WARENKUNDE

Heidelbeeren passen auch gut ins Risotto

Heidelbeeren haben derzeit Saison und sind noch bis September erntefrisch erhältlich. Man genießt sie pur oder verfeinert Joghurt und Quarkspeisen damit. Ganz einfach lässt sich auch eine schwedische „Blaubeersuppe“ zubereiten. Dafür kocht man die Heidelbeeren ein paar Minuten in ein wenig Wasser und gibt Zucker sowie Speisestärke hinzu. Abgeschmeckt wird mit etwas Zitronensaft und Zimt. Auch in einer herzhafteren Speise wie Salat machen sich Heidelbeeren gut. Man kann das Beerenobst aber ebenso in einem Risotto mit frischem Rosmarin und Garnelen anrichten. Gegenüber der Waldheidelbeere hat die Kulturheidelbeere ein helleres Fruchtfleisch und eine dickere Schale. Sie sei deswegen etwas länger haltbar, so die Ernährungsexperten des AID-Infodienstes. (dapd)

WEIN

Saale-Unstrut-Winzer öffnen ihre Keller

Die Winzer an Saale und Unstrut lassen sich bei den diesjährigen Tagen der offenen Weinkeller am 6. und 7. August wieder über die Schulter schauen. Wie der Weinbauverband Saale-Unstrut mitteilt, beteiligen sich 25 Weingüter zwischen Memleben und Zeitz sowie an den Mansfelder Seen daran. An den zwei Tagen geben unter anderem Winzer einen Überblick über die Weinbereitung. Man kann sich zudem über die Lagerung von Weinen, pilzresistente Rebsorten oder die Vor- und Nachteile verschiedener Verschlusstechniken informieren, seine sensorischen Fähigkeiten testen und in die Welt der Barriqueweine eintauchen. (jdf)

SERVICE Weitere Informationen gibt es per Telefon unter 034464 26110 oder im Internet unter www.natuerlich-saale-unstrut.de

PROBIERT

Frisch und duftig

VON JÜRGEN MATHÄSS

Spanien ist hierzulande vor allem für seine Rotweine bekannt, obwohl fast 50 Prozent aller spanischen Weine aus weißen Reben stammen. Meist ergeben die lokalen Sorten aber eher schlichte Alltagsweine. Erst die Albariño-Rebe aus Galicien bewies Anfang der 1990er-Jahre, dass hier auch hochwertige, fruchtig-frische Weißweine erzeugt werden können. Im grünen Galicien durfte man das vielleicht erwarten, aber im heißen Kastilien? Erstaunlicherweise kommt aus der fast 11.000 Hektar großen Weinregion Rueda fast nur Weißwein. Bis vor 30 Jahren interessierte sich niemand für die oxidierten, schweren Weine der staubigen Gegend. Das änderte sich, als Winzer begannen, die Sorte Verdejo mit modernen Methoden in Stahltanks bei gekühlter Gärung trocken auszubauen. Plötzlich wurde aus dem hässlichen Entlein ein Schwan. Auf über 750 Metern Höhe und mit Kiesbrocken übersätem, kargem Boden wuchsen hier Weine, die mit ihrem Duft nach Kräutern, Stachelbeeren, Anis und Äpfeln dem Weißwein neue Dimensionen eröffneten. Bald waren die Rueda-Weine auch im Ausland gefragt. Aus dem Jahrgang 2010 haben kürzlich Kellermeister der Region den „Verdeal“ als besten Verdejo des Jahres ausgewählt. Der Wein verbindet die duftigen, frischen Eigenschaften der Sorte auf beeindruckende Art mit Geschmackstiefe, Reife, Finesse. Preis: 8,90 Euro. Bezugsquelle: **» www.orthmann-weine.de**

Wünsch dir was

Von der Nudel bis zum Eis: Der moderne Gourmet stellt sich seine Produkte selbst zusammen – per Mausklick im Internet.

