50 Jahre Liebe zum Kochen

www.essen-und-trinken.de • 9/2022 • 4,90 €

essen & trinken

50 JAHRE essen & trinken SEIT 1972

FLAMMKUCHEN FÜNFMAL ANDERS

LILA LAUNE SÜSSES MIT ZWETSCHGEN

FÜR GÄSTE: ITALIENISCHES MENÜ

Mit Ricotta und Parmesan gefüllte Zucchiniblüte auf sommerlichem Risotto

Die neue Lust auf Gemüse

Von Zucchini-Risotto bis Paprika-Huhn – acht frische Rezepte mit den schönsten **Produkten der Saison**

4 190769 004902 09

Elizabeth Mack-Schoell, Steffen Burkhardt (M.) und Helge Hagemann – das kreative Team schmiedet laufend neue Ideen

ALTE SCHMIEDE OTTENSEN

ENTDECKEN Versteckt im Hinterhof liegt dieser Ort, der so vieles gleichzeitig ist: Manufaktur, Feinkostladen, Ideenschmiede. Man kann Kochkurse buchen, Weine verkosten, am „Schmiededinner“ teilnehmen und vieles mehr.

MITNEHMEN Am besten lässt man sich vom wechselnden Angebot inspirieren. Es gibt traditionell hergestellten Käse, Fermentiertes und Eingelegtes, Kaffee, Pasta, Hülsenfrüchte und ständig neue Köstlichkeiten aus der hauseigenen Manufaktur.

Bahrenfelder Straße 205 (Hinterhof), 22765 Hamburg, Tel. 040/32 09 19 67, geöffnet Di–Sa 12–18 Uhr (ab 19. Oktober Di–Sa 10–18 Uhr). Veranstaltungen nach Angebot und Absprache. www.alteschmiede-ottensen.de

Der kleine Unterschied

Auch Veganer mögen herzhafte Hausmannskost. Da kommen die „Maultaschen 2.0“ von der schwäbischen Traditionsmanufaktur Bürger gerade recht: Sie sind den klassischen Maultaschen geschmacklich extrem nah, enthalten aber statt Fleisch eine gut gewürzte Füllung aus Weizen- und Erbsenprotein. Toll, wenn’s schnell gehen soll. 300 g, ca. 2,50 Euro (im Supermarkt)

3 die Sie kennen sollten

Mit diesen klassischen Bitterlikören lässt sich jedes Menü perfekt abrunden

1 Mampe

Vor einigen Jahren wurde die Traditionsmarke erfolgreich wiederbelebt: Die „Bitteren Tropfen“ kommen heute wieder direkt aus Berlin-Kreuzberg, basierend auf dem Originalrezept von 1831. 0,5 l, 25 Euro, **www.mampe.berlin**

2 Averna

Eine perfekt austarierte Balance zwischen mediterranen Kräutern und sizilianischen Zitrusfrüchten hat Averna zu Weltruhm verholfen. Funktioniert als Aperitif wie als Digestif – ob pur, mit Eis oder Zitrone. 0,7 l, ca. 11 Euro
www.andronaco.de

3 Appenzeller

Oldschool im besten Sinne: Wo bei anderen Bitterlikören häufig die Süße dominiert, ist der „Appenzeller Alpenbitter“ klassisch herb und macht seine alpine Herkunft über die kernige Kräuterwürze deutlich schmeckbar. 1 l, 26,50 Euro
www.weinquelle.de

Gut drauf!

Ein ganzes Buch zum Thema Toppings? Autorin Bettina Matthaei hat es gewagt – und ins Schwarze getroffen. Von würzigen Gremolatas und knusprigen Chips bis zu Geleewürfeln und Schäumchen ist alles raffiniert, aber leicht machbar. Perfekt, um Gäste zu beeindrucken oder Alltagsküche aufzupeppen. Becker Joest Volk Verlag, 176 Seiten, 32 Euro

Gut heiß, besser auf Eis

Die erfrischende Neuheit aus dem französischen Teehaus Kusmi Tea verbandelt Bio-Grüntee mit Minze und Gurke. Das schmeckt, dank rein natürlicher Inhaltsstoffe, sehr angenehm. Und als Eistee, mit einem Stiel frischer Minze und Gurkenscheibe, fast noch besser als heiß. „Cucumber-Mint Green Tea“, 100-g-Dose, ca. 13 Euro, **www.kusmitea.com**

Eine Prise Fernweh

In den hübschen bunten Dosen stecken Gewürzmischungen aus aller Welt. Zusammengestellt von einer Flugbegleiterin, die seit 30 Jahren die aufregendsten Länder und Städte bereist und sich dort zu immer neuen Mischungen anregen lässt. Jeder Dose liegt ein „Boarding Pass“ mit passendem Rezeptvorschlag bei, z. B. „Mexico City No Heat Salsa“, 175-ml-Dose, 7,50 Euro
www.fliegerlust.de

Text: Benedikt Ernst, Birgit Hamm; Fotos: Martin Kess/martinkess.de (1), Andreas Scherrer/KA BOOM Kommunikationsagentur (1); Illustration: AdobeStock