtige Gebäck für die Kaffeetafel gesucht? Schauen Sie doch einmal bei der Bäckerei Hinkel vorbei. Hier finden Sie eine große Auswahl an Feingebäck für Kaffeeliebhaber. Bei-

spielsweise die Walnusshauben: Diese Mürbeteig-Taler mit einer Schicht Marzipan sind mit gerösteten Walnusskernen belegt. Oder probieren Sie das sogenannte Hüftgold – ein Mandelgebäck mit Konfitüre in der Mitte.

Hohe Str. 31 (Carlstadt) & Mittelstr. 25 (Altstadt), 0211-8620340, baeckerei-hinkel.de



Sind die Kaffeebohnen zum Schluss ausreichend ausgetrocknet, werden sie verpackt und in die ganze Welt verschickt. Geröstet und gemahlen werden die Bohnen der Frische wegen erst hier vor Ort beim Röster. Wie aus den rohen Bohnen schließlich herrlich duftender Kaffee wird, verraten Ihnen die folgenden Seiten.

Marius von der Forst

Rosie's Bar & Kitchen

Perfekten Kaffee in einer perfekten Atmosphäre – das ist im Rosie's in der Stadtmitte möglich. „Wir legen hohen Wert auf Qualität, verwenden nur die besten Bohnen und achten auf die richtige Zubereitung“, erklärt Inhaberin Claudy Massop. Angeboten wird hier der in Neuss geröstete Kaffee von Bazaar Caffè. Hier kann man jederzeit auf einen Kaffee vorbeikommen – einfach so, zum Frühstück, nach dem Essen oder nachmittags zum Kuchen oder zu einer belgischen Waffel. Diese werden übrigens genauso frisch serviert wie der Kaffee.

Adersstr. 21 (Stadtmitte), 0211-8766666, rosies-duesseldorf.de



Die Röstung

Bevor aus der Kaffeebohne das beliebte Heißgetränk wird, ist es unerlässlich, diese vorher zu rösten. Hierbei verdampft das übrige Wasser in der Bohne, der enthaltene Zucker karamellisiert und es entstehen Röstaromen. Vor allem verbrennt ein Teil der Säuren. Gerade Letzteres klappt aber besser, wenn der Kaffee nicht – wie in der Industrie üblich – schockgeröstet, sondern schonend verarbeitet wird. Hierfür verwenden private Röstereien in der Regel einen sogenannten Trommelröster (siehe Bild) und prüfen den Röstgrad kontinuierlich.

Von der rohen Bohne (oben) bis zum gerösteten Kaffee (unten). Der Röstgrad spielt auch für die spätere Verwendung eine große Rolle: Mittelbraun geröstete Bohnen werden vor allem für Filterkaffee eingesetzt, während Espresso eine sehr starke Röstung (nicht auf dem Bild) benötigt.



Fotos: Markus Fasse / iStock.com; Illustration: AsetrovaAnn / iStock.com

KARIBIK

Besonders berühmt ist der Jamaica Blue Mountain. Dieser ist stark limitiert und reift aufgrund der Region und des Bodens nur sehr langsam. Exportiert wird er nicht in Säcken, sondern in Holzfässern. Er kostet im Kilo locker 100 Euro und besticht durch seinen nussigen Geschmack.

INDIEN

Ein Kuriosum ist der sogenannte Monsunkaffee Indiens. Diese Bohnen werden bewusst für einige Wochen dem Wind und Regen des Monsuns ausgesetzt. Das Resultat ist ein weicher, aber auch würziger Kaffee.

SÜDOSTASIEN

Vietnam ist heute hinter Brasilien das zweitgrößte Anbaugebiet und deckt mehr als ein Viertel des Angebots ab. Aus Indonesien stammt der teuerste Kaffee, der berühmte Kopi Luwak: Die katzenartigen Luwaks ernähren sich gerne von Kaffeekirschen, scheiden die enthaltenen Bohnen dann aber wieder aus. Da die Schleickatzen nur die besten Früchte fressen und die Bohnen von Natur aus im Bauch der Tiere fermentieren, entsteht ein sehr hochwertiger Kaffee. Ein Kilogramm kann locker mehr als 1200 Euro kosten!

MITTELAMERIKA

Guatemala ist dank seiner Vulkanböden für seine weltweit hochgeschätzten Arabica-Sorten bekannt. Der Guatemala Antiqua besticht durch sein kräftig-karamelliges Aroma. Auch erwähnenswert ist die Maragogybebohne, die viel in Mexiko und Nicaragua angeboten wird und wegen ihrer Größe auch als Elefantbohne bekannt ist.

SÜDAMERIKA

Der Südkontinent Amerikas ist das Zentrum des Kaffeeanbaus. Weit mehr als die Hälfte allen Kaffees stammt von dort, allein über 43 Prozent aus Brasilien.

OSTAFRIKA

In der Wiege des Kaffees, im äthiopischen Hochland, wächst heute immer noch wilder Kaffee. Die perfekten Bodenverhältnisse sowie die angenehmen Temperaturen bringen einige sehr geschätzte Kaffeesorten – wie den schokoladigen Sidano oder den erwähnten Wildkaffee – hervor. Auch Kenia ist für hochwertige Kaffees berühmt geworden.

Illustration: sub / iStock.com



Die perfekte Verbindung.
 Staatl. Fachingen
 und Kaffee.

Ob als Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato - Kaffee ist das Lifestyle- und Trendgetränk schlechthin. Doch seine Gerbsäuren werden nicht von jedem gleichermaßen gut vertragen. Daher sollte Staatsl. Fachingen als Begleiter nicht fehlen: Es neutralisiert und bereitet den Gaumen so optimal auf den Geschmackseindruck vor. Staatsl. Fachingen erlaubt den vollkommenen Genuss und ist somit die perfekte Kombination zu allen Arten von Kaffee.



Das Wasser. Seit 1742.

Kaffee kaufen und aufbewahren

Foto: Bazzar Caffè



Mikdat Kirici von Bazzar Caffè (*bazzar.de*) hat als Röstmeister mehr als 30 Jahre Erfahrung. Seinen in Neuss frisch gerösteten Kaffee findet man nicht nur in seinem Café in der Altstadt (Heinrich-Heine-Allee 53), sondern auch in vielen anderen Kaffeehäusern. Wir fragten den Experten, worauf man beim Kauf und bei der Nutzung von Kaffee unbedingt achten sollte.



Foto: Bazzar Caffè

RICHTIG LAGERN

Lagern Sie Ihren Kaffee kühl und trocken. Nicht im Kühlschrank! Dort kann der Kaffee schnell andere Gerüche (insbesondere von Käse oder Zwiebeln) annehmen.

GANZE BOHNEN

Kaufen Sie Kaffee immer in ganzen Bohnen, und mahlen Sie ihn selbst. Denn bereits nach kurzer Zeit verliert gemahlener Kaffee die Hälfte der Aromen.



SCHNELL VERBRAUCHEN

Verwenden Sie geöffnete Packungen innerhalb von vier Wochen, damit Sie Ihren Kaffee noch voll und ganz genießen können.

RICHTIGES WASSER

Kaffee braucht Kalk – aber Leitungswasser ist in zahlreichen Regionen viel zu kalkhaltig. Der Kaffee kann dadurch zu bitter und sauer schmecken. Eine einfache Filtrationskanne (wie z. B. von Brita) bewirkt Wunder.



20 Jahre ausgetüfelt: Der Kaffee von Balletti

In der italienischen Region Emilia-Romagna experimentierte die Kaffee-Familie Balletti ganze 20 Jahre an dem perfekten Espresso. Herausgekommen ist eine Kollektion an optimal kombinierten Mischungen. Erhältlich sind diese in der Sallumeria Saitta am Barbarossaplatz in Oberkassel. Die Sorte „Aroma“ enthält neben Arabica 30 Prozent Robusta, der für einen kräftigen Geschmack und für eine üppigere Crema sorgt. Etwa milder und geschmackvoller ist wiederum der „Dolce“ mit einem Arabica-Robusta-Verhältnis von 80:20. Die Bohnen sind in der Sallumeria in 1-Kilogramm-Packs zu einem Preis von 17,80 Euro (Aroma) und 19,95 Euro (Dolce) erhältlich. Oder probieren Sie Balletti-Kaffee doch einfach direkt vor Ort!

Kaffee und Säure

Für ein besonderes Geschmackserlebnis ist der Säuregehalt im Kaffee mitentscheidend. Zu viel Säure zerstört nicht nur die Aromen, sondern kann – in Kombination mit der im Kaffee enthaltenen Gerbsäure – auch den Magen übersäuern. Deswegen sollte zu einem Kaffee immer auch Wasser gereicht werden. Um die säurebildende Wirkung von Kaffee bestmöglich zu neutralisieren, empfiehlt es sich, ein Wasser mit hohem Anteil an Hydrogencarbonat (wie z. B. Staatl. Fachingen Medium) zu trinken. Der basische Mineralstoff hilft dem Körper, die optimale Säure-Base-Balance wiederherzustellen.



Illustration: Designed by Freepik.com

DAS *Appetizer* TRENDBAROMETER



COLD DRIP & COLD BREW

Seit einigen Jahren schon ist die moderne Variante des „kalten Kaffees“ ein Megatrend in den Cafés. Beim sogenannten Cold Drip tropft Eiswasser über einen sehr langen Zeitraum aus einem Ventil auf Kaffeepulver. Heraus kommt ein aromatischer Sud, der kraftvoll, aber säurearm ist. Für den Hausgebrauch ist die Cold-Brew-Methode wesentlich einfacher: Hierbei werden Wasser und Kaffee schon sofort miteinander gemischt und nach 12–24 Stunden gefiltert. Das können Sie also ganz einfach selber machen. Wichtig ist, dass der Kaffee sehr hochwertig und zudem nicht zu fein gemahlen ist. Verwenden Sie sehr kaltes Wasser, lassen Sie den Cold Brew ggf. auch im Kühlschrank ziehen. Auf 1 Liter Wasser kommen 100 Gramm Kaffee.



Appetizer
SAGT:

Für eine Trendblase sind Cold Drips und Cold Brews schon viel zu lange auf dem Markt. Der neue „kalte Kaffee“ hat zudem noch Potenzial für mehr Variationen. Also: top!

