

NR. 17 17.4.2008 Deutschland € 3,- Österreich € 3,20 / Schweiz CHF 5.80

4 190804 103000 17

stern

Wenn der spion

China-Serie
Teil 3: Die Flotte des Kaisers segelt bis nach Afrika

Exklusiv-Interview
Ferdinand Piëch und Porsche über die Zukunft

Zarte Steaks von echten Fleischrindern

Hartweizennudeln mit optimalem Biss

Büffelmozzarella, blütenweiß & supersaftig

Zartschmelziger Räucherlachs und Aal

Fachleute für Messer, Kupfertöpfe & feines Glas

über 50 solide Hersteller

über 100 ehrliche Produkte

China

Der Einkaufsführer für gute Lebensmittel

food+

Zarte Steaks von echten Fleischrindern

Hartweizennudeln mit optimalem Biss

Büffelmozzarella, blütenweiß & supersaftig

Zartschmelziger Räucherlachs und Aal

Fachleute für Messer, Kupfertöpfe & feines Glas

über 50 solide Hersteller

über 100 ehrliche Produkte

Taufrische Wildkräuter aus Vorpommern

18 17/2008

Bestellservice

Info Obstbrände

Wacht auf, Szenetrinker: Cognac und Armagnac, Scotch, Bourbon und (guter) Rum sind große Kulturspirituosen. Aber Obstbrände genauso und hundertmal spannender als Grappa, Tequila, Cachaça oder Wodka, die nicht ohne Grund gemiat und industriell gefertigt werden und am Ende meist nur Aktiengesellschaften bereichern. **Obstbrände sind ein einzigartiges Kulturgut unseres Sprachraums** und werden nicht gekippt, sie werden genossen. Nicht so sehr Komplexität, sondern vor allem Reintönigkeit ist das Ziel des Brenners, der meist in familiären und handwerklichen Traditionsstrukturen arbeitet.

muss es wissen. Uns ist das im Grunde völlig egal, solange Spitzendestillate wie die Scheibelschen dabei herauskommen.

Neben dem Kirsch besonders schön: ein Brand von wilden Pflaumen, Zibarten, liebevoll „Zibärle“ genannt. Diese badische Spezialität, über Jahrhunderte nicht domestiziert und andersorts weitgehend unbekannt, wächst heute nur noch vereinzelt auf den Streuobstwiesen. Zu aufwendig ist ihre Ernte, Dornen sind da im Spiel und ein bitter-säuerliches Aroma, das einem die Schuhe auszieht. Zu nichts sind sie zu gebrauchen. Nur zum Brennen. Doch was heißt da nur? Würzige Süße, satter Pflaumenduft, ein Hauch von Rosmarin und Mandel. Und dann der Williams oder der Badische Mirabell oder die Quitte, die Gelbe Bergpflaume, oder, oder, oder.

Das Wichtigste, sagen die Scheibels, ist es, den edlen Bränden ihre Zeit zu geben. Manche legen sie sogar ins Holzfass. Alle Destillate reifen, bis sich die gewünschten Aromen voll entfaltet, alle unerwünschten abgebaut haben. Das Ergebnis: klare, facettenreiche und charakteristische Obstbrände, samtweich, mild, mit klarer Frucht und in harmonischer Komplexität. Da steht dann auch im tiefsten Winter plötzlich der ganze Sommer im Schnapsglas. Kein Wunder übrigens, dass die Scheibels ihre Holzfeuer-Premiumlinie „Alte Zeit“ nennen. Wie gesagt: die gute alte Zeit.

0,7 l Zibärle Brand, 57,50 Euro inkl. Versand

Christoph Wirtz

Kontakt: Brennerei Scheibel, Grüner Winkel 32, 77876 Kappelrodeck, Tel.: 07842/949 80, www.scheibel-brennerei.de

KIR

Im schwäbischen Schlat stellt Jörg Geiger Weine, Schaumweine und alkoholfreie Erfrischungsgetränke her - aus Obst. Sommerlich frisch ist der Kir, ein Boskop-Apfelwein, mit frischen Johannisbeeren angesetzt. Dito der Sommernachtstraum, ein Bittenfelder Apfelwein, mit Holunderblütensirup versetzt. Aber auch unbedeselt wird man mit Geiger glücklich: Zwei Fruchtcocktails, einer rot, einer weiß, sind erfrischend, geschmacklich intensiv und prickelnd, ein toller Aperitif. Preise pro Flasche in Euro: Kir 5,90; Sommernachtstraum 5,90; Fruchtcocktail rot 5,-; weiß 5,79, zzgl. Versandkosten

Kontakt: Geiger, Reichenbacher Str. 2, 73114 Schlat, Tel.: 07161/999 02 24, www.manufaktur-joerg-geiger.de

