

Kulinarische Weltreise

Vorhang auf für die besten der Besten: *Produkte, so gut, dass sie eine Reise wert sind.* Zu kulinarischen Höhepunkten, vergessenen Handwerkstechniken und ganz besonderen Klimaverhältnissen

TEXT *Anna Schäffel*



Argus Ref 34723524

Butter aus Frankreich

Im Grunde besteht Butter ja nur aus Milch – wieso also scheinen Feinschmecker überhaupt Unterschiede festzustellen? Untersuchungen haben ergeben, dass die Rasse der Kühe keinen Einfluss auf den Geschmack der Butter hat. Es liegt also am Boden, und der scheint auf den Weiden rund um die Gemeinde Echiré besonders fruchtbar und reich an schmackhaften Gräsern und Kräutern zu sein. Die **Beurre d'Echiré** wird traditionell in kleinen Körbchen aus Pappelholz verkauft. Gourmets loben ihre besonders weiche Konsistenz und ihr feines, leicht nussiges Aroma. Dafür bekam das Produkt sogar die AOC-Auszeichnung des Pariser Landwirtschaftsministeriums!



Salz aus Frankreich

Fleur de Sel ist Meersalz, das aus winzigen Salzkristallen, den Salzblumen, gewonnen wird. Fleur de Sel ist weniger salzig und weicher im Geschmack als herkömmliches Salz. Zur Entstehung braucht es **reichlich Sonne, niedrige Luftfeuchtigkeit und leichten Wind**. Fleur de Sel ist meist reich an Magnesium und Jod und arm an Natriumchlorid. Gourmets lieben es, weil andere Aromen davon nicht beeinflusst werden.



In Frankreich, aber auch in Portugal und Spanien gibt es feinstes Fleur de Sel



Balsamico aus Italien

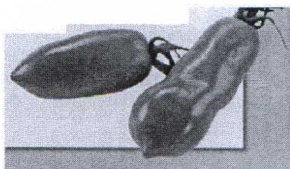
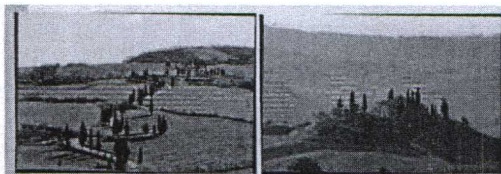
Der beste Essig der Welt kommt aus Modena und darf die Bezeichnung **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** tragen. Sein Geschmack ist facettenreich (Feinschmecker können Noten von Kirsche, Eiche, Kastanie, Esche, Schokolade, Wacholder und Pflaume ausmachen), seine Konsistenz ist dickflüssig, seine Süsse schwer, die Säure weich. In Modena werden hauptsächlich Trebbiano-Trauben zur Essiggewinnung verwendet. Den Zusatz „tradizionale“ darf der Balsamico erst tragen, wenn er mindestens 12 Jahre gereift ist. Häufig passiert das übrigens auf Dachböden, die im Sommer heiss und im Winter eiskalt sind. Die Temperaturschwankungen tragen zur Geschmacksentwicklung bei.



*Kenner lieben
Balsamico –
nicht nur im
Salat!*

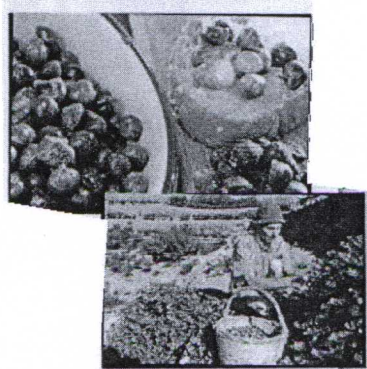
Tomaten aus Italien

„Oro Rosso“ wird sie genannt, „rotes Gold“. Vor allem an den Hängen des Vesuvus wird die **Marzano-Tomate** angebaut. Der vulkanische Boden und der würzige See- wind tragen dazu bei, dass das Aroma der Marzano-Tomate von Gourmets auf der ganzen Welt geschätzt wird. Ihr Geschmack ist besonders süss und intensiv. Übrigens wurde beinahe der komplette Bestand an Marzano-Tomaten vor einigen Jahren durch ein Virus vernichtet. Einem kleinen Rest an Saatgut ist es zu verdanken, dass wir die köstliche Frucht heute noch geniessen können.



Kapern aus Italien

Der Name der Insel Pantelleria, die im Mittelmeer zwischen Italien und Tunesien liegt, heisst auf Arabisch „Tochter der Winde“. Kein Wunder, hier bläst entweder der kalte Mistral oder der heisse Scirocco. Trotzdem (oder vielleicht gerade deswegen) kommen die wohlschmeckenden **Capperi di Pantelleria** von hier. Über 500 Landwirte bauen die Kapern an, die traditionsgemäss ausschliesslich mit Meersalz oder Olivenöl in Berührung kommen. Keinerlei künstliche Konservierungsstoffe, Essig und keine Salzlake sollen den puren, würzigen Geschmack und die leichte Schärfe verfälschen.



Schmecken toll im Salat: Capperi di Pantelleria