COFFEE IN A CONE

In Südafrika gibt es eine Kreation, die schon seit einiger Zeit die sozialen Medien unsicher macht. Die Rede ist von #CoffeeInACone – also Kaffee in der Eistüte. Und genau das ist es: eine Eiswaffel, die innen mit flüssiger Schokolade (zum „Abdichten“) ausgekleidet und dann mit Kaffee gefüllt wird. Mit kreativer Milchschaumkunst knausern

die Baristas in den #CoffeeInACone-Läden ebenfalls nicht. Man hat dann zehn Minuten Zeit, den Kaffee zu genießen.

Und schließlich darf man auch das Schoko-Hörnchen vernaschen.

Appetizer
SAGT:

Klingt lustig! Und wäre der Renner bei uns in Düsseldorf. Doch wir befürchten: So schnell wie der Hype steigt wird er auch wieder fallen. Also eher eine Eintagsfliege!?



Foto: #CoffeeInACone/Facebook

CASCARA

Was wie eine peinliche Euro-Trance-Gruppierung klingt, ist ein neues Szenetrunk. Hier treffen Kaffeegenuss und Teegefühle aufeinander, denn die Schalen der Kaffeekirschen werden mit heißem Wasser übergossen und wie ein Tee ziehen gelassen. Heraus kommt ein Kaffee-Aufguss, der sich heiß, kalt oder gar gemischt trinken lässt. Fragen Sie mal in Ihrem Lieblings-Café nach!

Appetizer
SAGT:

So neu ist die Erfindung nicht; in vielen Ecken der Welt war dieser Aufguss einst ein Kaffeersatz für Ärmere. Und heute? Cascara bietet viele Möglichkeiten – nicht nur für Barista, sondern auch für Bartender. Wir dürfen gespannt sein.



Immer da. Immer nah.



„SCHNEEFLOCKCHEN. WEISSRÖCKCHEN. RUUUTSCHPARTIE.“

Das Leben passiert. Wir versichern es.



PROVINZIAL 

KAFFEE PERFEKT ZUBEREITEN



Filterkaffee

Kaffee überbrühen statt pressen – der Klassiker Filterkaffee ist nicht wegzudenken. Mehr noch: Viele Baristas bieten vermehrt den gefilterten Kaffee an, tassenweise aufgebriht. Was Experten jedoch empfehlen, ist das Aufbrühen von Hand. Hierbei kommt der klassische Keramikfilter zum Einsatz. Einen Papierfilter einsetzen, und diesen mit heißem Wasser befeuchten (um ihn geschmacklich zu neutralisieren). Dann einen mittelgrob gemahlene Kaffee sowie nicht zu heißes Wasser verwenden. Unser Tipp: Lassen Sie das Wasser nach dem Kochen zehn Minuten ruhen, bevor Sie es verwenden.



French Press

Eine preiswerte, oft unterschätzte Zubereitungsart ist die French Press, auch Press-Stempelkanne genannt. Diese sorgt vor allem für einen intensiven Kaffeegenuss. Da der Filter der French Press nicht besonders feinmaschig ist, sollte der verwendete Kaffee recht grob gemahlen sein. Wichtig ist: Lassen Sie den Kaffee im heißen Wasser sich erst in Ruhe setzen, und pressen Sie erst dann den Stempel nach unten.



Herdkännchen

In Italien nicht wegzudenken, ist das Herdkännchen, auch Bialetti genannt. Man kennt diese kleinen Kaffeekocher für die Herdplatte auch als Espresso-Kännchen – dabei sind sie für einen richtigen Espresso eher ungeeignet. Denn dieser benötigt wesentlich mehr Druck, als dieses Kännchen auf dem Herd aufbringen kann. Und die für den Espresso unerlässliche Crema fehlt ebenfalls (sofern man kein Gerät mit einem zusätzlichen Crema-Ventil hat). Aber für einen erstklassigen, schwarzen Kaffee ist das Herdkännchen perfekt.



Siebträger

Die erste Wahl für Kaffeeliebhaber ist und bleibt aber der Siebträger. Diesen gibt es mit etlichen Einstellungsmöglichkeiten und mehreren Anschlüssen für den Cafébetrieb oder aber in einer kleinen Variante für zu Hause. Die Möglichkeiten mit diesem Profigerät sind mannigfaltig – benötigen aber auch ein wenig Feingefühl, regelmäßige Pflege sowie intensives Austüfeln. Wer das in den Griff bekommt, erhält eine perfekte Kaffeemaschine.

Illustrationen: ihba / iStock.com



Ein Herz aus Milchschaum

Latte Art nennt man die Kunst, den Milchschaum auf einem Kaffee – hier einem Cappuccino – kunstvoll zu gestalten. Der Barista-Klassiker ist zweifellos das Herz.

So geht es.

- 1** Schäumen Sie Milch in einem Kännchen auf. Halten Sie die Tasse mit dem Kaffee darin leicht schräg in der Hand. Beginnen Sie nun, den Milchschaum zügig mittig in den Kaffee bei einem Winkel von etwas mehr als 90 Grad einzugießen.
- 2** Der Milchschaum muss die Crema-Schicht des Kaffees durchbrechen und vom Tassenboden zurück nach oben kommen.
- 3** Die Crema wird an den Rand gedrängt und in der Mitte entsteht ein weißer Fleck. Halten Sie nun die Tasse gerade, und heben Sie das Milchkännchen ein wenig höher, ohne den Winkel zu verändern.
- 4** Gießen Sie noch ein bisschen Milch in den weißen Fleck, ziehen Sie dann aber den dünnen Schaumstrahl schnell durch die Mitte des Flecks. Heben Sie dabei das Milchkännchen nach oben, um das Ausgießen zu stoppen. Fertig ist das Milchschaum-Herz!



Diese Anleitung stammt aus: „Die große Kaffee-Bibel“ von Isolde Richter, Max Bauer und Thomas Steinke (Christian Verlag, 320 Seiten, 30 Euro)

Fotos (4): Christian Verlag / Carolin Friese



MISSIONARE DES ESPRESSONISMUS

Die Kunst zu genießen: Bazaar Caffè – ein Caféhaus mit eigener Rösterei – richtet sich an Kaffee-Gourmets und Liebhaber des Heißgetränks. Die Betreiber vermitteln echte Lebensqualität.

Gesellige Atmosphäre, der Raum duftet nach frischem Kaffee: Das Stammhaus von Bazaar Caffè im Wilhelm-Marx-Haus ist die erste Adresse für frisch gerösteten Kaffee im Herzen von Düsseldorf. Hier treffen sich Altstadt-Bummeler, Touristen sowie Anwohner und genießen zum einen die Kaffees des Hauses und zum anderen die köstlich zubereiteten Speisen. Alles begann 1996, als Mikdat Kirici seinen Traum von gutem Kaffee in der Düsseldorfer Altstadt verwirklichte und Bazaar Caffè gründete. Seither bringt er seine eigenen Kaffee-Kreationen unter dem Label Bazaar auf den Markt. Mittlerweile sind Bazaar-Kaffees in vielen Cafés und Gastronomiebetrieben im Großraum Düsseldorf und auch außerhalb zu finden. Verschiedene Sorten gibt's darüber hinaus auch im nationalen Einzelhandel bei real oder Metro

C&C. Der Erfolg gibt Kirici recht – er hat im Kaffee seine Passion gefunden: „Kaffee bedeutet für mich Lebensqualität. Er ist mein persönlicher Treibstoff für den Geist und echter Balsam für die Seele.“ Überhaupt stehen Nachhaltigkeit und Qualität bei ihm ganz oben auf der Liste. Damit die stimmt, schaut man bei Bazaar Caffè über den Tellerrand hinaus: Nur Plantagen in ökologisch wertvollen Anbaugebieten mit einwandfreier Boden- und Wasserbeschaffenheit dürfen die Düsseldorfer beliefern. Es sind kleine Plantagen, die zu fairen Bedingungen ihren Kaffee anbauen. So kommt jeder einzelne Sack in bester Güte zur Bazaar-Rösterei in Neuss – die Sie auch besuchen dürfen! Auf Anfrage werden für Gruppen kleine Kaffeeseminare abgehalten. Natürlich inklusive Proberöstung und Verkostung.

www.bazaar.de



Bazaar Caffè Stammhaus
Heinrich-Heine-Allee 53
40213 Düsseldorf
Montag bis Samstag
8:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Sonntag
10:00 Uhr bis 23:00 Uhr
0211-322445

Bazaar Rösterei
Hansastr. 14B
41460 Neuss
Montag bis Freitag
9:30 Uhr bis 17:30 Uhr
0211-50669640



Was diese alte Wurzel so alles bewirken kann? Lassen Sie sich von unseren zehn Fakten rund um die Heilpflanze Ingwer überraschen.

Die Wunderwurzel

1. HERKUNFT

Der Ingwer stammt ursprünglich aus Asien und ist weit über 4000 Jahre alt. Durch den Seehandel gelangte die Wurzel später von Südasien nach Europa, wo sie mittlerweile in jedem Supermarkt erhältlich ist.



2. STÄRKT DIE GESUNDHEIT

Das uralte Gewächs steckt voller Vitamine und Mineralstoffe, wie Magnesium, Eisen und Kalium, die Erkältungen vorbeugen können. Außerdem enthält Ingwer den Scharfstoff Gingerol, dem eine antibakterielle und entzündungshemmende Eigenschaft nachgesagt wird. Besonders hilfreich ist der Genuss von Ingwertee. Er wärmt den Körper von innen und liefert wichtige Stoffe zur Stärkung des Immunsystems. Zudem ist er schweißtreibend, was bei einer Erkältung guttut.

3. RANK UND SCHLANK

Die Einnahme von Ingwer regt unseren gesamten Stoffwechsel an und kann so beim Abnehmen helfen. Zudem hat er eine verdauungsfördernde und entschlackende Wirkung.



4. NICHT SCHÄLEN!



Wie bei den meisten Früchten und Pflanzen stecken auch beim Ingwer die wertvollen Inhaltsstoffe in der Schale. Deshalb wird sogar empfohlen, diese stets mitzuverwenden. Am besten also den Ingwer raspeln oder für einen Tee ein Stück samt Schale mit heißem Wasser aufgießen.

5. DER PERFEKTE REISEBEGLEITER

Dem Ingwer werden viele gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben. Er kommt nicht nur bei Gelenkschmerzen oder Migräne zum Einsatz, sondern hilft auch bei Erbrechen und Übelkeit auf Reisen, ob auf See oder im Flieger.



