



stern



DER EINKAUFSFÜHRER FÜR GUTE LEBENSMITTEL
food+
Nr. 3



+ FLEISCHIGE HÜHNER, REIFE STEAKS, DICKE HECHTE,
ZARTES REH + FRISCHE LIMONADEN, SAUBERE SÄFTE + SELTENE
KRÄUTER, KNACKIGER SPARGEL + SAUCEN MIT SCHMACKES + PESTO
UND SENF + KUCHEN, BONBONS UND LAKRITZE + APFELKRAUT, HONIG,
ZWIEBELMARMELADE + MILCHAUFSCHÄUMER, MESSERSCHÄRFER,
GRILLS + UND DAS ALLES VON BESTER QUALITÄT

REPORTAGE FEINKOSTLÄDEN



HIER BLÜHT UNS EINIGES

Sahne gehört zum Kuchen. Hat man sie aber erst einmal verzehrt, bedauert man sogleich. Jetzt wird es noch gefährlicher: Wer Blütenzucker im Haus hat, isst die Sahne bald ohne Kuchen – wenn sie mit Blütenzucker aromatisiert ist. Vor allem, wenn er die eingetretenen Pfade verlässt und statt Rosenzucker mal Zimtblüte versucht. Was mit Zucker geht – das Konservieren duftiger Blütenblätter –, das funktioniert auch mit Salz: Lavendelblütensalz passt zu Lamm, Kirschlorbelnsalz zu Kalb, Nelkenblütensalz zu Wild und Ente. Es geht alles. Man muss sich nur trauen.

Preise: Blütenzucker und -salze zwischen 2,95 Euro und 4,95 Euro je 20 bis 25 g, zzgl. Versand
Kontakt: Deutsche Blütensekt Manufaktur,
Tel.: 0611/238 5800, www.bluetensekt.de

Besser essen
Einkaufsführer auf
24 Extraseiten