VON JENS HÖHNER

Eine Chocri-Mitarbeiterin beim Verzieren von Schokoladentafeln. Vier Schokoladensorten und über 100 Zutaten stehen hier zur Auswahl. FOTO: CARO FOTOAGENTUR

Jalapeños, Tomaten, ein wenig Basilikum und eine Prise Oregano, fertig ist die Nudel. Ein letzter Klick und die Bestellung saust geradewegs in die Küche. Wenige Tage später bringt der Paketbote die Mischung. Die Pasta kommt nicht mehr aus dem Supermarkt, sondern aus dem Internet. Der Kunde fertigt seine Wunschnudel am Bildschirm. 20 Nudelformen und 80 Zutaten stehen bereit. „Derzeit geht Fenchel am besten“, verrät Daniel Schneider. Seit September 2010 liefern Schneider und sein Kompagnon Hans C. Marcher Lebensmittel nach Wunsch, in Erfurt haben sie ihre Firma „Pastarie“ gegründet und eine Großküche dafür angemietet. Jede Nudeltüte, die dort gefüllt wird, ist ein Unikat. „Wir stellen immer wieder fest, dass den Leuten besonders hochwertige Produkte schmecken“, sagt Schneider. „Eine Nudelmischung mit Trüffel, Steinpilz, Basilikum und Prosecco ist eine durchaus übliche Bestellung.“

Waren allein nach Kundenwünschen gefertigt – das ist ein Markt, der längst die Wissenschaft beschäftigt: „Der Trend geht klar zu individuellen Produkten, die sich der Kunde selbst zusammenstellt – neuerdings auch bei Lebensmitteln“, betont Tobias Kollmann, Professor für E-Business und E-Entrepreneurship an der Universität Duisburg/Essen. „Die Idee des klassischen Büfetts, an dem man sich sein eigenes Gericht zusammenstellt, wird ins Internet transportiert.“ Die Scheu davor, Nahrungsmittel online zu kaufen, sei durch den täglichen Umgang mit dem Internet verschwunden. Dabei beobachtet der Wissenschaftler einen Wettkampf um die Kundengunst: Wer zuerst eine Nische entdeckt, der macht das Geschäft.

So wie Denis Burghardt aus Hamburg, der schon als Kind für Nüsse geschwärmt hat. „Alle anderen haben Chips und Gummibären gefuttert“, erinnert er sich. „Ich aber war immer auf der Suche nach der perfekten Nuss.“ Längst ist ihm der Appetit auf deutsche Knabberware vergangen, lieber greift er nach Mischungen aus Belgien und den Niederlanden. „Dort hat man den Wert der Nuss schon vor vielen Jahren erkannt.“ Auch Burghardt setzt auf diese Frucht. Mit seiner Firma „Kern-Energie“ bringt er sie seit November vorigen Jahres an den Kunden, der seine Mischung selbst zusammenstellt. Der Verkauf aber läuft nicht mehr nur über das Internet: Seine Waren sind ihm zufolge „bei nahezu allen Feinkostketten zwischen Sylt und Wien zu finden“. Diesen Erfolg erklärt sich Burghardt mit der Qualität seiner Produkte. So verarbeitet „Kern-Energie“ beispielsweise nur Macadamia-Nüsse, die im australischen Queensland angebaut worden sind und nicht etwa in Kenia. „Das sind Unterschiede, die man schmeckt“, sagt Burghardt. „Die Australier haben viel mehr Erfahrung im Anbau dieser Nuss, die viel intensiver und doch weicher schmeckt als die aus Kenia, wo die Macadamia erst seit wenigen Jahren kultiviert wird.“

> „Die Idee des klassischen Büfetts, an dem man sich sein eigenes Gericht zusammenstellt, wird ins Internet transportiert.“
>
> **Tobias Kollmann** Professor für E-Business

Noch lässt der Hamburger Kerne und Nüsse bei Kollegen in den Niederlanden rösten. Er träumt jedoch von einer eigenen Rösterei in der Hansestadt, Gewürzmanufaktur inklusive. Denn neu ist, dass solche Firmen ihre Waren immer öfter auch über den Fachhandel verkaufen und sogar Filialen eröffnen.