6. QUALITÄTS-CHECK

Frischen und hochwertigen Ingwer erkennt man meist schon von außen. Seine Schale sollte matt glänzen und nicht bereits vertrocknet sein. Ein weiteres Merkmal ist das nicht allzu faserige, aber saftig-gelbe Fruchtfleisch im Inneren.





Zutaten für ein Glas

1–2	dünne Scheiben Ingwer
1 TL	Zimt
1 große	Handvoll Babyspinat
150 ml	Wasser
	etwas Basilikum

Schwierigkeit: einfach
Vorbereiten: 2 Minuten
Garen: 0 Minuten



Ingwer Detox-Smoothie

Diesen gesunden Muntermacher zaubern Sie in nur wenigen Minuten und ohne viel Aufwand auf Ihren Tisch.

- 1 Vom **Ingwer**, je nach eigenem Geschmack, ein paar dünne Scheiben abschneiden.
- 2 Diese dann mit dem **Spinat**, **Wasser** und **Zimt** in einen Mixer geben. Alle Zutaten gut verrühren.
- 3 Den Smoothie in Gläser füllen und mit ein paar **Basilikumblättern** garnieren.

Ingwer-Plätzchen

Kekse mal anders? In diesem Rezept verraten wir Ihnen, wie sich das herrliche Aroma von Ingwer und frisch gebackenen Plätzchen vereinbaren lässt.

Zutaten für ein Blech

300 g	Dinkelmehl
200 g	brauner Zucker
1	Ei
75 g	Butter
50 g	frisch geriebener Ingwer
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Aroma (Zitronenzucker)
1 TL	Backpulver
200 g	Puderzucker

Schwierigkeit: moderat
Vorbereiten: 15 Minuten
Garen: 8 Minuten



- 1 Zuerst den **Ingwer** schälen und sehr fein reiben.
- 2 Nun den geriebenen Ingwer mit **Butter**, **Ei**, **Aroma** und **Zucker** in den Mixer geben und schaumig schlagen.
- 3 Danach das **Mehl** und **Backpulver** unter die Masse kneten. Den Teig dann zu einer Kugel formen und 30 Minuten lang kalt stellen.
- 4 Später den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Kekse ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 7–8 Minuten lang backen.
- 5 Zum Schluss auf die Plätzchen etwas **Puderzucker** sieben.



7. SCHWESTERLEIN

Die Kurkuma, auch gelber Ingwer genannt, gehört zur Familie der Ingwergewächse. Ihre Wurzel sieht dem Ingwer sehr ähnlich, ihr Fruchtfleisch hat allerdings eine intensivere Färbung als die des herkömmlichen Ingwers. Trotz der engen Verwandtschaft zum Ingwer besitzt Kurkuma nicht dessen Schärfe, sondern ist eher mild-würzig und bitter im Geschmack.

8. DIE KOMBI MACHT'S

Ingwer und Knoblauch ergänzen sich perfekt. Zum einen mildert den unangenehmen Geruch von Knoblauch ab. Zum anderen halten sich die beiden Knollen aufgrund ihrer antioxidativen Wirkung bei gemeinsamer Lagerung länger frisch.

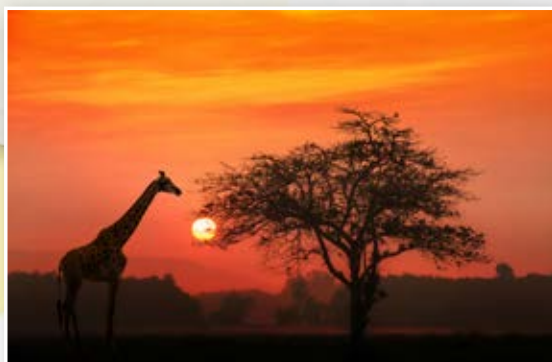


9. MIT VORSICHT ZU GENIEßEN

Ingwer wird nicht nur frisch, sondern auch getrocknet und gemahlen verzehrt. Beim Trocknen der Wurzel entsteht aus dem Inhaltsstoff Gingerol das noch schärfere Shogaol, weshalb man Ingwerpulver nur in Maßen genießen sollte.

10. SCHARFE SACHE

Zwar gedeihen die aromatischsten Ingwersorten in der ursprünglichen Herkunftsregion Südasien, aber besonders intensiv im Geschmack ist der Westafrika-Ingwer. Von dort kommen die schärfsten Knollen, die vor allem beim Würzen von Soßen und Suppen ihre Verwendung finden.



GINA LOCKT

**Ab sofort auch im
Killepitsch-Shop
in der Altstadt**



Trefft einen Gin, der in seiner Art einzigartig ist
www.gin-a.com

VIOLAS'
GEWÜRZE & DELIKATESSEN

KÖ-Galerie Düsseldorf

FON (0211) 86 06 16 60
MAIL duesseldorf@violas.de
WEB duesseldorf.violas.de

Japanisches Restaurant

4 SEASONS

Kaiserswerther Markt 37 | 40489 Düsseldorf
www.4seasonskaiserswerth.de



Das Beste auf dem Teller

Steaks sind ein Klassiker in der Küche und das mit gutem Grund: Das Fleisch ist saftig, würzig und hat meistens ein tolles Röstaroma. Zudem kommen nur die besten Stücke vom Rind in den Handel. Aber was macht das perfekte Steak aus? Wie bereitet man es zu? Wir haben die Antworten!



KEVIN KÜSTERS

Inhaber von Markthandel Küsters



Das perfekte Steak stellt höchste Anforderungen an die Fleischware. Wie Sie die beim Einkaufen erkennen können, weiß Kevin Küsters vom Fleisch- und Geflügelspezialisten Markthandel Küsters.

Was ist ausschlaggebend für gutes Fleisch?

Hochwertiges Fleisch ergibt sich grundsätzlich aus verschiedenen, wichtigen Faktoren: Rasse, Geschlecht, Alter, aber auch Haltung und Schlachtung. All diese Punkte sind wichtig – hier sollte man nicht sparen.

Was genau ist dabei so wichtig?

Setzt man bei der Aufzucht kein hochwertiges Futter ein, leidet die Fleischqualität. Minderwertiges Futter und eine kurze Mastzeit führen zu niedriger Qualität und einem schlechteren Geschmack. Artgerechte Haltung und Fütterung müssen immer an erster Stelle stehen.

Welche offensichtlichen Merkmale hat hochwertiges und frisches Rindfleisch?

Man sollte beim Kauf darauf achten, dass die Steaks nicht zu wässrig aussehen. Viel Saft, der um die Fleischstücke liegt, kann ein Hinweis auf eine kurze Mastzeit sein. Erst mit der Zeit lagert sich das Fett in den Muskeln ab – der Saft wird festgehalten. Diese Fettablagerung ist dann die Marmorierung, die wir im Steak haben möchten.

Wieso sind marmorierte Steaks so begehrt?

Die Marmorierung ist ausschlaggebend für den Geschmack! Fett sorgt für ein intensives Aroma, da es ein Geschmacksträger ist. Darüber hinaus machen die feinen Fettäderchen das Steak saftig und zart. Aber auch ein kräftiger Fettrand – wie etwa beim Roastbeef – hält das Fleisch beim Braten saftig und schützt vor dem Austrocknen.

»

Alles beginnt auf der Weide: Entscheidende Kriterien für die Fleischqualität sind die Aufzucht, Haltung und Pflege des Tieres. Das Fleisch schmeckt einfach besser, wenn die Rinder zwölf Monate im Jahr auf grünen Wiesen stehen und sich zumindest im Sommer ausschließlich von frischem Gras ernähren. Aber auch die Schlachtung ist wichtig: Die Tiere sollten möglichst stressfrei geschlachtet werden. Das findet im besten Fall direkt auf der Weide statt oder in einer hellen (aber nicht zu grellen) und trittsicheren Umgebung bei möglichst wenig Lärm. Fleisch von Tieren, die massenhaft in einer sterilen Halle abgefertigt wurden, merkt man den Stress an: Seine Muskelfasern sind voll mit den Hormonen Adrenalin und Noradrenalin. Die Stresshormone sorgen eigentlich dafür, dass die in den Muskelzellen gespeicherte Glukose in Energie umgewandelt wird. Ist das Tier geschlachtet, kann es die Energie logischerweise nicht mehr verbrauchen.



SCHRITT FÜR SCHRITT

ZUM PERFEKTEN STEAK

1. Vorbereitung

Das perfekte Steak beginnt bei der Auswahl: Das Stück Fleisch sollte gut marmoriert und am besten 2 bis 4 Zentimeter dick sein. Nehmen Sie es eine Stunde vor dem Garen aus dem Kühlschrank, und würzen Sie es eine halbe Stunde vorher mit etwas Salz.



2. Heiß anbraten

Für den optimalen Geschmack sollten Sie das Steak zunächst auf höchstmöglicher Hitze anbraten oder angrillen. Wenden Sie das Steak nach 3 bis 4 Minuten einmal mit einer Zange. Nehmen Sie keine Gabel: Die Löcher entsaften das gute Stück.



3. Auf den Punkt garen

Je nach Geschmack serviert man das Steak rare, medium-rare, medium oder well done. Dafür sollte das Steak entsprechend länger gebraten werden. Wenn das Stück besonders dick ist, sollte man es in Alufolie einwickeln und im Ofen auf den Punkt garen.



4. Ruhen lassen und servieren

Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, nehmen Sie das Steak vom Feuer. Lassen Sie es danach noch etwa 5 Minuten ruhen, bevor Sie es gegen die Fasern anschneiden. So setzt sich zum einen der Fleischsaft gut ab und läuft zum anderen nicht zu schnell aus.



Fotos: Barcin; AVNphotolab; kajakiki / iStock.com



AUF EINEN BLICK: DIE KERN-TEMPERATUREN

Rare: ca. 50 Grad
Medium Rare: ca. 52 Grad
Medium: ca. 58 Grad
Well done: ca. 62 Grad



Der O.F.B. von Otto Wilde ist ein Ofen, der bis zu 900 Grad Celsius heiß wird. Darin gelingen Steaks genauso gut wie eine knusprige Pizza.

DAS PERFEKTE STEAK

Als Folge übersäuert das Fleisch und die Qualität leidet. Das kann so weit gehen, dass manche Zuschnitte gänzlich ungenießbar werden. Welch eine Verschwendung! Daher ist es wichtig, dass die Tiere zum einen gesund und artgerecht gehalten und zum anderen auch möglichst human und stressfrei geschlachtet werden. Nur so erhält man hochwertiges, gut schmeckendes Fleisch.

