



Harolds Heimatküche

In seinem Buch verrät er mit viel Humor die besten Rezepte seiner Heimatküche, die geprägt sind von Familientraditionen, aber auch von den Einflüssen seiner USA Aufenthalte. Heraus kommt eine sehr moderne bayerische Küche, die sich auf den Tischen der Welt sehen lassen kann. Geschichten aus dem Leben des kreativen Musikers und seiner Familie zeigen, wie sehr Heimat, Küche und Lebensgeschichte miteinander verknüpft sind. In seinem Zuhause bei München kocht er für Familie und Freunde, braut sein Bier, macht seine Weißwurst selbst, schreinert und malt Popart-Hirschen.

Die Fotografien stammen von Harold Faltermeyers Tochter Bianca und sind garantiert nicht gelackt, gepudert oder künstlich verschönert, sondern zeigen die Kochkünste des Vaters, wie sie direkt aus dem Ofen vor die Kamera kommen. Auch ihr Herz schlägt für ihre bayerische Heimat und so hat sie es sich nicht nehmen lassen, die Rezepte ihres Vaters und ihrer Familie in Bildern festzuhalten. Da bekommt man eine ziemlich gute Vorstellung davon, warum es „dahoam“ einfach doch am schönsten ist!

www.umschau-buchverlag.de



Japanische Destillierkunst

NIKKA Coffey Gin ist eine weitere Spezialität aus dem japanischen Hause NIKKA. Verbindet man hierzulande NIKKA überwiegend mit qualitativ hochwertigem Whisky, so ist die traditionsreiche NIKKA Destillerie in der japanischen Heimat ebenfalls für die Herstellung von klaren Spirituosen bekannt, allen voran NIKKA Coffey Gin. Neben den klassischen Gin-Botanicals wie die Wacholderbeere, setzt NIKKA auf geschmackvolle würzige und fruchtige Komponenten, die die aromatische Komplexität von NIKKA Coffey Gin ausmachen. Insgesamt verwandelt der Zusatz von 11 verschiedenen Botanicals wie Angelika und Koriander NIKKA Coffey Gin in einen meisterhaften Gin, der die Gin-Kategorie mit einem frischen und exotischen Geschmacksprofil belebt.

www.borco.com



Habanos Specialist des Jahres 2017

Die Auszeichnung als „Habanos Specialist des Jahres 2017“ geht an Muhammet Genc und seine Frau mit ihrer „La Casa del Habano“ in Düsseldorf. 5th Avenue-Geschäftsführer Heinrich Villiger überreichte die begehrte Auszeichnung auf der diesjährigen InterTabac an den passionierten Fachhändler.

www.5thavenue.de

Masetto Privé

Die Familie Endrizzi hat für besondere Anlässe einen ganz besonders edlen Schaumwein kreiert, der lange Zeit ausschließlich für die Familie selbst reserviert war. Seit diesem Jahr gibt es ihn erstmals auch zu kaufen. Schließlich kann dieser Trentodoc, der im wahrsten Sinne etwas ganz Besonderes ist, mit den Besten mithalten: 100 Prozent Chardonnay von 30 Jahre alten Reben, klassische Flaschengärung und Dosage Zero, also so trocken es geht. Seine leuchtend goldgelbe Farbe erinnert an die lange Flaschenreife. Der Duft ist reich, ätherisch und äußerst elegant. Aromen von hellem Tabak und Brotkrusten vermischen sich mit Muskatnuss, Orangenhonig, kandierten Zitrusfrüchten und Aprikosen, leichten Haselnusnoten.

www.endrizzi.it



Upside Down

Umgedrehte Rührkuchen – Upside Down Cakes genannt – sind der neue Backtrend aus Frankreich und den USA. Wie bei einer Tarte Tatin wird das Obst am Boden der Form in Zucker angebräunt, bis es einen herrlichen Karamellgeschmack und eine schön knusprige Oberfläche bekommt. Gleichzeitig gart darüber ein saftiger Rührkuchenteig, der dann nach dem Backen im Hand- bzw. Formumdrehen den Boden des Kuchens bildet. So entstehen schnell und einfach leckere Kuchen mit Wow-Effekt. Außerdem lassen sich so auch Zitrusfrüchte mit ihrer gesunden Schale ganz wunderbar kandieren und zu köstlichen Kuchen verarbeiten.

www.thorbecke.de