

## WILDER NORDEN

**Lust auf Rehkeule?** Dann empfehlen wir Ihnen diese Website, vor allem, wenn Sie in Schleswig-Holstein wohnen oder Urlaub machen: Die dortigen Landesforste vermarkten Wildfleisch aus den eigenen Wäldern. Im Angebot sind Dam- und Rothirsch, Reh sowie Wildschwein, etwa Filets oder Keulen. Die Website nennt die Verkaufstermine und -orte, im Onlineshop gibt es Schinken, Salami und Streichwurst vom Wild zum Bestellen.

[www.feinwild-sh.de](http://www.feinwild-sh.de)



## CHEESE!

**Die Oscar-Verleihung** unter den Käsewettbewerben, der „World Cheese Award 2012“, fand kürzlich im englischen Birmingham statt. Eine 200-köpfige internationale Expertenjury verkostete 2781 Käse aus rund 30 Ländern. Zum „World Champion“ gekürt wurde ein „Manchego DO Gran Reserva“ von Dehesa de Los Llanos in der zentralspanischen Provinz Albacete. Eine Goldmedaille als einer der 55 besten Käse der Welt gewann auch der Weichkäse „Montagnolo Affine“ aus der Allgäuer Käserei Champignon.

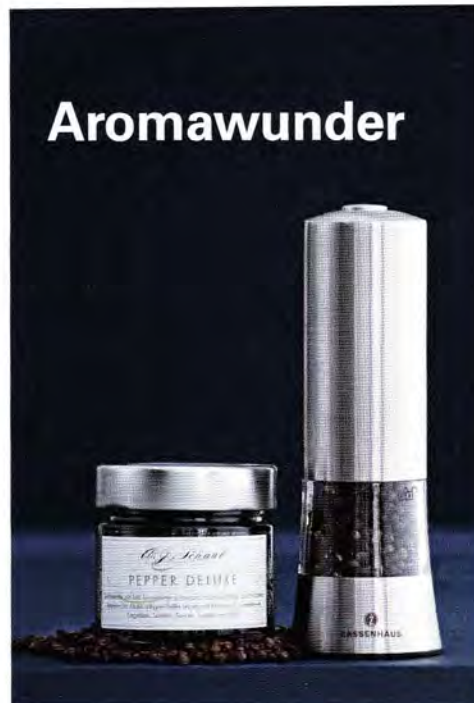
[www.finefoodworld.co.uk](http://www.finefoodworld.co.uk)

## KLINGEN

**Schneidwaren aus Solingen** sind weltweit für ihre Qualität bekannt. In einem neuen Online-Shop werden ausschließlich hochwertige, zum Teil ungewöhnliche und exklusive Produkte aus der traditionellen deutschen Messerschmiedestadt angeboten, neben Messern auch Bestecke und Küchenhelfer. [www.cutero-solingen.de](http://www.cutero-solingen.de)

Schön und praktisch lässt sich mit der elektrischen Mühle „Weimar“ von Zassenhaus pfeffern: Ein Dauermendruck auf den Kopf genügt, dann rieselt der Pfeffer, und ein LED-Spot zeigt, wohin. Maße: 20,5 x 4,5 cm, Preis: € 40. Infos und Bezugsquellen unter [www.zassenhaus.com](http://www.zassenhaus.com)

Keine Mühle braucht man für den „Pepper Deluxe“, der seinem Name alle Ehre macht. Die zerstoßenen Körner aus dem Hochland Sri Lankas sind saftig fermentiert und mit Meer-salz aus dem Indischen Ozean ver-setzt. Was dabei herauskommt? Ein hocharomatisches Gewürz, das vor ätherischen Ölen nur so strotzt – und fein dosiert Fleisch und Fisch vom Grill, Suppen oder Gemüse eine strahlend ausdrucksstarke Note verleiht. Anbau und Herstellung sind nicht zertifiziert, sollen aber Biostandards entsprechen. Preis (30 g): € 12,90. Bezug: [www.vincent-becker.de](http://www.vincent-becker.de)



*Handarbeit für die Heimpremiere:*

**INSGESAMT 85 % DER DEUTSCHEN STELLEN SICH FÜRS ERSTE DATE SELBST AN DEN HERD.** *Quelle: AEG und eDarling 2012*

## Herrlicher Hirsch

Die knabbern wir zum Beispiel nach dem Waldspaziergang: die hervorragende Salami, die der Göppinger Metzger und Jäger Karl Göbel aus 85 Prozent Hirschfleisch sowie etwa 15 Prozent Wildschweinfleisch herstellt. Sie schmeckt sehr ausgewogen und mild, dennoch herzhaft nach Hirsch. Preis (100 g): € 3,20, Bezug: [www.direkt-vom-jaeger.de](http://www.direkt-vom-jaeger.de)