AUF DIE REIFUNG KOMMT ES AN

Frisch vom Schlachter in die Pfanne? Nicht so eilig! Steaks, die frisch aus der Schlachtung kommen, sind noch nicht genießbar, da das Fleisch viel zu hart ist. Erst während des anschließend zwingend nötigen Fleischreifungsprozesses zersetzen Enzyme das Muskelprotein und die Fasern können mehr Wasser binden. Das Fleisch wird zart. Manche Gourmets haben sich diesen natürlichen und

biologischen Prozess zunutze gemacht und neue Fleischreifemethoden entwickelt. Eine ist beispielsweise das Dry-Aging: In diesem Prozess werden die Fleischstücke in einer speziellen Umgebung abgehängt. Dort reift es über mehrere Wochen zu einem echten Leckerbissen heran. Während dieser Zeit wird das in der Muskulatur enthaltene Glykogen zu Lactat abgebaut. Dabei entsteht Adenosindiphosphat, was dafür sorgt, dass das Steakfleisch langsam weicher wird. Auf den Grill oder in die Pfanne darf das Steak danach aber immer noch nicht: Zunächst muss die beim Dry-Aging entstandene „Haut“ entfernt werden. Ist diese Fettschicht mit einem Schimmel-Flaum abgetrennt, kann die Gusseisenpfanne schon einmal auf Temperatur gebracht werden. Achten Sie beim Kauf darauf, dass die Steaks mindestens 3 cm dick sind. Wer sie besonders professionell zubereiten möchte, kann auch zu spezieller Hardware greifen. »

MEAT PLEASURE



Hochwertiges Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und professionelles Grill-Equipment der Premium-Marken führen dich zum perfekten Steak.

Bei uns bekommst du beides.



Otto Wilde O.F.B.

Dein Steak mit über 900°C zur Perfektion



Besuche uns jetzt!

... online auf www.flammkontor.de oder in unserer großen Verkaufsausstellung in Meerbusch.



FLAMMKONTOR
Your BBQ-Dealer

Breite Straße 10
40670 Meerbusch
Telefon: 02159-2071

Web: www.flammkontor.de
E-Mail: info@flammkontor.de



Dry Age ist eine Form des Abhängens, bei dem das Fleisch einen längeren Zeitraum reift. Diese Steaks sind geschmacklich intensiver und deutlich zarter.

Das beste Stück vom Rind

Hohe Rippe: Aus dem vorderen Rücken stammt das Entrecote – oder die Hohe Rippe. Auch bekannt sind die Steaks unter dem Begriff Ribeye. Man erkennt sie am Knochen, der häufig noch am Fleisch hängt, und an der starken Marmorierung.

Filet: Feines Fleisch ohne Fett: Filets stammen aus dem Teil, der unter dem Roastbeef liegt. Aufpassen bei der Zubereitung: Filets werden schnell trocken. Also viel Öl oder einen Bacon-Mantel einsetzen.



Roastbeef: In der Mitte des kräftigen Rinderrückens befindet sich das Roastbeef. Die Steaks aus diesem Teil sind robust und werden auch gerne in dünnen Scheiben zum Buffet gereicht.

Rumpsteak: Diese Stücke kommen aus dem hinteren Teil des Rückens noch vor der Hüfte. In vielen Restaurants sind sie der Klassiker, wenn man ein Steak bestellt. Durch den klassischen Fettstrand hat es einen würzigen Geschmack.

JETZT WIRD'S HEISS

Je heißer die Pfanne ist, desto besser: Durch die Hitze bekommt das Steak ein leckeres Röstaroma. Besonders hohe Temperaturen erreicht man mit spezieller Technik wie einem O.F.B. Der Over-Fired-Broiler erreicht Temperaturen von bis zu 900 Grad Celsius. Zwei Gasbrenner, die oben im Innenraum angebracht sind, geben ihre Hitze nach unten ab. Dort liegt das Steak und wird so quasi turbo-geröstet. So ist es außen lecker knusprig und innen noch schön zart und saftig. Der O.F.B ist erhältlich z. B. bei Flammkontor in Meerbusch. Dass sich Fleischporen schließen müssen, damit das Fleisch nicht trocken wird, ist übrigens ein Mythos. Es gibt keine Poren. Das Fleisch wird trocken, wenn es von minderer Qualität ist und viel Wasser verliert. Wer das Steak herkömmlich in der Pfanne oder auf dem Grillrost zubereitet, sollte am besten ein Fleisch-

thermometer einsetzen. Die perfekte Kerntemperatur eines Medium-Steaks liegt bei 55 bis 58 Grad Celsius. Der Zeitpunkt des Würzens ist übrigens heiß umstritten: vorher, nachher oder

gar nicht? Nun, wer hochwertiges Fleisch gekauft hat, sollte es so wenig wie möglich würzen. Es schmeckt einfach von Natur aus gut.



Der ideale Zeitpunkt für den Einsatz von etwas Meersalz ist hingegen rund eine halbe Stunde vor dem Brutzeln: Auf diese Weise löst sich das Salz auf



FEINKOST STÜTTGEN BY OTTO GOURMET

Wer das perfekte Steak braten will, braucht ausgesuchte Zutaten. Mitten auf dem Carlsplatz sorgt das Team von Feinkost Stüttgen für die nötige Beratung und natürlich hochwertiges Fleisch. Nachdem Feinkost Stüttgen im Jahr 2017 vom Online-Fleisch-Profi Otto Gourmet übernommen wurde, besteht die Möglichkeit, von der großen Online-Fleischtheke unter otto-gourmet.de zu bestellen und die Bestellung am Stand während der Öffnungszeiten abzuholen. So bekommen Steak-Liebhaber ganz sicher ihre Ware aus Deutschland und der Welt, wie z. B. original Kobe-Fleisch, Bisonburger oder fünf Wochen trockengereiftes German-Angus-Rindfleisch.

Carlsplatz Marktstand B5 C6 (Carlstadt), 0211-326540, feinkost-stuettgen.de



4 SEASONS IN KAISERSWERTH

Wenn Sie einmal eins der leckersten Steaks der Welt probieren wollen, dann fahren Sie ausnahmsweise nicht zu einem der vielen Steakhäuser in Düsseldorf. Besuchen Sie stattdessen das 4Seasons in Kaiserswerth. Das japanische Restaurant bietet von Zeit zu Zeit oder auf Anfrage spezielles Wagyu-Rind an. Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“. Das Fleisch dieser Tiere wird wegen seines hohen Fettgehalts und der starken Marmorierung sehr geschätzt. Die Profis im 4Seasons grillen es scharf an und schneiden es in zarte Stücke. So schmeckt das edle Fleisch herrlich nussig. Alternativ als Steak oder Nigiri Sushi erhältlich. Kaiserswerther Markt 37 (Kaiserswerth), 0211-404061, 4seasonskaiserswerth.de

TIPP

Kobe-Rinder sind Tiere, die ausschließlich in der japanischen Region Kobe geboren, gemästet und geschlachtet werden. Ihr Fleisch hat eine sehr mürbe Struktur und eine exzellente Marmorierung mit ganz feinen Fettädderchen.

Foto: fishwork / iStock.com



Das beste Fleisch der Stadt -sagen unsere Kunden ...

Leckere Braten
für
Genießer

Weihnachten, Silvester, Neujahr,
Ostern oder einfach mal "nur so".



Ob vom Rind, Schwein, Lamm, Kalb oder auch saisonale Spezialitäten wie Gans oder Ente, warten nur darauf von Euch in ein fantastisches Menü verwandelt zu werden.



Grunerstr. 40 | 40239 Düsseldorf | 0211 - 178 045 52
Luegallee 9 | 40545 Düsseldorf | 0211 - 557 830 1

WWW.DIE-FLEISCHBOUTIQUE.DE | INFO@DIE-FLEISCHBOUTIQUE.DE



DAS PERFEKTE STEAK

der Fleischoberfläche auf und wird zu einer dünnen Salzlake. Diese entzieht dem Fleisch zunächst den Saft – dringt aber anschließend wieder in die Fasern hinein, wenn man es vor dem Braten eine halbe Stunde liegen lässt! Das Steak schmeckt so – von innen gewürzt – noch intensiver.

Wichtig bei der Zubereitung: das Fleisch nicht mehr als einmal wenden und das auch nicht mit einer Gabel. Nehmen Sie dafür lieber eine Zange, damit der Saft im Steak bleibt und es nicht austrocknet. Ob das gute Stück fertig ist, verrät Ihnen die Kerntemperatur, die Sie mit dem Fleischthermometer messen oder per Fingerprüfung ertasten: Drücken Sie mit dem Zeigefinger auf das Steak. Fühlen Sie dann Ihren Handballen, während Sie Daumen und Mittelfinger zusammenführen. Fühlt er sich ähnlich fest wie das Steak an, dann ist es medium rare. Guten Appetit! *Markus Fasse*



Foto: tbralnina / iStock.com

DIE FLEISCHBOUTIQUE

Wer neben exzellenter Qualität auch Wert auf eine gute Beratung legt, kann auch bei der Fleischboutique vorbeischauchen. Sie haben Fragen rund ums Thema Fleisch? Kein Problem! In den Filialen an der Grunerstraße und der Luegallee stehen die Geschäftsführer Oliver Kleine-Weische und Joanna Czaja persönlich an der Theke, um Sie zum einen mit ihren hochwertigen Waren aus Argentinien, Australien, Japan, USA und vielen mehr zu versorgen. Zum anderen stehen sie mit Rat und Tat zur Seite: Welcher Zuschnitt für welches Steak? Was ist zarter – ein Flank Steak oder ein Special Cut aus dem Bauch? Nur keine Scheu: Die Experten der Fleischboutique helfen Ihnen gerne weiter.

