TIERISCH

STARKE FONDS. KÄSE IM PAKET. ALLERLEI VOM SCHWEIN. SUPPEN KLASSISCH. GANZ STARKER SAFT. DIE URSALAMI

EIN GUTES INVESTMENT

In der Eifel quillt mehr als gutes Mineralwasser (Apollinaris, Brohler). Dort liegt auch die Quelle für hausgemachte Fonds, die Grundlage also für gute Saucen. Im Städtchen Sinzig führt der gebürtige Normanne Jean-Marie Dumaine nicht nur seit 1979 sein Restaurant Vieux Sinzig. Nebenbei zieht er in seiner Küche auch köstliche Fonds, die er sicher verpackt verschickt, auf dass andere Menschen ebenfalls vernünftige Saucen zustande bringen. Also weg mit Soßenpulvern und -würfeln, und her mit Dumaines Weckgläsern, in denen goldbraun das pure Aroma schwappt. Fonds von Rind, Kalb, Wild, Geflügel, Lamm und Kräutern dürften alle Bedürfnisse befriedigen und Möglichkeiten zum Experimentieren geben. Dass Dumaine Ehre im Leib hat, zeigt schon ein Blick auf die Etiketten: Fleisch, Knochen, Gemüse, Kräuter, Wein, Salz und Zucker – andere Zutaten sind nicht drin. Keine zugesetzten Aromen, Glutamat oder Konservierungsmittel.

Preis: 6,80 Euro/250-ml-Glas, zzgl. Versand
Kontakt: Restaurant Vieux Sinzig, Kölner Straße 6, 53489 Sinzig, Tel.: 02642/427 57, www.vieux-sinzig.com

SCHINKEN VOM KAISERSTUHL

Aaaah, Baden! Epizentrum der deutschen Kulinaristik. Wahlheimat Wolfram Siebecks. Spezialitäten gibt es da: Wein, Obstbrände, Forellen zum Beispiel und Kaiserstühler Schinken. Nein – nicht Schwarzwälder, sondern Kaiserstühler Schinken von der Metzgerei Dirr in Endingen. Meister Markus Dirr hat die Welt bereist und jede Menge Rezepte mitgebracht. Nun wehrt er sich mit dem 1897 gegründeten Familienbetrieb gegen die Konkurrenz der Supermarktprodukte. Sein Weg: höchste Qualität und Unverwechselbarkeit. Das fängt an bei den Vertragsbauern, die für Dirr die Tiere aufziehen, und endet bei einzigartigen Schinken und Wurstwaren. Die Landbevölkerung ist von solcherlei Spezialitäten nur langsam zu überzeugen. Dafür bestellen Sterneköche und Feinkosthändler bei ihm. Und die wissen, was gut ist.

Preis: Pancetta gerollt 15,20 Euro/kg, Korianderschinken, 26,60 Euro/kg, Salbei-Lummel 27,50 Euro/kg, Lammsalami 21,80 Euro, zzgl. Versand
Kontakt: Metzgerei & Wursterei Dirr, Königschaffhauser Str. 17, 79346 Endingen am Kaiserstuhl, Tel.: 07642/16 27, www.metzgerei-dirr.de

STARKE STINKER!

Kein anständiges Geschäft in der Nähe und mal wieder Lust auf hochwertigen Käse? Die Genusshandwerker versenden gleich zwei perfekt zusammengestellte Pakete. Das deutsche Sortiment wurde inspiriert von Ursula Heinzelmann. Sie berichtet in ihrem Buch „Erlebnis Käse und Wein" von Hofkäsereien, die mit Geschmacks- und Sortenreichtum glänzen und mit französischen und italienischen Herstellern locker mithalten können. Cremig würziger Roque Blue aus Schafsmilch ist darunter, pikanter Grummer Munster, nussiger Deichgraf aus dem Norden. Das französische Paket stammt von Maître Tourrette, Spezialist in Sachen Käseveredelung. Weil Käse ein saisonales Produkt ist, wechselt die Zusammenstellung mit der Jahreszeit, wird aber auf Wunsch gern mitgeteilt. Oder einfach überraschen lassen.

Preis: Käsefreuden Deutschland 48 Euro/1 kg verschiedener Käse, Käsefreuden Frankreich, 44 Euro/1 kg, zzgl. Versand
Kontakt: Genusshandwerker, Hoffeldstr. 31, 40235 Düsseldorf, Tel.: 0211/60 08 54 78, www.genusshandwerker.de

FOTOS: ROLAND UEYKE