Ein Beispiel dafür ist „Mymuesli“: Seit Mai 2009 gibt es in Passau das erste Müsli-Geschäft zum Anfassen. Dabei hätten viele die Idee, selbstgemischtes Müsli zu verkaufen, zunächst für einen Witz gehalten, erzählt Wittrock. Heute beschäftigt „Mymuesli“ mehr als 90 Mitarbeiter, Produktionsstätten sind in Passau und der Schweiz beheimatet. „Die Menschen kaufen ihre Lebensmittel immer bei demjenigen, der die besten Produkte anbietet – egal, ob on- oder offline“, glaubt Wittrock, den 2007 ein Radiospot auf die Idee gebracht hat: „Bis dahin war Müsli ein Produkt, das in den vergangenen Jahrzehnten nicht weiterentwickelt fen, was der Handel hatte – auch wenn einem nicht immer alle Zutaten schmeckten.“ Bei Wittrock wählen Müslifans zwischen mehr als 80 Zutaten, die Kombinationsmöglichkeiten gehen damit in die Billiarden.

Dass dieses Konzept aufgeht, weiß auch Franz Duge aus Berlin. Der Wunsch, der Freundin ein ganz persönliches und einzigartiges Geburtstagsgeschenk zu machen, hat ihn und seinen Schulfreund Michael Bruck vor knapp drei Jahren zu Geschäftsleuten gemacht: Seitdem stellen sie Schokolade nach Kundenwünschen her, Goldkrümel, gebrannte Mandeln, Erdbeeren und Haselnusskrokant sind laut Duge die gefragtesten Zugaben. Die beliebteste Schokoladensorte sei Vollmilch. Bei mancher Bestellung indes sehen die Schokoladenmacher zweimal hin, so ungewöhnlich erscheint die Kreation. Immer wieder käme es übrigens vor, dass sein Team fehlerhaft produzierte Tafeln selbst esse, verrät der Chef. „Und wenn die Mischung schmeckt, nehmen wir sie vielleicht ins feste Sortiment auf“, erklärt Duge, der unter den eher seltenen Bestellungen durchaus Favoriten hat: Vollmilchschokolade mit Erdnüssen im Wasabi-Mantel, Cayenne-Pfeffer und buntem Knuspereis etwa oder Zartbitterschokolade mit Erdnüssen im Wasabi-Mantel, Hanfblättern und Pinienkernen.

Die meisten der rund 100.000 „Chocri“-Stammkunden seien jung und weiblich, berichtet Duge. 30 Angestellte hat das Duo, „in der Spitzenzeit vor Weihnachten sogar 60“. „Gewissheit, dass unsere Idee funktionieren würde, hatten wir natürlich nicht“, blickt Duge zurück. „Wir mussten es einfach ausprobieren.“ Jüngst ist ein namhafter deutscher Schoko-Gigant bei „Chocri“ eingestiegen. Und seit wenigen Wochen verkaufen die Jungunternehmer auch Eis, das die Kunden aus 40 Zutaten mit dem Mauszeiger anrühren. Auch das bringt dann der Paketbote – verpackt in einer mit minus 80 Grad kaltem Trockeneis gekühlten Styroporbox.

Hier wählt man seine Zutaten selbst

Eis und Schokolade lassen sich selbst mischen auf www.chocri.de (ansässig in Berlin)

Allein Schokolade gibt es auf www.my-choc.com (Boltenhagen) oder www.krassola.de (Barmstedt).

Nuss-, Kern- und Trockenfrüchte-Mischungen per Mausklick sind möglich auf: www.kern-energie.com (Hamburg)

Zum Nudelkoch wird der Internetnutzer derweil auf www.pastarie.com (Erfurt).

Deftiges, vor allem Wurst, kann bestellt werden auf www.wurstmixx.de (Rittersbach).

Den Frühstückstisch decken dagegen nach Kundenwunsch mit Brot www.meinebackstube.de (Berlin), mit Müsli www.mymuesli.de (Passau) oder www.cereal-club.de (Hamburg). Marmelade bietet www.memarmelade.de (Estenfeld) an.

Den persönlichen Tee gibt es bei www.allmytea.de (Dortmund), www.myteamix.de (Berlin), bei www.meinwunschtee.de (Sylt) oder bei www.derteebaukasten.de (Berlin).