Grunerstr. 40 (Düsseltal), 0211-17804552
Luegallee 9 (Oberkassel), 0211-5578301, die-fleischboutique.de



HAUSBRAUEREI ZUM SCHLÜSSEL

Im Stammhaus in der Düsseldorfer Hausbrauerei Zum Schlüssel gibt's eine ganz besondere Art von Fleisch: ein saftiges Stück vom Treberbullen! Diese Rinder der Rasse Limousin bezieht die Brauerei aus Viersen. Der Clou: Die Tiere werden mit Biertreber gefüttert. Der fällt als fester Rückstand des Malzes bei der Herstellung von Original Schlüssel an. Für die Rinder ist Biertreber ein gehaltvolles und gesundes Futtermittel, das den Geschmack des Fleisches verstärkt. Serviert wird der Braten in einer kräftigen Bratensoße mit Malzmöhrrchen und Kartoffelgratin. Dazu dann am besten ein Glas Original Schlüssel! Bolkerstr. 41-47 (Altstadt), 0211-8289550, zumschlüssel.de

Dreimal die Woche steht der Markthandel Küsters mit seinem Stand auf dem Ratinger Markt, und neuerdings auch täglich auf dem Carlsplatz. Egal, welches Fleisch Sie benötigen – der Familienbetrieb hat es.

FÜR FLEISCHFANS NUR DAS BESTE

Von Geflügel bis Rind: Die Auswahl an regionalen und überregionalen Produkten, die der Fleischexperte Küsters anbietet, ist enorm. Neben Geflügel und Eiern, die größtenteils aus der Heimat des Familienbetriebs, dem Münsterland, kommen, gibt es auch hochwertige Importware wie etwa Schwarzfeder- und Mais-Hähnchen. Direkt aus Frankreich erhält Küsters auch das ausschließlich mit Mais oder Buchweizen gefütterte Bressehuhn aus der Freilandhaltung. Daneben gibt es beim Fleisch-Fachmann natürlich auch Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Wild und diverse Exoten wie Zebra oder Bison. Die drei Grundprinzipien bei Küsters sind:

- 1. Top-Qualität:** Dafür verbürgen sich Inhaber Kevin Küsters und sein Team.
- 2. Artgerechte Tierhaltung:** Alle Zulieferer werden von Kevin Küsters selbst geprüft. Viele angebotene Fleischsorten tragen zudem Bio-Zertifikate.
- 3. Egal, welches Fleisch oder Stück Sie wollen:** Sollte etwas in der großen Auswahl fehlen, dann besorgt Markthandel Küsters den gewünschten Zuschnitt für Sie.

VOM MÜNSTERLAND INS RHEINLAND

Angefangen hat alles in den 1950er Jahren mit einer eigenen Geflügelzucht. Doch dann hat sich die Familie Küsters auf den Handel spezialisiert. Besonders wichtig war und ist hierbei die enge Zusammenarbeit mit erst-



klassigen Fleischlieferanten. Heute ist der Markthandel Küsters nicht nur im Münsterland, sondern auch im Rheinland und im Ruhrgebiet aktiv – und bietet weit mehr als nur Geflügel an: Kevin Küsters (27) führt das Familienunternehmen in der vierten Generation. Schon seit er 14 ist, fährt er mit auf die Wochenmärkte. Heute besucht er von den etwa 20 Wochenmärkten acht weiterhin persönlich. „Mir ist der Kontakt zu den Menschen sehr wichtig“, erklärt Küsters. „Nur so kann ich persönlich erfahren, was der Kunde wünscht und was ich verbessern kann.“



IN IHRER UMGEBUNG

Inhaber Kevin Küsters hat eine große Verbundenheit sowohl zu Düsseldorf als auch zu Ratingen, denn in beiden Städten hat er jeweils zwei Jahre lang gelebt. Deshalb ist es für ihn wichtig, seine Produkte auch hier anzubieten. An drei Tagen in der Woche steht er selbst mit einem Wagen auf dem Ratinger Markt. Und seit Mitte des Jahres hat er auch einen Stand auf dem Düsseldorfer Carlsplatz: Hier hat bereits ein anderer Fleischhändler über mehrere Generationen seine Produkte angeboten. Doch da dieser keinen Nachfolger fand, fragte er Küsters. Der Fleischprofi übernahm den Stand sofort – und baute ihn erfolgreich aus.

Carlsplatz, Stand C7: Montag bis Samstag, jeweils 8–18 Uhr (samstags bis 16 Uhr)

Ratingen, Marktplatz: Dienstag, Donnerstag und Samstag, jeweils 8–14 Uhr



gefuegelspezialist-kuesters.de
facebook.com/gefuegelspezialistkuesters
info@gefuegelspezialist-kuesters.de
0151-43125578

Nüsse und Kerne gibt es unzählige, beides lässt sich vielseitig und abwechslungsreich zubereiten. Es ist für jeden etwas dabei! Wir verraten Ihnen leckere Rezepte und spannende Kombinationen.

Harte Schale, energiereicher Kern

TIPP

Der Pekannussbaum ist in Texas der „Staatsbaum“ und hat seit 1996 sogar seinen eigenen Feiertag in den USA.



Schon die alten Römer wussten, was gut ist: Sie warfen an Hochzeiten Mandeln auf das Brautpaar, da die Kerne Glück, Fruchtbarkeit und Wohlstand symbolisierten. Doch nicht nur zu festlichen Gelegenheiten kommen Nüsse oder Kerne zum Einsatz: Vom Mittelalter bis gegen Ende des 19. Jahrhunderts war zum Beispiel in den Bergregionen Südeuropas die Esskastanie ein Hauptnahrungsmittel der Landbevölkerung. Und auch andere Hülsenfrüchte waren damals ein wichtiger Bestandteil der Ernährung und sind es bis heute.

VIELSEITIG VERWENDBAR

Nüsse und Kerne beispielsweise passen wunderbar in Müslis, Backwaren, Salate und Gemüsegerich-

te. Eine Handvoll Kürbiskerne über die Brötchen gestreut verleihen ihnen nach dem Backen ein herrliches Röstaroma. Aber auch hier zählt noch ein anderer Nutzen als nur der geschmackliche: Sie enthalten sehr gesunde Stoffe wie Vitamine, Ballaststoffe, Mineralien und ungesättigte Fettsäuren. Zum Beispiel steckt in 100 Gramm Sonnenblumenkernen mehr Eiweiß als in 100 Gramm Steak. Auch interessant: Das in den Nüssen enthaltene Omega 3 hat eine positive Wirkung auf den menschlichen Körper. Eine ausreichende tägliche Aufnahme der Fettsäuren wirkt sich positiv auf das Herz-Kreislauf-System aus. Genug der grauen Theorie: Nüsse

oder Kerne sollen schließlich hauptsächlich schmecken. Also, probieren Sie es aus: Wir haben für Sie schmackhafte Rezepte ausgewählt.
Jil Wermelskirchen



Pfannengerührte Erdnüsse mit Chili

Geröstete Erdnüsse gibt es überall zu kaufen. Doch wie wäre es, sie selbst zu rösten und mit Chili zu verfeinern? Wie diese leckere Variante funktioniert, zeigen wir Ihnen hier:

Zutaten für 1 Schale

- 2 TL Erdnussöl
- 240 g naturbelassene Erdnüsse
- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- je 1 ½ TL Salz, Zucker
- etwas Sesamöl

Schwierigkeit: einfach
Vorbereiten: 5 Minuten
Garen: 6 Minuten

- 1 Wok bei hohen Temperaturen erhitzen und **naturbelassene Erdnüsse** in 2 TL **Erdnussöl** und etwas **Sesamöl** 3–4 Minuten goldbraun braten.
- 2 Eine frische **Chilischote** fein hacken und die **Knoblauchzehen** pressen.
- 3 Chilischote, Knoblauchzehen und **Salz** zugeben und weitere 1–2 Minuten unter Rühren anbraten.
- 4 Mischung mit **Zucker** bestreuen und gut umrühren.
- 5 Die Erdnüsse aus dem Wok nehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren in Schalen geben.



Nuss-Nougat-Creme

Zutaten für 1 Portion

250 g	Haselnüsse
1 TL	Vanilleschote
30 g	Kakaopulver
6 EL	Ahornsirup oder Agavendicksaft
2 EL	neutrales Öl
100 ml	Milch
¼ TL	Salz

Schwierigkeit: einfach
Vorbereiten: 25 Minuten
Garen: 5–10 Minuten

Einen süßen Aufstrich fürs Brot selber zu machen ist gar nicht schwer, und dazu ist er auch noch viel gesünder als einer aus dem Supermarkt. Und so geht es:

- 1 **Haselnüsse** bei mittlerer Hitze für 5–10 Minuten goldig rösten und danach in einem Papiertuch abkühlen lassen.
- 2 Schalen abreiben und Nüsse grob hacken.
- 3 **Kakaopulver, Salz, Ahornsirup, Vanilleschoten, Öl** und **Milch** hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse pürieren



Dinkel-Sonnenblumenbrot

Die Mischung von Dinkel und Sonnenblumenkernen passt perfekt zu jedem Frühstück. Versuchen Sie es selbst und probieren Sie dieses leckere Rezept aus. Der Teig sollte 5–7 Stunden aufgehen.

Zutaten für 1 Brot

300 g	Natursauerteig
500 g	Dinkelmehl 1050
150 g	Sonnenblumenkerne
24 g	Salz
450 ml	lauwarmes Wasser

Schwierigkeit: moderat
Vorbereiten: 25 Minuten
Garen: 55 Minuten

- 1 **Natursauerteig, Dinkelmehl, Sonnenblumenkerne** und **Salz** mit einem Knehtaken vermischen.
- 2 **Wasser** nach und nach der Mischung hinzufügen.
- 3 Den Teig in einer Form abgedeckt für 5–7 Stunden gehen lassen (Das Volumen sollte sich verdoppelt haben).
- 4 Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 5 Brot mit Wasser einsprühen und bei 200 Grad 30 Minuten backen.
- 6 Das Brot erneut besprühen und weitere 25 Minuten bei 180 Grad backen.





Walnusspesto mit frischem Ingwer

Zutaten für 2 Personen

1 Bund	Rucola
50 g	italienischer Hartkäse (Parmigiano/Pecorino)
35 g	Walnusskerne
5 EL	neutrales Öl
4 EL	Olivenöl
1 Stück	Ingwer
½	Zitrone
Pfeffer, Salz	

Schwierigkeit: einfach
Vorbereiten: 20 Minuten
Garen: 0 Minuten

Pesto auf dem Brot oder zu Nudeln: Die Paste ist vielfältig einsetzbar. Wir zeigen Ihnen ein leckeres, aber auch gesundes Rezept, das sich vom allbekannten grünen Pesto absetzt.

