

BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

DICKE EIER

Deutschlands bester
Zuchtbulle Egon im
einfühlsamen Porträt

GUTES GEFLÜGEL

Das Wichtigste über
Zucht, Zubereitung und
Qualität. Serie, Teil 5

FETTES BROT

Die größten Sandwiches
der Welt. Mit Rind, Speck,
Huhn, Hummer ...

PERFEKTE STEAKS

Besuch beim Butcher in
New York: Zerlegen lernen



KOCHEN SIE
WIE EIN PRO



Mit der Rezeptanleitung
zum Aufklappen
gelingt das Sternem

Saftiges Pastrami,
Sauerkraut, Senfsau-
und Cornichons im
Holzofenbrot. Yeah!

SERIE
SO
SCHMECKT
DIE WELT



WIE SCHMECKT EIGENTLICH ... Sandwurm?

Er ist geriffelt wie ein Regenwurm, dick wie ein Finger, aber mit 20 Zentimetern etwas länger: der fernöstliche Sandwurm – die lokale Spezialität auf der zu Taiwan gehörenden Insel Kinmen. Wang Liyu bereitet sie regelmäßig in seinem „Hsen Yuen Seafood Restaurant“ im Fischerdorf Jinning zu.

„Sandwürmer sind ganz schön teuer, umgerechnet ca. 30 Euro pro Kilo – weil sie so mühsam zu fangen sind. Sie leben weit draußen im Watt, man kommt nur bei Ebbe an sie ran und muss ganz schön lange nach ihnen buddeln. Sie sind wieselflink und graben sich bei Gefahr tief in den Meeresboden. Unsere Fischer haben zum Glück Erfahrung mit diesen Burschen, wir bekommen fast täglich Nachschub. Sie werden der Länge nach aufgeschlitzt, alle Innereien kommen raus, das Fleisch wird in ungefähr fünf Zentimeter lange Röhren geschnitten. Wir dünsten sie dann ein, zwei Minuten in einem Fisksud – zusammen mit Sojabohnensprossen, Lauchzwiebelgrün, Karottenstreifen, Ingwer, Chili und Salz. Sie schmecken ganz leicht nach Meer, und ihre Konsistenz ist einzigartig: knackig und saftig zugleich – fühlt sich herrlich an im Mund. Ein deutscher Gast, der neu-lich bei uns war, war nicht so begeistert. Ihm kam es vor, sagte er, als würde er auf einem fischigen Gummiband herumkauen. Je größer die Tiere, umso besser – die fetten sind besonders saftig. Und der Saft ist wichtig, er sorgt bei Frauen für zarte Haut und wirkt bei Männern wie Viagra.“

NÄCHSTE FOLGE: Ameise

DREI WICHTIGE FRAGEN ...

- ✓ **WELCHES GETRÄNK DAZU?** „Kaoling“-Schnaps, der auf Kinmen aus Hirse gebrannt wird (58 % Vol.).
- **WO GIBT'S DAS?** Auf der Kinmen-Inselgruppe (Taiwan), gelegen vor der festlandchinesischen Provinz Fujian.
- ➔ **NOCH WAS?** Ist die Viagra-Wirkung erwiesen? Nein, aber der Glaube daran hält sich hartnäckig.

WÄSSERCHENGLAS

Nur echte Gletscher sind schöner: Mundgeblasen und handgeschliffen ist dieses anthrazitfarbene Wodkaglas aus der Serie „Glacier“ des Prager Kristallglasherstellers Artel. Das Glas des jungen US-Designers David Wiseman ist 6 cm hoch, fasst bis zu 30 ml Wodka und kostet ca. 150 Euro pro Stück – auch in Violett, Olivgrün, Goldgelb und klar zu haben. Seit einigen Jahren gibt es bereits „Glacier“-Whisky-becher (ca. 280 Euro/Stück), über www.artedona.de.



RIESLING VON RANG

Mönche waren es mal wieder, die das Gute für sich entdeckten – und im 12. Jahrhundert in den Elsässer Bergen bei Colmar Wein anbaute. Heute kommt einer der, wie wir finden, feinsten Rieslinge überhaupt von hier: der „Rangen Grand Cru Clos Saint-Théobald“. Die Flasche kann – leider, leider – bislang nur direkt beim Weingut Schoffit bestellt werden (ca. 30 Euro, über schoffit@free.fr).



HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

525

MILLIONEN FLASCHEN SPIRITUOSEN (0,7 L) WERDEN BEI UNS PRO JAHR HERGESTELLT (2015, 15 % FÜR DEN EXPORT). DEN GRÖSSTEN ANTEIL HABEN BITTER- UND KRÄUTERLIKÖRE



MASSNAHME GEGEN DIE GINFLATION

Jede Woche wird irgendwo ein neuer Gin vorgestellt. Lupo Porschen, Lukas Fichtl, Basti Fischer und Julian Fichtl (von links) wollten da nicht mitmischen und taufen ihre Kreation „Weissbrand“: aus Mosel-Riesling, verfeinert – wie Gin – mit zwölf Botanicals, darunter Schwarze Johannisbeere und Urwald-pfeffer. Die vier wollen mit „Birds“ nicht weniger als ein Spirituosenational-getränk schaffen. Ca. 40 Euro für 0,5 l, über www.birds-weissbrand.de.