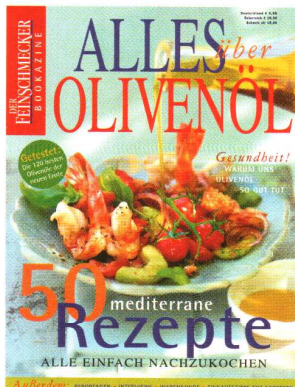


Ölwechsel

Ein großer Erfolg für den FEINSCHMECKER und alle Olivenölfans: Immer mehr Lebensmittelhändler in Deutschland prüfen nun selber dubiose Öle nach den neuen Kriterien, die Dr. Christian Gertz vom Chemischen Untersuchungsamt Hagen für FEINSCHMECKER-Tests angewandt hat. Gertz hat damit in mehreren Analysen von Olivenölen, die zu Dumpingpreisen (drei bis vier Euro pro 0,7 Liter) angeboten wurden, Manipulationen und Panscherei verschiedener Jahrgänge nachweisen können.

Nach regionalen Anbietern wie Tegut in Fulda schwenkt nun auch die große Supermarktkette Rewe (toom, Rewe, Penny) in Köln um und übernimmt die neuen Verfahren für von ihr vermarktete Öle. „Nur einwandfrei frische und nicht manipulierte Öle werden in die Eigen- und Exklusivmarken kommen“, verspricht Damir Kosovic, Zentraleinkäufer bei Rewe. Ein wichtiges Signal für Olivenölproduzenten: Sie müssen Qualität bieten, nicht einfach nur günstige Preise.

Die Forderungen des FEINSCHMECKERS und der Weinzeitschrift „Merum“ in unserem gemeinsamen Olivenöl-Manifest bleiben aktuell (nachzulesen im Bookazine „Alles über Olivenöl“, Bezug: www.der-feinschmecker-club.de). Die besten Olivenöle des neuen Jahrgangs werden wir in unserer Juni-Ausgabe vorstellen. KW



ANTIPASTI

Feine Cashewkerne

Die Flores Farm GmbH bietet Cashewnüsse an, die auf der indonesischen Insel Flores von Hand und ohne Hitzebehandlung geknackt werden. So bewahren die Kerne ein besonders feines, vollmundiges Aroma.

Darüber hinaus enthalten sie wertvolle Inhaltsstoffe wie zum Beispiel Linolsäure und Mineralien. Die 125-Gramm-Packung Cashewnüsse kostet € 3,50, 250 Gramm sind für € 6,90 zu haben. Informationen:

Flores Farm GmbH, Werastraße 60, 70190 Stuttgart,
Tel. 0711-234 99 03, Fax 234 99 04, contact@floresfarm.com,
www.floresfarm.de und www.manufactum.de



*Delikat, gesund
und praktisch*

Perfekt in Form

Der Sektkorken auf dem Holzspieß hat als improvisierter Küchenhelfer ausgedient. Das neue „Weller-Set“, das von einem ehemaligen Kochprofi entwickelt wurde, besteht aus vier verschiedenen großen Anrichteringen mit den passenden Andrückscheiben und auswechselbarem Griff und ermöglicht jetzt das perfekte Arrangieren von Lachstatar, Polenta oder Kanapees auf dem Teller. Sogar Teig lässt sich mit dem



leichten Alu-Set dank einer speziellen Oberflächenbehandlung formvollendet portionieren. Die

Durchmesser der vier Ringe betragen zwischen 2,5 und 4,5 cm.

Preis: € 99 pro Set. Bezugsquellen: Kochwerkzeug Manufaktur Berlin, Fax 030-78 08 19 39 oder www.kochwerkzeugmanufaktur.de

FOTOS: KUMICAK + NAMSLAU, M. BERNHARDI, S. MALZKORN, WWW.ZITZLAFF.COM, STOCKFOOD

Fernseh-Tipp

AM 11. MÄRZ IM ZDF-NACHTSTUDIO

Über das Thema „Von der Ernährung zum Genuss“ werden FEINSCHMECKER-Autor Jürgen Dollase, Ethnologe Prof. Dr. Hirschfelder (Uni Bonn) und ein dritter Studiogast am Sonntagabend (erst ab 0.15 Uhr) mit Moderator Volker Panzer diskutieren. Es geht um die regional-nationale Küche in Zeiten der Globalisierung, die Kulturgeschichte des deutschen Appetits zwischen deftig und fein sowie neue Trends im Essverhalten. Auftakt des ZDF-Schwerpunkts „Ernährung“ im Monat März.