- 1 **Rucola** waschen und trockenschleudern.
- 2 **Hartkäse** fein reiben, **Walnusskerne** zerreiben und **Ingwer** fein würfeln.
- 3 Hartkäse, Walnusskerne und Ingwer mit 50 g des Rucola sowie **Olivenöl** bis zur gewünschten Konsistenz zerhacken.
- 4 Eine halbe **Zitrone** abreiben.
- 5 Mischung mit **Salz**, **Pfeffer**, **Zitronensaft** und dem Abrieb der Zitrone abschmecken und mit Brot oder Spaghetti servieren.



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

KAFFEESCHMIEDE
 PRIVATRÖSTEREI *Tamas Fejer*

- Frisch gerösteter, hochwertiger Kaffee
- Kaffeeschulungen in entspannter Atmosphäre
- Gemütliches Café lädt zum Verweilen ein

Belsenstr. 11 in Oberkassel www.kaffeeschmiede.de

photobildband.de

Die neueste Fotokunst in Buchform – angesehen und rezensiert



Foto: Verlag

Nussige Kreationen

Wissen Sie, was man mit Nüssen alles zaubern kann? Kathrin Ertl stellt in ihrem Kochbuch „Nüsse und Kerne“ allerlei köstliche Rezepte mit Walnuss, Pistazie und Co. vor (z. B. auf hugendubel.de für 12,99 Euro erhältlich). Von Pekannuss-Cupcakes bis zu einem Kohlrabi-Apfelsalat mit Walnuss-Topping ist für jeden Geschmack etwas dabei.



MMACARONS

Macarons bestehen zum größten Teil aus Mandelmehl. Das sind im Grunde blanchierte, geschälte und gemahlene Mandeln. Mit Puderzucker und geschlagenem Eiweiß entstehen dann die wunderbaren Macaron-Hauben, vereinfacht gesprochen. Macaron-Bäckerin Caroline Gruß hat dieses Handwerk perfektioniert. Um dem Gebäck einen noch nussigeren Geschmack zu verleihen, vermischt sie ihren Macaron-Teig mit gemahlener Haselnüssen. Aber auch andere, kreative Abwechslungen hat sie im Programm: Macarons gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Aprikose, Blauschimmelkäsecreme und Walnuss oder doch lieber mit Geflügellebermousse? Ziemlich abwechslungsreich für solch ein kleines und zartes Gebäck. Wer diese leckeren französischen Stückchen probieren möchte, findet sie bei Mmacarons.de.

Xantener Str. 67 (Meerbusch-Strümp), 0173-4817574, mmacarons.de



Hühnerfleisch-Schaschlik-Spiesse in Walnussmarinade

Zutaten für 2 Personen

500 g	Hühnerfleisch
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2	Knoblauchzehen
50 g	Walnüsse
2 EL	Walnussöl
Saft einer halben Zitrone	
Pfeffer, Salz	
4	Spieße

Schwierigkeit: moderat
Vorbereiten: 60 Minuten
Garen: 10–15 Minuten

Mal eine etwas andere Art von Schaschlik-Spießen: Hühnerfleisch kombiniert mit Walnüssen. Dieses Rezept sollte jeder Grill-Liebhaber ausprobiert haben.

- 1 Zerhacken Sie die **Frühlingszwiebeln**, zerkleinern Sie die **Walnüsse** und zerdrücken Sie die **Knoblauchzehen**.
- 2 Alles mit dem **Öl** und **Zitronensaft** zu einer Masse vermengen.
- 3 Schneiden Sie das **Hühnerfleisch** in Stücke und reiben Sie sie mit **Salz, Pfeffer** und der Marinade ein.
- 4 Das Fleisch muss jetzt ca. 30 Minuten in der Marinade ziehen.
- 5 Wer das Fleisch nicht grillen möchte, kann es auch im Backofen garen. Vorher aber kurz in der Pfanne anbraten.
- 6 Die Fleischstücke aufspießen und grillen.



Foto: Hersteller

Snack-Spender

Wenn Sie sich manchmal auch davor scheuen, in eine Knabberschale zu greifen, ist der Snackspender Verso von Carl Mertens genau das Richtige für Sie (erhältlich bei carl-mertens-shop.com für etwa 40 Euro). Er verspricht, eine viel appetitlichere und hygienischere Variante zu sein und sieht dazu auch noch gut aus. Der Snackspender besteht aus spülmaschinenfestem mattiertem/poliertem Edelstahl, auf dem man keine Fingerabdrücke hinterlässt. Inklusive praktischer Einfüllhilfe für Nüsse und Kerne.

Ölpresser

Die elektrische Ölpresser von Rommelsbacher (erhältlich bei amazon.de für etwa 330 Euro) ist ein toller Haushaltshelfer! Im Kaltpress-Verfahren presst dieses Gerät aus jedem Kern das Öl heraus. Bei diesem besonders schonenden Verfahren bleiben wichtige Vitamine und Mineralstoffe der Nüsse und Kerne erhalten. Die Ölpresser ist zwar nicht für Früchte (z. B. Oliven) geeignet, aber dafür für besonders harte und kleinkörnige Saaten.



Nussknacker

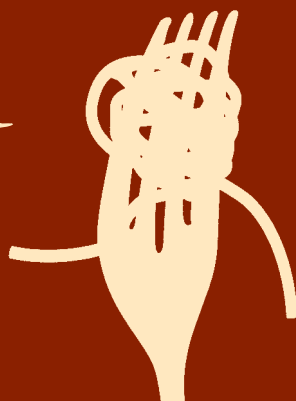
Der Nussknacker Naomi von Take2 (erhältlich bei Coolinarium.de für etwa 20 Euro) ist eine sehr praktische Alternative zu den bereits bekannten Nussknackern. Er besteht aus einer Edelstahlschale und einer Spiralfeder, die auch das Herumfliegen von Schalensplintern vermeidet. Ideal zu gebrauchen für Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln. Eine etwas modernere Art des Nussknackers in attraktiver Optik.



SAITTA.

GASTRONOMIE & GASTRONOMEHR

LA DOLCE VITA MIT
GIUSEPPE SAIITA.



Giuseppe Saitta steht für erstklassige Gastronomie und Gastronomie. Ein einzigartiges Genuss Erlebnis italienischer Lebensart für Feinschmecker und Weinschmecker.

Und Giuseppe Saitta bietet noch viel mehr: Wein-, Spirituosen- und Spezialitäten Handel, Wein-Proben und -Galas, Charity- Events, Wein- und Gourmet-Reisen und einen exklusiven Catering-Service. Und mit dem Präsent-Service von Saitta können Sie auch Ihre Freunde und Bekannte mit diesem Genuss verwöhnen. Hier findet sich für jede Gelegenheit das passende Geschenk.



ERLEBEN SIE ITALIENISCHE GASTFREUNDSCHAFT BEI GIUSEPPE SAIITA

SALUMERIA SAIITA	OSTERIA SAIITA	PIAZZA SAIITA	VAVELOCE DUE
Barbarossaplatz 2 40545 Düsseldorf Tel. 0211-55 27 11	Alt Niederkassel 32 40547 Düsseldorf Tel. 0211-57 49 34	Barbarossaplatz 3 40545 Düsseldorf Tel. 0211-171 51 91	Rethelstraße 143 40237 Düsseldorf Tel. 0211-6416 35 37

SAITTA Gastronomie und Gastronomie finden Sie in Düsseldorf-Oberkassel am Barbarossaplatz, in Düsseldorf-Niederkassel am Nussbaum und an Ihrem PC:

www.saitta.de | www.vavelocedue.de

HEISS & LECKER

Der Winter ist meistens grau und langweilig, da sollte ein wärmendes Getränk doch wenigstens abwechslungsreich und interessant sein. Wir stellen Ihnen Winter-Drinks vor, die mehr sind als Glühwein und heiße Schokolade.

Es ist kalt und ungemütlich. Jeder läuft mit Schal, Mütze und Handschuhen durch die Straßen und hofft auf eine nicht ganz so eisige und regnerische vierte Jahreszeit. Viele Düsseldorfer freuen sich auf ein gemütliches Beisammensein mit einem klassischen Wintergetränk an den beliebten Spots der Stadt. Ob Feuerzangenbowle, Glühwein oder eine heiße Schokolade: Dort ist für jeden etwas dabei und versüßt einem die kalten Monate. Doch neben den Klassikern gibt es auch vielseitige Exoten.

STARKER STAR AUS INDIEN

Mittlerweile setzt sich der Masala Chai, kurz Chai, auch in Deutschland durch. Das indische Nationalgetränk besteht aus schwarzem Tee, Milch, Zucker oder Honig und verschiedenen Gewürzen (z. B. Zimt, Ingwer oder Sternanis). Außerdem ist der Drink sehr abwechslungsreich, da er als Tee oder auch mit

Milch als Latte getrunken werden kann. Darüber hinaus passt das indische Getränk super in Desserts. Chai steigert das Wohlbefinden und stimuliert dank seines Koffeingehalts sowohl körperlich als auch geistig.

WIRKLICH WOHLTUENDE WIRKUNG

Honigmilch mit Ingwer, marokkanischer Minztee oder auch Vitamintee helfen dank einiger Gewürze ebenfalls dabei, die kalte Jahreszeit ohne nervige Krankheiten zu genießen. So lindert zum Beispiel Anis Verdauungsbeschwerden durch das enthaltene ätherische Öl. Wer jedoch lieber auf Schokolade oder Punsch zurückgreift, kann sich die kalte Winterzeit auch mit Sambucaschokolade oder Marzipanpunsch versüßen. Diese und andere Rezepte stellen wir auf den nächsten Seiten vor. Da kann der Winter noch so üsselig sein. *Jil Wermelskirchen*

Chai-Latte

In Indien wird Chai zu jeder Tageszeit getrunken. Die Mischung aus schwarzem Tee, Milch, Zucker und verschiedenen Gewürzen verleiht ihm seinen wunderbaren Geschmack. Somit ist er also fast schon ein Muss für jeden Teeliebhaber. Anstatt schnöde Teebeutel für den Chai-Latte zu verwenden kann man ihn auch selbst herstellen. Und so funktioniert es:

Zutaten für 4 Portionen

4	Stangen Zimt
2	Sternanis, Nelken
2 TL	Fenchel, ganzer Kardamom
2 cm	Ingwer
500 ml	Wasser
2 EL	gehäufte schwarzer Tee
4 EL	Honig
500 ml	Milch

Schwierigkeit: einfach
Vorbereiten: 10 Minuten
Garen: 6 Minuten

- 1 Zimt, Sternanis, Fenchel, Kardamom, Nelken und den Ingwer kurz in der Pfanne rösten.
- 2 Wasser hinzugeben und für 2 Minuten kochen lassen.
- 3 Den schwarzen Tee und Honig hinzugeben und alles für weitere 4 Minuten ziehen lassen.
- 4 Den Tee abgießen und die heiße Milch aufschäumen.
- 5 Ein Glas zur Hälfte mit Tee füllen und den Milchschaum dazugeben.



