

# BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

DICKE EIER  
Deutschlands bester  
Zuchtbulle Egon im  
einfühlensamen 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 Sternen-

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

# GEFRAGT

SERIE  
SO SCHMECKT  
DIE WELT



## WIE SCHMECKT EIGENTLICH ... Sandwurm?

Er ist gerillt 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 Fischsud – 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 neulich 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 hostet ca. 150 Euro pro Stück – auch in Violett, Olivgrün, Goldgelb und klar zu haben. Seit einigen Jahren gibt es bereits „Glacier“-Whiskybecher (ca. 280 Euro/Stück), über [www.artedona.de](http://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 anbauten. 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](mailto: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  
GRÖSSEN 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 taufeten ihre Kreation „Weissbrand“: aus Mosel-Riesling, verfeinert – wie Gin – mit zwölf Botanicals, darunter Schwarze Johannisbeere und Urwaldpfeffer. Die vier wollen mit „Birds“ nicht weniger als ein Spirituosennationalgetränk schaffen. Ca. 40 Euro für 0,5 l, über [www.birds-weissbrand.de](http://www.birds-weissbrand.de).