

DER
FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 7 Juli 2013 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

München

So viele Newcomer wie nie!

BODENSEE

Koch des Monats:
Markus Philippi serviert
drei sommerliche Gänge

TIM RAUE, 3. TEIL

Kochschule Thailand:
Einfache Rezepte vom
Berliner Spitzenkoch

WEINREISE

Kroatien: Besuch bei
den besten Winzern auf
der Halbinsel Istrien

Im Test: Traumschiffe

Boom der Kreuzfahrten – neue Luxusliner für Genießer



Das Ende der Durststrecke ist erreicht: Endlich gibt es tolle Säfte und Brausen mit so viel Geschmack, dass man „ohne“ froh gestimmt ist. Mit unseren Favoriten bleibt der Kopf an heißen Tagen klar

TEXT: GABRIELE HEINS

PROVIANT – RHABARBERLIMONADE

Ein Produkt von der Stange, im besten Sinn: Mit herrlich intensivem Rhabarberaroma punktet diese lässige Limo aus Berlin, angenehm herb am Gaumen, mit klarer, sauberer Frucht. Die Manufaktur Proviant stellt seit 2009 vor allem Smoothies her, seit Kurzem auch Limonade. Diese beschränkt sich bei den Zutaten aus Bio-Anbau auf das Wesentliche – frisch gepressten Rhabarbersaft, einen Spritzer Zitrone und Aroniabeere, Rohrzucker sowie reines Mineralwasser. Preis (0,33 l): € 1,99, Bezug: www.genussland.de, www.proviant-limonade.de



NULL PRO ZENT, *bitte!*

LA PETITE REINE Mit ihrer goldenen Hülle sieht sie so edel aus wie ein Champagner und hat dazu einen exzellenten Stammbaum: Die „kleine Königin“ wird aus besten normannischen Äpfeln der Region Calvados hergestellt, strahlt goldgelb im Glas, hat eine feine Perlage und strotzt von reifem, opulentem Apfelaroma. Dabei wenig Süße (kein Zuckerzusatz!), aber eine Dosis erfrischende Säure. Gut gekühlt ein toller Aperitif, mit dem man auch noch eine gute Figur macht. Preis (0,75 Liter): € 9,90, Bezug: www.vincent-becker.de

APIBUL Wenn es so richtig knackig heiß ist, kommt dieser Apfelsaft (95,5 %) genau recht, ein Schuss Zitronensaft gibt der runden Fruchtnote Schwung und Saftigkeit. Tipp: Frische Minze oder (Thai-)Basilikum verfeinern den Geschmack. Ein gutes Gewissen gibt es gratis dazu: Alle Früchte stammen aus biodynamischem Demeter-Anbau an der Loire. Preis (0,75 l): € 3,95, Bezug: www.alles-vegetarisch.de, www.coteaux-nantais.com



RISECCO ROTFRUCHTIG Der Qualitätsfanatiker Jörg Geiger ist durch seinen Schaumwein von der Champagnerbratbirne bekannt geworden. Auch dieser Mix aus alten Apfel- und Birnensorten, Sauerkirsche, Schwarzer Johannisbeere und Holunder schmeckt vorzüglich. Mit intensivem Cassis in der Nase, feinem Tannin, duftigen Aromen und prägnanter Säure ist der „Risecco“ nicht nur ein aromatischer Aperitif, er passt auch gut zum Essen, etwa zu Kalb und Lamm. Preis (0,75 l): € 6,90, Bezug: www.manufakturjoerg-geiger.de

WINZERCOCKTAIL Die Familienkellerei Boller setzt auf bio pur und regionale Früchte – die Trauben (60 %) stammen aus Baden-Württemberg, die Äpfel (39 %) von Streuobstwiesen aus dem Umland des Betriebs am Nordrand der Schwäbischen Alb. Delikates Ergebnis: ein Allrounder mit feiner Fruchtsüße, cool als Solist, aber auch ein unkomplizierter Partner in Cocktails, Schorlen oder Bowlen. Preis (0,74 l): € 4,40, Bezug: www.boller-fruchtsaeft.de



PURPURNER SPARTAN 2012 Die Kelterei van Nahmen gehört zur Champions League der Saftproduzenten. Seinem Ruf alle Ehre macht der Familienbetrieb auch mit dieser neuen Apfel-Rarität: Zufällig wurden die Bäume im vergangenen Herbst auf einer Streuobstwiese nahe Dresden entdeckt. Die limitierte Edition begeistert mit Schmelz, ist dabei elegant am Gaumen. Süße und feine Säure sind wunderbar ausbalanciert und sogar der Oechslegrad ist angegeben. Preis (0,75 l): € 5,90, Bezug: im Handel; www.vannahmen.de



BERGAPFELSAFT MIT MARILLE Auf fast 1000 Meter Höhe wachsen über Bozen die Äpfel für die preisgekrönten Säfte von Thomas Kohl. Das Obst wird von Hand gepflückt, schonend gepresst, der Most nicht filtriert. Obwohl das Marillenmark „nur“ 20 Prozent ausmacht, ist der süße Duft so verführerisch wie bei einer Konfitüre. Auch am Gaumen begeistert der Saft mit dichter, cremiger Konsistenz und einer tollen Frucht – als hätte man gerade in eine reife Aprikose gebissen. Preis (0,75 l): € 6,90, Bezug: www.alpenweit.de, www.kohl.bz.it



FOTOS: P. GARTEN (7), STOCKFOOD (3)