Vitamintee

Manche schützen sich vor einer Erkältung mit einer heißen Zitrone. Dieser Vitamintee bietet allerdings eine leckere Alternative, die auch noch vielseitig abgewandelt werden kann.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 L Wasser
- 3 EL Rooibosteeblätter
- 4 EL flüssiger Honig
- 1 Zimtstange, Vanilleschote, Orange
- 2 Kapseln Sternanis
- 4 TL Zitronensaft
- Granatapfelkerne

Schwierigkeit: einfach
Vorbereiten: 5 Minuten
Garen: 10 Minuten

1 Rooibosteeblätter, Honig, Zimtstange, Sternanis und die Vanilleschote mit dem kochenden Wasser übergießen und für 10 Minuten ziehen lassen.

2 Die Orange schälen (sämtlich weiße Haut muss entfernt werden) und aus den Trennhäuten lösen.

3 2 Orangenfilets, 1 TL Zitronensaft und Granatapfelkerne in jeweils ein Glas geben.

4 Tee durch ein Sieb in die Gläser füllen.



Sambucaschokolade

Eine ausgefallene Alternative zu einer normalen heißen Schokolade! Die Sambucaschokolade wird mit Espressopulver und Sambuca verfeinert. Und so können Sie dieses Heißgetränk auch zu Hause genießen:

Zutaten für 4 Gläser

- 40 g ungesüßtes Kakaopulver
- 600 ml Milch
- 50 g Zucker
- 2 EL lösliches Espressopulver
- 100 g gehackte Schokolade (70 % Kakaogehalt)
- 4 EL Sambuca

Schwierigkeit: einfach
Vorbereiten: 5 Minuten
Garen: 10 Minuten

1 Das Kakaopulver mit 100 ml kalter Milch verrühren und die restliche Milch aufkochen.

2 Zucker, den angerührten Kakao, das Espressopulver und die gehackte Schokolade unter die Milch rühren und erneut erhitzen.

3 Die heiße Schokolade zum Schluss mit Sambuca abschmecken.





Glühweingewürze

Winterzeit ist Glühweinzeit. Wer sein Heißgetränk einmal etwas abwechslungsreicher gestalten möchte, kann zu zwei speziellen Gewürzen von Viola's (violas.de) greifen: Sowohl für Rot- als auch für Weißwein bietet das Unternehmen jeweils ein Punsch & Glühweingewürz an. Allen, die von Anfang an den perfekten Glühwein zubereiten möchten, sei das Set empfohlen: Für nur 6,80 Euro gibt's zum Gewürz gleich den passenden Rotwein Sangiovese dazu. Die Gewürz- und Delikatessen-Profis mit Hamburger Wurzeln beraten Sie gerne in ihrem Geschäft in der Kö-Galerie.



Hot Chocolate Chai-Mix

In der kalten Jahreszeit kann es gar nicht genug Abwechslung in Sachen Heißgetränke geben: Der Hot Chocolate Chai-Mix der Würzbar beispielsweise besteht aus Kakaobohnensplittern, Kardamom, Muskatnuss, schwarzem Pfeffer und geschroteten Chillis, die machen ihn zu einem herrlich winterlichen Genuss. Der aromatische Gewürztee ist in der Würzbar in Düsseldorf Oberkassel für 4,90 Euro (50 Gramm) erhältlich. Die Zubereitung ist ganz einfach: Bringen Sie für zwei Portionen 400 ml Wasser zum Kochen. Anschließend 2 TL Schwarztee (Ziehzeit: 3 Minuten) in einen Teefilter und 2 TL Hot Chocolate Chai-Mix (Ziehzeit: 7 Minuten) in einen weiteren Teefilter dazugeben und mit dem Wasser aufbrühen. Am Ende mit etwas Ahornsirup und geschäumter Milch anrichten.



Marzipanpunsch

Eine mal ganz andere Art von Punsch. Der süße und vor allen Dingen heiße Genuss von Marzipan ist in der kalten Jahreszeit für Schleckermäuler ein Muss.

Zutaten für 2 Portionen

100 ml Schlagsahne

60 g Marzipanrohmasse

2 EL Rooibostee (z. B. Karamell)

1 EL Amaretto

Schwierigkeit: einfach

Vorbereiten: 5 Minuten

Garen: 6 Minuten

1

Zunächst die **Schlagsahne** steif schlagen und das **Marzipan** grob reiben.

2

Den **Rooibostee** mit 350 ml kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Tee durch ein Sieb abgießen.

3

1 EL **Amarettolikör** hinzufügen und alles erneut erhitzen.

4

Die Tee-Amaretto-Mischung in Gläser füllen und mit **Sahne** und **Marzipanraspeln** anrichten.



VIELFALT AUS DEM ZAPFHAIN

Werfen wir doch einmal einen Blick auf unsere belgischen Nachbarn. Deren Bierkultur ist so mannigfaltig wie keine andere. Wir zeigen Ihnen, welche Biere sich wirklich lohnen.



GETRÄNKETEMPEL

Eine schöne Auswahl an belgischen Bieren finden Sie in den Filialen vom Getränketempel. Vor allem in den Filialen in Gerresheim und auf der Oberbilker Allee (nahe dem Volksgarten) werden Ihnen belgische Bierklassiker wie Leffe, Stella Artois oder Liefmans angeboten. Aber auch Trappistenbiere wie beispielsweise von Westmalle finden Sie hier.

Oberbilker Allee 59 (Bilk), 0211-334871,
Im Brühl 1-5 (Gerresheim), 0211-293480,
Klein-Eller 27 (Eller), 0211-9216627,
getraenke-tempel.de



Belgien ruft sofort kulinarische Erinnerungen wach. Man denkt da an Fritten, Schokolade – und natürlich an Bier. Die Liebe zum Bier ist eine Tatsache, die in Mitteleuropa nicht vor Ländergrenzen haltmacht. Und genauso, wie wir in Düsseldorf unser Bier schätzen und genießen, so schätzen auch unsere belgischen Nachbarn ihre heimischen Biere.

Eines muss man den belgischen Bierbrau-ern lassen: Die Auswahl an Sorten und Variationen ist dort wesentlich üppiger als bei uns. Man zählt bis zu 700 (!) verschiedene Geschmacksprofile. Und mit 160 Brauereien (100 davon allein im nördlich gelegenen Flandern) ist die Brauereidichte in diesem Land sehr hoch.

500 LITER PRO PERSON

Schon vor dem Mittelalter wurde nördlich der Alpen Bier gebraut. Und vor allem auch getrunken: Während ein Belgier heute durchschnittlich 74 Liter im Jahr trinkt, tranken seine mittelalterlichen Ahnen mehr als 500 Liter. Das waren täglich etwa 1,5 Liter. Bereits seit dem Frühmittelalter entdeckten die Mönche das Bierbrauen (und -trinken) für sich. Denn da zu jener Zeit pures Wasser selten rein und gesund war, erhielten Mönche von der Kirche die Erlaubnis, das (in Maßen) zu trinken, was in der jeweiligen Gegend traditionell ausgeschenkt wurde. Und während sich die Mönche am Mittelmeer auf Wein stürzten, ergötzen sich die Kollegen in Mitteleuropa eben am Gebrauten. »



Belgisches Bier findet immer mehr Beachtung und beeinflusst internationale Biermacher – wie z. B. die Bierbrauer der jungen Brasserie Benelux. Was der Name nicht vermuten lässt: Sie ist nicht in Mitteleuropa, sondern in Kanada (unter anderem in Montreal) zu finden.



- ✓ GUTES FLEISCH
- ✓ Abholstation OTTO GOURMET
- ✓ NEU: Sandwiches & more genießen



Besuchen Sie uns dienstags bis freitags von 8:00 - 18:00 Uhr und samstags von 08:00 bis 16:00 Uhr

Carlsplatz - Marktstand B5 • C6 • 40213 Düsseldorf • Telefon +49 211 32 65 40

www.feinkost-stuettgen.de

Der neue Kräuterlikör aus Düsseldorf



STEMPROCK'S
LÖWENBLUT

Jetzt im Handel:

Metro Düsseldorf/ Neuss,
Karstadt und Kauhof am Wehrhahn
Getränke Tempel Düsseldorf

www.stemprock-spirits.de

Historische Biere schmeckten übrigens nicht so, wie wir es heute gewohnt sind. In der Regel kamen Kräuter zum Einsatz – auch in Belgien. Das sogenannte Grutbier (kann man mit „Krautbier“ übersetzen) wurde später dann von mit Hopfen gebrautem Bier abgelöst, das übrigens wesentlich haltbarer war. Um letztlich einen Trunk zu kreieren, der gut schmeckte und lagerfähig war, wurde viel experimentiert: Die deutschen Brauer hantierten mit Malz, Gerste und gegebenenfalls mal mit Weizen, die belgischen Brauer griffen dagegen auch zu Mais, Reis oder diversen Früchten. Selbst heute noch lebt diese Tradition im belgischen Bier fort, wie beispielsweise im sogenannten Lambic – einer Bierart, die es so nur in Belgien gibt. Auch die belgische Variante des Weißbiers (dort Witbier genannt) erhält ihren besonderen Geschmack durch Orangenschalen und Koriander.

GROSSE AUSWAHL

Heute ist die Auswahl der Biere in Belgien enorm. Die vielen Kneipen, Bierbeisel genannt, bieten nicht selten eine beachtliche Menge an Biersorten an, wie wir es vielleicht von speziellen Bier-Lokalen oder einigen Pubs kennen. Interessant ist ebenfalls, dass nicht wenige Biere Belgiens auch in Flaschen angeboten werden und nicht nur im Brauereiausschank zu haben sind. Die meisten Biere unseres Nachbarlands sind nämlich so beschaffen, dass sie noch in der Flasche nachreifen können. Hierfür ist allerdings eine geringe Lagertemperatur von 4 bis 10 Grad notwendig.