Kaffeetrinker werden fündig unter www.sonntagmorgen.com (Münster) oder www.mybeans.com (Eggenfelden).

Abrunden lassen sich Mahlzeiten mit Wunsch-Likör von www.wunschlikoer.de (Arzberg) oder Cookies von www.cookie-mania.de (Sömmerda).

Eine Übersicht über personalisierte Lebensmittel findet sich auf diesen Seiten: www.personalisiert.de oder www.your-presents.de. (höh)

Soßen aus dem Garten

Gemüse ist nicht nur eine Beilage, sondern auch die Basis für leckere Soßen. Für den Klassiker braucht man reife Strauchtomaten.

Gemüsesoßen lassen sich sehr variantenreich zubereiten und vielfach kombinieren. Leckere Beispiele für Gemüsesoßen seien eine mediterrane Variante mit Auberginen und Tomaten, eine würzige Karottensoße mit mildem Curry oder eine scharfe Harissa-Soße, sagt Peter Auer, Autor des Kochbuchs „Saucen. Samtig. Schaumig. Cremig.“. „Die Auberginensoße schmeckt gut zu Nudeln, Reis oder Couscous“, fügt er hinzu. Zu hellem Fleisch, gebratenem Fisch oder gebratenem Fenchel passe dagegen die Karottensoße sehr gut. Die Harrisa-Soße werde mit Chilischoten, Knoblauch, Minze und orientalischen Gewürzen abgeschmeckt und harmoniere gut zu Lammfleisch, Dorade und Seeteufel oder zu pikanten Gemüsegerichten.

Für viele Soßen ist Gemüsebrühe die Basis. Wenn das spätere Gericht nicht vegetarisch sein solle, könne man auch etwas Hühnerbrühe zur Verfeinerung einsetzen, meint Auer. Für die Herstellung einer Gemüsebrühe verwendet er neben klassischem Suppengemüse wie Sellerie, Karotten, Lauch und Möhren noch Zwiebeln und Kräuterstängel, da diese besonders aromatisch seien. „Man kann zum Beispiel die Stiele von Basilikum, Thymian, Kerbel oder Liebstöckel verwenden“, sagt er. Die Blätter hingegen sollte man anderweitig einsetzen – sie werden beim Kochen unschön gräulich.

Für die Zubereitung des Fonds wird das Gemüse erst in walnussgroße Stücke geschnitten, dann leicht in Butter oder Öl angeschwitzt. Danach gießt man es mit Wasser auf – auf ein Kilo Gemüse kommen etwa zwei bis drei Liter Wasser. Nach einer Stunde leichten Köchelns gibt man die Kräuterstängel hinzu und kocht sie noch etwa eine halbe Stunde mit. Dann ist die Brühe fertig. „Wer mag, kann das Kochgemüse pürieren und durch ein Sieb in die Suppe streichen“, sagt Auer.

„Der Klassiker unter den Gemüsesoßen ist die Tomatensoße“, sagt Auer. Für sie braucht man keine Brühe. Wie bei allen Soßen müsse auch hier die Qualität der Zutaten stimmen, um ein gutes Ergebnis zu erzielen. „Man benötigt aromatischen Knoblauch – sofern man ihn mag –, gutes Olivenöl, Tomatenmark und reife, aromatische Strauchtomaten“, erläutert Auer. Seien diese nicht zu bekommen, könne man sie durch Pizzatomaten aus der Dose ersetzen. Sie seien oft sogar aromatischer als frische Tomaten. Je länger die Tomatensoße auf kleiner Flamme gekochelt werde, desto besser schmecke sie am Ende. Anderthalb Stunden seien das Minimum. „Dabei verliert sich die Säure der Tomaten, und die anderen Geschmacksrichtungen treten in den Vordergrund“, erklärt Auer. Der Experte empfiehlt, alle Gemüsesoßen erst zum Schluss zu salzen. „Arbeiten Sie vorher mit frischen Kräutern, so braucht man am Ende weniger Salz“, sagt der Buchautor. (dapd)