APFELPERLWEIN

Nur weil Heino ein deutscher Volkslied nicht gleich schlecht sein. Ähnlich der Apfelwein. Heinz Schenk hat ihn promotet, ja, aber da kann der Äbbelwoi ja nix defiz. Der Demeter-Hof Closternann am Niederrhein macht jedenfalls knackig klare, vom Bembel-Image freie Apfelschaumweine. Es gibt sie lieblich, halb- und knochentrocken. Und zudem einen mit Rosenblättern aromatisierten, halbtrockenen Apfelsaure Zeug! Preise: 7,14 Euro je Flasche, zzgl. Versand

Kontakt: Closternann, Jöckern 2, 46487 Bislich, Tel.: 02859/325, www.bio-obst-closternann.de

PLANKSTETTENER BIER

Ora et labora! Aus dem Biogetreide der Benediktiner-Abtei Plankstetten entstehen in der bayerischen Brauerei Riedenburger sehr leckere Biere, darunter eines mit 50 Prozent Anteil von Dinkelmalz. Der starke Dinkelgehalt gibt ihm eine eigene Würze und macht es sehr bekömmlich. Klostertypisch, kräftig und würzig ist das aus hellem und dunklem Gerstenmalz gebraute „Spezial naturtrüb“, das schon fast eine Mahlzeit ersetzt. Sursum corda! Nur aus dunklem Malz und folglich mit einem kräftigen Malzgeschmack ist das Plankstettener „Dunkle“. Die Riedenburger gehören zu den wenigen, die ungewöhnliche Bierspezialitäten wie solche aus Einkorn und eines aus Emmer brauen, beide Getreide

Kontakt: Brennerei Scheibel, Grüner Winkel 32, 77876 Kappelrodeck, Tel.: 07842/949 80, www.scheibel-brennerei.de

de sind Urtypen des Weizens. Deo gratia! Preise: Klosterbiere sowie Einkornbier zu 1,10 für 0,33 l; Emmerbier zu 1,40 für 0,5 l; zzgl. Versand (nur im 9er-Karton)

Kontakt: Riedenburger Brauhaus, Hammerweg 5, 93339 Riedenburg, Tel.: 09442/991 60, www.riedenburger.de

SORTENREINE SÄFTE

Die Kelterei van Nahmen bietet reinsortige Säfte aus alten Obstsorten wie Schöner von Boskop, Hauszwetschge, Konstantinopeler Apfelquitte, Holunder, Rhabarber usw. Van Nahmen bietet gemischte Probierpakete. Säuerlich und aromatisch ist der Apfelsaft vom Boskop. Herbwürzig und sehr dicht der Holundersaft, auch zum Mischen mit Apfel- oder Birnensaft geeignet. Süßsauer und nach den frischen Früchten schmeckt der Zwetschgensaft. Eine psychedelisch pinkfarbene Augenweide ist der Rhabarberektar, auch in einer Schorle oder mit Sekt sehr gut. Der Quittenektar ähnelt dem Apfelsaft, hat aber eine eigene würzige Note und schmückt ebenfalls die Schorle. Alle Säfte sind schonend erhitzt - für möglichst viel Geschmack und viele Vitamine. Preis fürs Probierpaket aus 6 Flaschen: 22 Euro, zzgl. Versand

Kontakt: Obstkellerei van Nahmen, Diersfordter Str. 27, 46499 Hamminkeln, Tel.: 02852/53 35, www.vannahmen.de

VERVEINE-

Es muss an dem grauliegen, dass der wunde bei uns kaum bekannt nach brackwasserfarbig und „Verbene“ nach ihr mit Krampfadern. In Fr gesehen - zu recht gelbgrüner Tee m dem man morgen im Sommer auch Wichtig: nur ganden. Die Beutels vermischen die kor geschmacksneutral Anbieter. Vive la France die 40 g, zzgl. Versand

Kontakt: Stoll, 77749 Hahberg, 91 11 69, www.g...

SORTENREINE SÄFTE

Die Kelterei van Nahmen bietet reinsortige Säfte aus alten Obstsorten wie Schöner von Boskop, Hauszwetschge, Konstantinopeler Apfelquitte, Holunder, Rhabarber usw. Van Nahmen bietet gemischte Probierpakete. Säuerlich und aromatisch ist der Apfelsaft vom Boskop. Herbwürzig und sehr dicht der Holundersaft, auch zum Mischen mit Apfel- oder Birnensaft geeignet. Süßsauer und nach den frischen Früchten schmeckt der Zwetschgensaft. Eine psychedelisch pinkfarbene Augenweide ist der Rhabarberektar, auch in einer Schorle oder mit Sekt sehr gut. Der Quittenektar ähnelt dem Apfelsaft, hat aber eine eigene würzige Note und schmückt ebenfalls die Schorle. Alle Säfte sind schonend erhitzt - für möglichst viel Geschmack und viele Vitamine. Preis fürs Probierpaket aus 6 Flaschen: 22 Euro, zzgl. Versand

Kontakt: Obstkellerei van Nahmen, Diersfordter Str. 27, 46499 Hamminkeln, Tel.: 02852/53 35, www.vannahmen.de