Während sich die Bierwirtschaft in den letzten Jahrzehnten auch in Belgien zu Konzernen zusammengerafft hat, entstehen heute immer mehr Kleinbrauereien. Die Craft-Beer-Welle weckt den traditionellen Biergeist vieler Belgier, die sich seitdem als lokale Hobbybrauer verdingen. Und so verwundert es nicht, dass das belgische Bier neuerdings auch global als einzigartig anerkannt wurde: Seit November 2016 steht es auf der Liste des internationalen Kulturerbes. Ein Grund mehr, unseren Nachbarn einen Besuch abzustatten. *Marius von der Forst*

DIE WICHTIGSTEN BIERSORTEN

Die belgische Bierwelt verfügt über 700 Geschmacksprofile – eine Fülle, die sich nicht wirklich erfassen lässt. Wir stellen die wichtigsten Sorten vor.



Pilsener

Wenn wir an belgische Biere denken, dann fallen uns als erstes Kirsch- oder Abteibierte ein. Die große Fülle ist vor allem unter den obergärigen Bieren zu finden. Dabei wird in Belgien am meisten Pils, ein untergäriges Bier, ausgeschenkt. Die bekanntesten Marken sind Stella Artois, Maes und Jupiler. Letzteres ist das meistkonsumierte Bier Belgiens.

OBERGÄRIG? UNTERGÄRIG?

Alkohol in Getränken entsteht nur, wenn der enthaltene Zucker mit einem anderen Stoff reagieren kann. Doch während die Germanen früher in ihren Honigtrunk gespuckt haben, um die Gärung ihres Mets voranzutreiben, ist man heute fortschrittlicher. Hefe hat sich bei Bier wie auch Wein als perfektes Gärmittel erwiesen. Doch jede Hefe ist anders. Manche ist so beschaffen, dass sie am besten bei Temperaturen zwischen 15 und 25 Grad reagiert. Und weil diese Hefe anschließend auf der Oberfläche des Suds schwimmt, nennt man sie obergärig. Mit dem Aufkommen von professionellen Kühlmöglichkeiten konnte man dann auch Hefe verwenden, die am besten bei 5 bis 10 Grad arbeitet. Da diese Hefe anschließend auf den Boden sinkt, wird hieraus ein untergäriges Bier. Die verwendete Hefe hat einen großen Einfluss auf den Geschmack – weshalb man immer wieder zwischen unter- und obergärigem Bier unterscheidet.



Fotos: Brouwerij Huyghe

Starke Blonde

Sehr beliebt sind die hellen, obergärigen Biere, die mindestens 8 Prozent Alkohol enthalten. Empfehlenswert sind da Ciney Blonde, Duvel und Delirium Tremens. Letzteres fällt durch seine Flasche im Steingut-Design, sein schimmernd blaues Etikett und sein rosa Elefanten-Logo sofort ins Auge. Probieren können Sie es zum Beispiel im Spaceburger in der Altstadt und Derendorf.



Witbier

Man hört es schon am Namen: Witbier (auch Blanche genannt) ist mit dem deutschen Weißbier bzw. Weizen eng verwandt. Aber es ist nicht das gleiche: Belgische Witbiere enthalten in der Regel auch Koriander und Curaçao – das sind getrocknete Orangenschalen.

Grut

Kräuter als Würzbasis eines Bieres waren früher üblich – bevor dann der Hopfen Einzug in die Brauereien hielt. Auch heute gibt es immer noch Grutbiere, bei denen hauptsächlich das Kraut Gagel zum Einsatz kommt. Einen besonders erfrischenden Geschmack hat beispielsweise das Gentse Grut (zu Deutsch: Krautbier aus Gent). Sie finden es z. B. in der Spritterei in Flingern.



JEDEM SEIN GLAS

In Belgiens Biercafés erhalten Sie zu jedem Bier auch ein entsprechendes Glas. Zum einen soll die Glasform mit dem jeweiligen Bier aromatisch perfekt harmonieren, zum anderen ist es auch ein echter Genuss fürs Auge. Bestellen Sie in Belgien z. B. ein Kwak, wird dieses Bier in einem Glas serviert, das an einen Rundkolben aus dem Chemielabor erinnert und Kutscherglas genannt wird. Es wird nämlich nicht wie üblich abgestellt, sondern in eine Holzhalterung gehangen (was früher in einer holprigen Kutsche nicht unpraktisch war). Wenn Sie das Glas beim Trinken stark



Foto: Marius von der Forst

neigen, schwappst das Bier mit einem lauten Gluckern wieder zurück. Fälschlicherweise wird oft behauptet, dass der Name des Bieres auf dieses Geräusch zurückzuführen ist. Dabei war Kwak einfach der Nachname des Brauers, der das Bier 1791 kreierte.

DUNKLE BIERE

Vor allem ist Belgien für seine Dunkelbiere bekannt. Wer auf starke Biere mit kräftiger Malznote steht, kommt hier auf seine Kosten. Unsere Empfehlung sind das Kwak, Ciney Brune und das Chimey Bleu. Letzteres finden Sie z. B. im Getränketempel.

Lambic

Ein Getränk abseits der Biere, wie man sie kennt, ist das Lambic. Es benötigt keine Hefe, sondern gärt an der frischen Luft. Der Begriff hierfür ist Sofortgärung. Mit Kirscharomen versetzt wird es auch als Kriek verkauft. Mischt man ein junges, noch nicht vergorenes mit einem mehrjährig gereiften Lambic, erhält man ein sogenanntes Geuze. Dieses reift dann – wie ein Champagner – in der Flasche weiter. Das ist zwar nicht unbedingt jedermanns Geschmack, aber ausprobieren sollten Sie Geuze auf jeden Fall.

Foto: Stever/nickr. CC BY 2.0



Amberbiere und IPAs

Inspiziert von den Pale Ales der Briten gibt es seit der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts in Belgien auch die sogenannten Amber. Benannt sind sie nach der bernstein-ähnlichen Farbe. Empfehlenswert ist hier das Palm. Neben den Amberbieren entstehen in Belgien derzeit auch viele Biere, die sich wieder vermehrt an den originalen Pale Ales und India Pale Ales (IPA) orientieren. Das 2013 gestartete Brussels Beer Project ist für seine Craft-Biere berühmt. Dark Sister beispielsweise ist ein IPA in einer (für IPAs eher untypischen) dunklen Farbe.



Foto: Brussels Beer Project

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
- Präservenices für Firmen – z. B. individualisierte Gewürzkisten für Weihnachten
- Feinkost von kleinen Manufakturen
- Exklusive kleine Weinauswahl
- Gewürzseminare & Catering

INGO HOLLAND
GEWÜRZE

KULINARISCHE
GESCHENKE
ODER
GESCHENKIDEEN

PRÄSENT-
SERVICE
FÜR FIRMEN

würzbar

DELI | GEWÜRZSHOP | KOCHSCHULE

SIE FINDEN UNS MITTEN IN OBERKASSEL:

OBERKASSELER STR. 79 • 40545 DÜSSELDORF • TELEFON 02 11 . 16 508 16 • WWW.WUERZBAR.DE

Trappistenbiere und Co: Wenn Mönche brauen

In vielen europäischen Klöstern wird heutzutage noch Bier gebraut. Während die einstige Tradition in Deutschland nur noch sporadisch gepflegt wird, geschieht dies in Belgien in großem Umfang. Etwa 70 Biermarken Belgiens sind bekannt, die in Klöstern oder zumindest nach Rezepturen aus Klöstern hergestellt werden. Die meisten Abteibiere (so die genaue Bezeichnung) werden heutzutage unter Lizenz außerhalb der Klöster gebraut wie beispielsweise die bei uns bekanntesten Abteibiere Leffe und Grimbergen. Die jeweilige Abtei ist und bleibt aber immer noch der Eigentümer der Rezepte.

Ein wenig anders verhält es sich mit den Trappistenbieren. Diese besondere Art der Abteibiere muss im Kloster oder in seiner unmittelbaren Umgebung von den Mönchen gebraut werden, um die Bezeichnung Trappistenbier führen zu dürfen. Trappisten sind ein Kirchenorden, der am meisten in Frankreich, aber unter anderem in Belgien zu finden ist. Die strenge Herkunftsbezeichnung sieht auch vor, dass der Erlös größtenteils sozialen Zwecken zugutekommt. Weltweit gibt es nur elf Klöster für Trappistenbier, sechs davon in Belgien. Die bekanntesten Marken sind Chimay, Westmalle, Orval oder Rochefort. Produkte dieser Klöster finden Sie z. B. in den Märkten des Getränketempels.



Foto: designed by Lyashenko - Freepik.com

Appetizer

DAS GENUSS-MAGAZIN FÜR DÜSSELDORF

Erscheinungsweise: dreimonatlich



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: Nina Jean Norin,
Jil Wermelskirchen

Schlusskorrektur: Martina Stein

Grafische Konzeption:
Doris Busch Grafikdesign

Layout: Doris Busch, Silvia Kretschmer

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

Coverfotos: JulijaDmitrijeva;
canyonos; mphillips007;
EddieHernandezPhotography/iStock.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.

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 Nr. 3 vom 5. September 2017 (www.appetizer-magazin.de/mediadaten).

Druck:

WIRMachenDRUCK GmbH, Mühlbachstraße 7, 71522 Backnang



ISSN 2512-1316 (Druckfassung)
ISSN 2512-1340 (Online)

Keine Textidee?



Textquartier DÜSSELDORF

Wir schreiben Ihre Story.

Egal, ob einzelne Texte fürs
Web oder ganze Broschüren:
Das Textquartier
kümmert sich darum.

Mehr Infos unter:
www.textquartier.net



MALAWI © Luca Sola

MIT IHRER HILFE RETTET ÄRZTE OHNE GRENZEN LEBEN.

WIE DAS DER SCHWANGEREN PATIENTIN YANESI FULAKISON: Nach einer Flutkatastrophe in der Region Makhanga in Malawi brauchen viele Menschen medizinische Hilfe. ÄRZTE OHNE GRENZEN startet einen Noteinsatz. Unser Team bringt die hochschwangere Frau per Helikopter ins Krankenhaus, denn das Leben von Mutter und Baby sind in akuter Gefahr. Schließlich rettet ein Kaiserschnitt beiden das Leben. **Wir hören nicht auf zu helfen. Hören Sie nicht auf zu spenden.**



SPENDENKONTO
Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE 72 3702 0500 0009 7097 00
BIC: BFSWDE33XXX

www.aerzte-ohne-grenzen.de/spenden



MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.

Träger des Friedensnobelpreises



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



Textquartier
DÜSSELDORF