



Kultkübel
Der Ghöderhöbel der Nation, der legendäre Patent Ochsner, ist zurück: Der Edelstahl ist jetzt poliert und nicht mehr matt gebürstet. Geblieben sind sein imposanter Augenaufschlag und das geprägte Schweizer Kreuz auf dem Deckel.
— 258 Franken,
www.patent-ochsner.com



Lovestory
Süss wie der erste Kuss: Sprüngli entführt in seine Welt aus Schoggi und Zuckerguss. Fantastische Bilder und wunderbarer Lesestoff, zum Beispiel eine Liebesgeschichte von Federica de Cesco – das Buch zum Valentinstag!
— Sprüngli, Verlag Zauberkind, 155 Franken,
www.spruengli.ch

NEUE PRODUKTE



Die Doppelrahmglace mit Meringues sowie die Caramel-Rahmglace, beide aus Bergmilch in Zweisimmen produziert, ergänzen das Pro-Montagna-Sortiment von Coop.



Die Stadtbiene des Zürcher Imkers Peter Schneider sammeln in Parks, Gärten, auf Balkonen. Darum hat jetzt neben Metropolen wie New York, London oder Hongkong auch Zürich seinen Stadthonig, den Zürihonig.
— www.zürihonig.ch

UPDATE
Der Salzladen der Schweizer Rheinsalinen in Pratteln ist ein Muss für alle Freunde des weissen Goldes: Salze aus aller Welt und hübsch verpackte Gewürz- und Kräutersalze.
— www.salzladen.ch

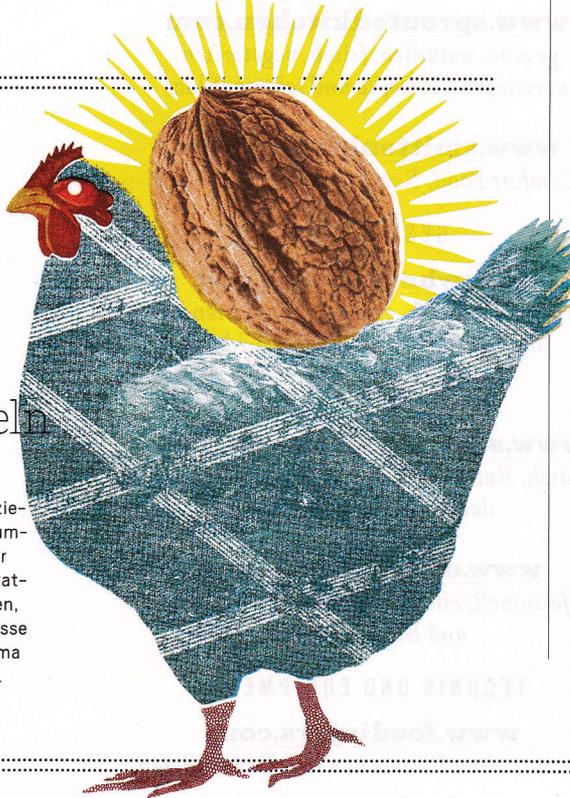


Poulet & Baumnuss

Von wegen Knacknuss: Poulet und Baumnuss kuscheln in inniger Umarmung.

Wenn sich das Poulet die Baumnuss zur Brust nimmt, wirds dem Gourmet warm ums Herz. Pouletbrust in 5 bis 6 Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Etwas Mehl, ein verklopftes Ei und gehackte Baumnüsse in je einen Teller geben. Pouletstückli zuerst im

Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und am Schluss in den Baumnüssen wenden. Bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fettzugabe braten, bis das Poulet durch und die Nüsse bräun geröstet sind. Passt prima zu Chicoréesalat mit Äpfeln.



von Sommelière Shirley-Ann Amberg Love. Bottled.

Der Wein und die Liebe – von jeher ein perfektes Paar. Deshalb hier meine Empfehlungen für den Valentinstag.

Für die einsamen Herzen: Rosé Champagner. Die süßsaurigen Bubbles waschen den Blues weg. Und er passt genauso gut zum Steak wie zu Chocolatechip Cookies.

Für unglücklich Verliebte: Wir erinnern uns an Bridget Jones

und Schokolade zum Frühstück? Good News: Es gibt auch Schoggi-Wein. Zum Beispiel The Chocolate Block von Boekenhoutskloof. Eine Cuvée aus Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault und Viognier. Syrah dominiert mit Himbeere, Brombeere und Mandelnoten. Doch der Wein als Ganzes ist ein Zauber an Gewürz- und Schoggi-Noten (www.kapweine.ch).

Für die Frischverliebten: Was soll man sagen – Verliebten schmeckt sogar saure Ziegenmilch wie erler Champagner. Da brauchts keinen speziellen Tipp von mir.

Für die Verlobten: Voller Hoffnungen. Voller Pläne. Da passt ein vollmundiger Wein dazu. Napa Valley liefert diesen. Sogar mit passendem Namen: Terra Valentine aus dem Spring Mountain District. Dieser grosse, sexy, seriöse Wein hat Chocolate, Spice and every Thing nice. Dunkel, erdig und maskulin. Ein perfekter Cabernet Sauvignon!

Für die Verheirateten: Louis Jadot 2008, Chambolle-Musigny Premier Cru Les Amoureuxes. Ein wundervoller Burgunder. Ein wundervoller Pinot noir. Ein wundervoller Name. Cheers! Auf viele weitere liebevolle Jahre!

Für die Geschiedenen: Terra Valentine oder Louis Jadot. Die idealen Begleiter für einen wohlwollenden, genussvollen Rückblick, der die schweren Zeiten retuschiert.

— Shirley-Ann Amberg ist Sommelière im Haus Hiltl. Ihre Kolumnen finden Sie auf annabelle.ch/shirley