



Warm gewälzt und dann gewürzt

Gebrannte Mandeln, süß und klebrig – das ist der allseits bekannte Klassiker. Es geht aber auch anders: In Köln röstet Karl Hessing die Steinfrüchte und wälzt sie dann – noch warm – in Zucker, Meersalz oder verschiedenen hauseigenen Gewürzmischungen: etwa in Ras el Hanout; damit würzen Marokkaner ihr Fleisch und Gemüse. Oder in arabischem Kaffeegewürz, das gibt ein süß-warmes Aroma. Scharf werden die Mandeln mit Madras-Curry, fruchtig mit Orangengewürz. So viele Varianten sorgen selbstredend für großen Knabberspaß, aber Hessings Mandeln machen sich fein gehackt auch bestens auf Dessertcremes oder Fruchtsalat.

Preis: 4,50 Euro/150 g, zzgl. Versand

Kontakt: Karls Feine Kost, 50679 Köln,
Tel.: 0221/168 95 75, www.karls-feine-kost.de

Bitte mit Zitronen handeln!

Mal kleiner, mal größer, aber stets garantiert ungewaschen und ungespritzt: Es sind Bilderbuch-Zitronen, die Giuseppe Santangelo von den familieneigenen Gärten auf Sizilien in die Welt schickt. Bloß nicht die Schale wegwerfen! Auch sie steigert, in Maßen zugesetzt, den Genuss vieler Speisen. Und Santangelo handelt nicht nur mit Zitronen. Er hat auch saftig-süße Orangen im Angebot und Cedro: eine Zitrusfrucht, die, hauchfein aufgeschnitten, mit Pfeffer und Salz, Olivenöl, Petersilie und Büffelmozzarella eine tolle Vorspeise ergibt.

Preis: Zitronen ab 4,60 Euro/kg, Orangen ab 3,90 Euro/kg, Cedri ab 7,80 Euro/kg, zzgl. Versand

Kontakt: Olive E Più Marzak, 50825 Köln,
Tel.: 0221/550 91 42, www.olive-e-piu.de



Wind sei Dank

Wer durch die Lande fährt, sieht kaum noch eine Windmühle – es scheint, als hätte eine Legion moderner Don Quichottes ganze Arbeit geleistet. Im mecklenburgischen Altkaalen allerdings drehen sich weiterhin vier Flügel. Der Müller heißt Detlef Preuß, und seine Erzeugnisse nennt er Windmehle: pure Vollkornerzeugnisse aus biologisch angebautem Weizen, Roggen und Dinkel. Die sind nicht nur nachhaltig produziert, sondern auch superfrisch. Monatelange Lagerung – im Großhandel üblich – gibt es bei Preuß nicht, er vermahlt nur kleine Mengen, die er gleich verkauft. Den Unterschied merkt man nicht nur beim Backen – die Teige gelingen ungleich besser –, sondern auch beim Geschmack. Preuß' Mehl sollte sogar Menschen überzeugen, die sonst auf Weißmehl schwören.

Preis: Vollkornmehl Roggen und Weizen 1,70 Euro/kg; Dinkel 2,50 Euro/kg, jeweils zzgl. Versand

Kontakt: Mühlentof Altkaalen, 17179 Altkaalen,
Tel.: 039973/703 88, www.windmehl.de