

Es muss nicht immer KAVIAR sein!



Höhepunkte
für Gourmet
und Connais
von Heinz von

...besonders jetzt, wenn alle grillen. Fleisch-Sommelier & Grill-Guru Lukas Lohberger meint, auch bei der Grillkohle sollte man auf umweltfreundliche Nachhaltigkeit schauen. www.mcbrikett.de bietet nicht nur die japanische Binchotan-Holzkohle an, für Grillen auf allerhöchstem Niveau. Sondern auch Kokoko aus Kokosnussschalen und Bambuko aus Bambus. Die wird bis zu 1.000 Grad heiß und bringt ein feines Branding auf das Steak.

...denn Grillglück kann man kaufen, sagt Wolfgang Otto, der nur mit den weltweit besten Züchtern arbeitet, und dafür auch mal „In 80 Steaks um die Welt“ düst, zusammen mit seinem Kumpel,



Küchenchef Stefan Schneider (li.) und Wolfgang Otto

dem „Fleisch-Philosoph“ Lucki Maurer. Aber Otto kann nicht nur Steaks: probieren Sie mal das Wagyu-Hackfleisch für leckere Burger, die US-Beef-Bratwurst, die rohe Iberico-Grillwurst, zusammen mit etwas „Junior-Curry-Sauce“. Oder der „Georgia's Best-BBQ-Sauce“. Da schmecken Sie die Hitze der US-Städte. Auch wenn die Sauce aus dem Schwarzwald kommt. Von Hot Danas. Aber Otto? Find ich echt gut. www.otto-gourmet.de

„Der Neni war ein Exot“, sagt Adrian Hirt aus dem Bündner Bergdorf Tschierschen. Er hat sei-



Der Großvater mit Bergfleisch

nem Neni, dem Großvater, oft in der Fleischkammer ausgeholfen: „Konservierungsmittel und Pökelsalz sind Gift, sagte er. Gewürze, Schweizer Alpsalz und Rotwein. Mehr kommt mir nicht zum Fleisch für die Salsiz. Und das Fleisch, das stammt von Bündner Kühen. Die haben mehrere Sommer auf der Alp gelebt.“ So macht auch der Adrian Hirt seine traditionelle Salsiz. Und keine Wurst schmeckt gleich, denn: „Das ist wie bei einem guten Wein, der sich von Jahr zu Jahr verändert“. Oder das delikate Bündnerfleisch, das, dünn geschnitten, auf der Zunge zu zergehen scheint. Schauen Sie doch mal vorbei beim Alpenhirt in Tschierschen, denn der ist einzigartig: www.alpenhirt.ch

Ganz schön bitter: Maria Stuart spielte an einem sonnigen Nachmittag im Jahre 1567 eine Runde Golf, unmittelbar nachdem sie ihren Gatten ermorden ließ,

Mehr über den Autor und
seine Bücher unter
www.heinz-von-wilk.de

Unbestätigten Gerüchten zufolge stritten sich die beiden um den letzten Schluck Golfers Ginseng Elixier von Dr. Jagla. Heute zutage nimmt man den edlen Likör als Digestiv.

Man lässt ihn, wie bei einer Weinverkostung, langsam in vorderen Mundbereich roulieren. Oder als „Golfers Ginseng Ale“ mit Ginger-Ale Eis und Limette. A Fairway Success an



Dr. Jagla mit Artischocken in der Apotheke

19. Loch, sozusagen. Für nicht-oder wenig-Golfer hat Dr. Jagla sein Artischocken-Elixier entwickelt, ein kraftvoller, ausbalancierter Digestiv mit erlesenen Bitterkräutern.

Schmeckt aber auch als Aperitif mit Eiswürfeln. Dr. Christina Jagla dagegen schwört auf ihren Ginseng. Jedem das Seine: www.dr-jaglas.de