

**4 | Prima Pomodori**

Unsere Leser wissen, dass eine Sauce aus frischen Tomaten mit Zwiebeln, Salz und Knoblauch alles schlägt, was man im Glas kaufen kann. Allerdings: Nur am Wochenende bleibt die Zeit, um den Sugo einkochen zu lassen. Und wenn Besuch da ist, mit Kindern? Dann schlägt die Stunde dieser köstlichen Saucen: Sie werden aus der Pera d'Abruzzo, einer exquisit süßen Tomatensorte aus den Abruzzen, hergestellt. Die Sugos gibt es in in den Varianten Pilz, Pecorino und sogar Wodka. Letztere servieren Sie den Kindern aber nicht.

**Preis:** 6 Euro/500 g\*

**Kontakt:** Verde Abruzzo, über Laux Feinkost, Föhren, Tel. 06502/93 09 30, [www.genussladen.info](http://www.genussladen.info)

**5 | Sprühender Genuss**

Da wollen wir nur Tropfen des teuren Olivenöls über den Salat geben – und schwupp, zittern die Finger, vom guten Stoff ist zu viel geflossen. Das hört nun auf: Dieses sizilianische Spitzenöl kommt in einer Flasche mit Sprühkopf daher. Denn von



diesem bereits sechs Stunden nach der Lese gepressten, frisch-knackigen Öl braucht der Salat nur Spritzer. Lohnt sich sehr!

**Preis:** 10,50 Euro/100 ml\*

**Kontakt:** Wilde Wiese, Hamburg, Tel. 040/239 09 60, [www.meine-wilde-wiese.de](http://www.meine-wilde-wiese.de)

**6 | Lecker Lava**

Das Wort „Pesto“ kommt von „pestare“, italienisch für „zerstampfen“. In der Genueser Variante werden Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan und Pinienkerne vermast. Silvia Lemaître und Ines Breuer warfen eines Tages Mandeln und getrocknete Tomaten mit dem Olivenöl in den Mixer, dazu Meersalz, Knoblauch, etwas Rohrzucker,



Chili und Cayennepfeffer. Die explosive Mischung taufte sie „Vesuv“. Höllisch gut.

**Preis:** 5,98 Euro/120 g\*

**Kontakt:** Weckzeit, Köln, Tel. 0221/94 23 52 71, [www.weckzeit-koeln.de](http://www.weckzeit-koeln.de)

**7 | Ährensache**

Über 100 Jahre Backtradition und viel Kreativität: Dieses Grundrezept



gilt für alle Brote aus dem Hause Tollkötter in Münster. Für Tradition steht das Champagner-Roggenbrot, es wird aus einer rekultivierten Getreideart gewonnen. Von Kreativität zeugt das fruchtig-nussige Mandelwegge – ein veganes Weizenbrot mit Mandeln, Korinthen, Rosinen, mit Rosenwasser und Kardamom abgeschmeckt. Modern das Low-Carb-Brot ohne Kohlenhydrate, dafür mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen, Eiern und Butter gebacken. Die Tollkötters gehen mit der Zeit und bleiben doch ganz bei sich.

**Preis:** ab 5,45 Euro/1 kg, 7 Euro bzw. 9 Euro/Stück\*

**Kontakt:** Bäckerei Tollkötter, Münster, Tel. 0251/78 68 08, [www.tollkoetter.de](http://www.tollkoetter.de)

**8 | Käse-Wellness**

Wenn Affineure aus dem Rheingau von „landestypischen Zutaten“ sprechen, mit denen sie ihre Rohkäse behandeln, meinen sie natürlich zuallererst – Wein! Und so sind derart veredelte Käse ein Schwerpunkt der „Rheingauer Affineure“: Der „Spätburgunder Trester“ ist ein köstlich wein-verfeinerter, milder Schnittkäse, „Äpfelwoi & Blüte“ profitiert von der Behandlung mit der hessischen Spezialität. Der „Alte Matrose“, ein halbfester, 18 Monate gereifter Schnittkäse, ist mit Riesling verfeinert – der Käse bläst einem eine würzig-kraftige Brise ins Gesicht. Milder und fruchtiger der „Kristall“ – aus Rohkäse wird durch intensive Wein-Massage ein Schmuckstück. Schließlich das „Blaue Opium“, ein mit Mohn affinierter Rohmilch-Weichkäse ohne Weinberührung – der Geschmack ist bei allen Sorten ein Erlebnis!

**Preis:** 4,50 Euro/100 g, 5,20 Euro/100 g, 4,50 Euro/100 g und 5,20 Euro/100 g\*

**Kontakt:** Rheingau Affineur, Taunusstein, Tel. 06128/979 29 73, [www.feinkost-kaefer.de](http://www.feinkost-kaefer.de)

\*Preis zzgl. Versandkosten