

Feines vom Bodensee

Am Schwäbischen Meer gedeihen Obst und Gemüse, dass es eine Freude ist. Markus Bruderhofer verarbeitet die Produkte seiner Heimat in seiner Feinkost-Manufaktur – etwa die Höri-Bülle, eine Zwiebelsorte von der Halbinsel Höri. Eingelegt mit Äpfeln, Quitten und Balsamessig ist sie ein Gedicht. 7 Euro / 520 g, erhältlich bei www.feines-aus-dem-hegau.de, Telefon: 077 31/97 77 07



In den Alpen sind schwarze Nüsse eine traditionelle Spezialität. Man findet sie selten, denn das Zubereiten und Einlegen der Walnüsse in süßem Sirup ist aufwendig – das Ergebnis aber köstlich! 14,90 Euro / 300-g-Glas, bei www.wohlgeraten.de, Telefon: 040/76 97 16 25



Feine Wildkräuter-Buttermilch-Brötchen

Diese Brötchen werden aus dem Urgetreide Kamut gebacken. Das Rezept stammt von Müllermeisterin Monika Drax, der *Land & Berge*-Autorin Franziska Lipp für ihr Buch (siehe unten) in Mühle und Backstube über die Schulter schauen durfte.

Zutaten für ca. 25 Stück

400 g Dinkel-Vollkornmehl, 200 g helles Kamutmehl, 200 ml Buttermilch, 1 Würfel frische Hefe (42 g), 1/2 TL Honig, 13 g Salz, 200 ml kaltes Wasser, 2 kleine Zwiebeln, 2 kleine Handvoll gemischte junge Wildkräuter nach Saison oder getrocknete Kräuter (z. B. Kerbel, Brennnesseln, Bärlauch, Schnittlauch, Oregano, Thymian), 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten mit Buttermilch, zerbröckelter Hefe, Honig, Salz sowie Wasser vermengen und gut kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.
2. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Kräuter waschen, trocken schütteln, fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kräuter zugeben, kurz mitschmoren (getrocknete Kräuter nur schnell unterrühren). Abgekühlte Mischung unter den Teig kneten.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 25 Brötchen formen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.
4. Inzwischen den Ofen auf 230 Grad vorheizen. Zusätzlich eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen. Die Brötchen auf mittlerer Schiene in 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.



Getreidekunde und tolle Rezepte: „Köstliches von der Müllerin“ von Monika Drax und Franziska Lipp, Dort-Hagenhausen-Verlag, 168 Seiten, 19,95 Euro. Zu bestellen auch bei www.shop-landundberge.com, Telefon: 072 51/9 23 50 06



Ein Blumengruß in die Küche: Aus Seidenorganza, Filz und Wolle sind die bunten Blüten gemacht. Auch die Schürze ist reine Handarbeit, aus 100 Prozent Leinen, mit Tasche, verstellbarem Nackenband und langen Bindebändern. Auf Wunsch wird sogar der Name eingestickt. 100 x 65 cm, für 59,95 Euro (Name 13,95 Euro), bei www.hagengrote.de, Telefon: 021 51/60 70 90

Kaffee aus dem Blauen Land

Thomas Eckel hört, wann Kaffeebohnen perfekt geröstet sind. Er ist der erste und einzige deutsche „Q-Grader“ – das heißt, er hat die wohl anspruchsvollste Prüfung für Kaffee-Experten abgelegt. In seiner Murnauer Rösterei und im Onlineshop kredenzt er die feinsten Sorten der Welt, dazu bietet er Sensorik- und Barista-Kurse an. Mehr unter www.murnauer-kaffee-roesterei.de, Telefon: 088 41/4 89 50 33



Schweizer Kräuterparadies

„Der Kräuterkönig“ wird Reto Raselli auch genannt. Auf seinen Feldern in Le Prese im herrlichen Graubündener Puschlav wachsen feinste Kräuter und Blüten in Bio-Qualität. Viel Sonne und frische Bergluft bekommen sie ab, bevor sie auf dem Hof schonend getrocknet und hübsch verpackt werden. In den Bergkräutern etwa stecken Bohnenkraut, Liebstöckel und Oregano. Die Kornblumen eignen sich zum Dekorieren von Salaten, Pasta oder Desserts. Bei www.bioraselli.ch, Bergkräuter für 2,90 CHF (ca. 2,40 Euro / 15 g), Blüten für 5,10 CHF (ca. 4,24 Euro / 4 g), Telefon: 00 41/81/8 44 08 14



Fotos: Feines aus dem Hegau, Wohlgeraten, Dort-Hagenhausen-Verlag (2), Hagengrote, Murnauer Kaffeerösterei, Reto Raselli, Geliebtes Zuhause

Strahlendes Schmuckstück



Eine Eins mit Stern gibt's für diesen rundum bezaubernden Keramikteller. Mit seinen charmanten Unebenheiten ist er ein toller Hingucker im Küchenregal. Auch als Tablett macht er sich gut oder auf einem Tisch als Deko-Objekt – vielleicht mit Kerzen drauf? Von Bloomingville, 26 cm Ø, 23,90 Euro, Artikel-Nr. 759116, bei www.geliebtes-zuhause.de, Telefon: 060 51/9 16 47 22