

Auf der Spur der letzten Elefanten **Afrika**

stern

NR. 44 24.10.2013 € 3,70



**EXTRA
GENUSS**

Leckerer für kalte Tage!

**Sigmar
Gabriel**

Kann er wirklich
Vizekanzler???

HARIBO

Das bittersüße Erbe
des Patriarchen

Maddie

Was seit
„Aktenzeichen XY“
geschah

PLUS
**TEBARTZ-
VAN ELST**

So tickt der
Skandal-Bischof

Die dunkle Macht

Reich und selbstherrlich:
Wie die katholische Kirche ihre
Glaubwürdigkeit verspielt

Preis: 4,99 Euro/240-g-Glas*
Kontakt: Masseria San Vicario,
 61348 Bad Homburg, Tel. 06172/
 944 7198, www.mediterraneo-feinkost.de



8 Der Beweis: Print wirkt!

Printen auf Brot, das ging ja im Rheinland schon immer. Jetzt gibt es Printen als weihnachtlichen Brotaufstrich. Samtig ist die Konsistenz, präsent, aber nicht erschlagend sind die **printentypischen Gewürze**. Klaus Zimmermanns, Küchenchef der Hubertusklaus in Monschau und ein Ertüfler von Delikatessen, hat die Leckerei kreiert. Sein Printenaufstrich passt nicht nur aufs Brötchen, er schmeckt auch zu Waffeln, Crêpes, Brioches und in der kreativen Weihnachtsbäckerei. Mutige probieren ihn zu gebratener Blutwurst.

Preis: 3,50 Euro/195-g-Glas*
Kontakt: Feinkost Zimmermanns,
 52156 Monschau,
 Tel. 02472/80 36 50.
www.feinkost-zimmermanns.de



9 Masse mit Klasse

Hansestadt + Marzipan = Lübeck. Stimmt. Doch seit ein paar Jahren wird auch in Stralsund ein Marzipan produziert, das sich nicht zu verstecken braucht.

In Handarbeit entsteht aus 70 Prozent Mandeln und 30 Prozent Zucker beste Rohmasse. Da die Mandeln etwas gröber gemahlen werden, bleibt die Masse „al dente“. Sehr lecker: fruchtiges Sanddornmarzipan, aus der Zitrone des Nordens. Das **Weihnachtsmarzipan** enthält die klassischen Gewürze. Auch Konfekt gibt es – typisch hanseatisch – in maritimer Form: als Seestern, Muschel, Schildkröte, Seepferdchen und Taler mit Stralsunder Wappen.

Preis: Taler in Holzbox 10,95 Euro/120 g; Konfekt ab 4,49 Euro/100 g*
Kontakt: Hotel am Jungfernstieg,
 18437 Stralsund,
 Tel.: 03831/44380,
www.stralsunder-marzipan.de



10 Würfelkalender

Ein Adventskalender als Würfel-Puzzle und mit einer zur Abwechslung einmal nicht kinder-süßen Schokoladenfüllung, sondern **erwachsen-lakritzig** ausgestattet, das gibt es inzwischen auch. Der Inhalt der 25 kleinen, bunt bebilderten und wiederverwendbaren Boxen kommt in verschiedenen Geschmacksrichtungen: süß bis salzig, würzig bis salzig sowie herb- und derb-salzig. Wer mit Lakritzgeschmack generell nichts anstellen kann (aber ist das überhaupt denkbar?), der muss auf diesen Kalender nicht verzichten. Die Würfel sind auch ohne Inhalt zu bekommen, zum Selberfüllen.

Preis: Kalender ohne Inhalt 13,90 Euro; 800-g-Füllung 19 Euro*
Kontakt: Die Lakritzerie, 22299 Hamburg, Tel. 040/38 63 21 13,
www.lakritzerie.com



11 Echte Kracher

Die vielleicht weltbesten Haselnüsse kommen aus dem piemontesischen Dorf Cravanzana bei Alba. Dort wird die Sorte „Tonda Gentile delle Langhe“ angebaut. Piemontesische Haselnüsse werden von jeher bei der italienischen Süßwarenherstellung verwendet. Im Grunde geht es gar nicht ohne. Sowohl „Gianduiotti“ (Nougat) und „Brutti ma buoni“ (Plätzchen) wären ohne ihren feinen Geschmack undenkbar. Aber auch pur oder zu Wein sind die Haselnüsse eine wunderbare Sache. Das Rösten der Nuss bewirkt dreierlei: das süße Nougat-aroma, den krachend knackigen Biss und den frischen Geschmack.

Preis: 7,30 Euro/200 g*
Kontakt: La Perla del Gusto,
 76676 Graben-Neudorf,
 Tel. 07255/900 08 61,
www.laperladelgusto.de



12 Nüsse mit Dröhnung

Variatio delectat – das gilt auch für Rumtopf. Wer hätte gedacht, dass es möglich ist, bei diesem Klassiker auf Obst zu verzichten? Hans-Werner Hassinger hat es versucht und ganz und ausschließlich Walnüsse, Mandeln, Cashew- und Pinienkerne in Rum versenkt. Das Ergebnis schmeckt grandios, haut aber **jedes Eichhörnchen vom Ast**.

Also bitte: sparsam dosieren. Einsatzmöglichkeiten für die Trunkenboldnüsse gibt es im Winter nicht zu knapp, sie schmücken Vanilleeis, lassen sich mit Marzipan und Rosinen in Bratäpfeln versenken, mit einer Quarkcreme in Crêpes füllen und dann im Ofen überbacken...Risiken? Nebenwirkungen? Dass das Glas sich so schnell leert!

Preis: 5 Euro/190-ml-Glas*
Kontakt: Hans-Werner Hassinger,
 67551 Worms, Tel. 01520/
 541 85 92, www.haus-gemachte-leckereien.de



13 Roh macht froh

Rohschokolade, „Raw Chocolate“, klingt wie ein Wort aus der spaßfreien Zone. Das Produkt schmeckt auch definitiv „anders“. Zwar ist es frisch und fruchtig, entwickelt einen schönen Schmelz und bleibt lang und intensiv im Mund. Derlei Schokolade ist aber **nichts für Kinder** – eher passt sie zu Whisky wie auch zu Champagner und Crémant. Rund 3000 Familien liefern ihre Ernte der edlen Kakaobohne Arriba Nacional an den Hersteller Pacari und wirtschaften dafür nachhaltig und biologisch. Am Stadtrand von Quito in Ecuador werden die Bohnen fermentiert, getrocknet und dann ungeröstet conchiert. 2012 gewann Pacari bei den International Cacao Awards in fast allen Kategorien den 1. Preis.

Preis: Probiersets mit 3 Tafeln à 50 g + 200 g Kakaobohnen oder 5 Tafeln à 50 g 20 Euro inkl. Versand
Kontakt: quitoberlin, 10969 Berlin, Tel. 030/779 90 47 90,
www.quitoberlin.com ✘