



Effilee

KOCHEN IM LOCH

Tom Heinzle und Stevan Paul packen den Braten in die Grube

PERU

Craft Beer statt Machu Picchu

ERNST

Zwanzig Teller und ein Gespräch

WILD

Fabio Haebel hat ein Herz vom Hirschen



Der Rettungsring zum Selberbacken

DEUTSCHLAND € 9,80
EU € 11,00 · SCHWEIZ SFR 20,00



4 197934 909809

46

Das finden wir gut!

Quittenprojekt

Da geht mehr als nur Gelee: Neben naturtrübem Direktsaft und Fruchtaufstrichen in neunzehn Sorten erweitert das *Quittenprojekt Bergstraße* seit der ersten Ernte 2015 seine Produktpalette stetig. Mittlerweile sind auch in Handarbeit produzierter Senf, Sirup und Balsamessig erhältlich, demnächst folgen Chutneys und gar Hochprozentiges. Seit 2009 blühen und gedeihen die Quittenbäume unter der badischen Sonne. Dabei wird schnell klar, dass die Kultivierung des in Vergessenheit geratenen Obstes den beiden Betreibern eine Herzensangelegenheit ist.

www.quotenprojekt-bergstrasse.de



SCHOKOTRIPS

Touren für Schokofans hat der Anbieter *GetYourGuide* zusammengestellt. In Quito (Ecuador) kann man die Schokoladenläden besichtigen, in Santo Domingo (Dominikanische Republik) die Herstellung eines Schokoriegels von der Kakaoernte bis zur Verpackung begleiten oder in Medellín (Kolumbien) seine eigene Schokolade herstellen. Wer lieber in Europa bleibt, kann auf den Spuren der dunklen Schokolade durch Paris flanieren oder



belgische Schokolade in Brüssel kennenlernen. Die Touren kosten zwischen 40 und 120 Euro pro Person, Anreise geht extra.

www.getyourguide.de

Scharf

Die Microplane Chilimühle kommt mit einer Dose getrockneter Chilis, die es durchaus schon in sich haben, man kann aber auch die Mitbringsel von der Chinareise verwenden. Ein oder zwei Umdrehungen stäuben relevante Schärfe über Omelette, Steak und Salat, die Kerne der Chilis sammeln sich oben in der Mühle und können entsorgt werden.

24,95 Euro, erhältlich z.B. von www.microplane-brandshop.com

