



Bild: Katja Hess

Ein Bild von einem Macaron...

Leichter Baiser mit Mandelpulver, schmelzende Buttercreme, feine Aromazutaten – Macarons sind das neue Lieblingsgebäck! Dass die kleinen Leckerereien nicht nur auf der Zunge zergehen, sondern auch hübsch anzusehen sind, hat die Künstlerin Katja Hess zu einer Serie von Macaron-Porträts inspiriert, die derzeit in Heidelberg zu bestaunen sind. Ob man sich so ein Bild in die Küche hängt, sollte aber gut überlegt werden: Es könnte sein, dass man diesen Heißhunger auf Süßes dann einfach nicht mehr los wird ...

Ausstellung Katja Hess
Galerie Ostendorff
Brückenstr. 51
69120 Heidelberg
Bis 31.12.2014; Di–Fr 10.00–18.30; Sa 9.30–16.00

Neu in der Arche des Geschmacks

Berliner Weiße – erstes Bier eingeschliff

Jüngster und damit 51. Passagier der Arche des Geschmacks von Slow Food Deutschland ist die Berliner Weiße. Das traditionelle Bier steht damit auch auf der Liste des internationalen Slow Food Projekts zum Schutz der Biodiversität. Mit dem roten oder grünen Bier-Mixgetränk, das Berlin-Touristen kennen, hat es jedoch kaum etwas zu tun.

Eigenschaften

Ein geringer Alkoholgehalt zeichnet dieses helle, säuerlich-milde Bier aus. Originale Berliner Weiße wird traditionell aus einer Maische mit Gersten- und Weizenmalz gebraut, dann fermentiert durch eine Mischkultur aus obergäriger Hefe und Milchsäurebakterien sowie der Nachgärhefe *Brettanomyces bruxellensis*. Es gärt in der Flasche nach, wobei es seine charakteristischen fruchtigen Aromen entwickelt und dann ganz ohne roten Himmbeer- oder grünen Waldmeisterstirp schmeckt.

Warum schützenswert

Hugonotische Einwanderer Anfang des 18. Jahrhunderts hatten aufgrund ihrer Vorliebe für ein leichtes, helles Bier wesentlichen Einfluss auf die Entwicklung der Weißbierherstellung. Im 19. und 20. Jahrhundert gab es dann in Berlin spezielle Weißbierschenken mit besonderen Ausschank- und Verzehrgewohnheiten. Traditionell sind Mischungen im Glas mit Kümmel und Pomeranzentinkör bekennt. Darüber hinaus gab es verschiedene lang gelagerte Flaschenweiße, die sich durch die Lagerung, ähnlich wie Wein, im Geschmack veränderte. Berliner Weiße gilt auch noch heute als typisches Berliner Getränk und eng verbunden mit dem »Berliner Milieu«, obwohl den meisten Konsumenten nur eine industriell hergestellte Variante bekannt ist, die ohne Flaschengärung hergestellt wird. Inzwischen gibt es aber wieder zwei traditionell brauzende Produzenten von Berliner Weiße, die die Berliner Brautradition zu neuem Leben erwecken.

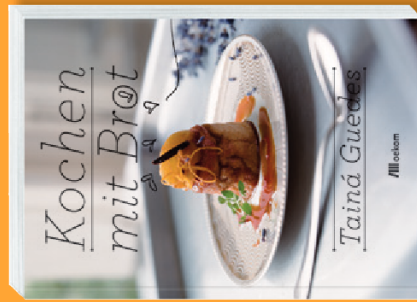
Geschmack

Eine Berliner Weiße ist ein vollaromatisches Getränk mit deutlich ausgeprägten fruchtig-weinigen Geschmacksnuancen, mit harmonisch abgestimmter Säure, milder Bitternis und kräftiger Rezenz. Bei längerer Lagerzeit können sich Sherryaromen entwickeln. Der Malzkörper ist leicht, es ist ein durchgegorenes, trockenes Bier mit einem Alkoholgehalt von 2,8 bis 3,4 Prozent.

Weiterführende Informationen zur Arche des Geschmacks unter:
→ www.slowfood.de/Biodiversität



Foto: Stefan Altmeyer, www.fahrhveven.de



Lecker, leckerer, Brot!

In Deutschland werden jährlich 500.000 Tonnen Brot als Überschuss »entsorgt«. Dabei gibt es viele wunderbare Möglichkeiten übrig gebliebenes Brot zu verwenden. Wie abwechslungsreich die Welt der Brotweitereverwendung ist, davon gibt Tainá Guedes einen kreativen, lust- und geschmackvollen Einblick. Lassen Sie sich inspirieren von Tainás Rezepten: Ob in Vorspeisen, Salaten, Suppen, Hauptgerichten oder Nachspeisen – den kulinarischen Brotgenüssen sind keine Grenzen gesetzt.

Tainá Guedes Kochen mit Brot

96 Seiten, Softcover, komplett in Farbe, 14,95 Euro, ISBN 978-3-86581-696-2
Auch als E-Book erhältlich.

Erhältlich bei www.oekom.de, oekom@verlegerdienst.de



Kasseler Ahle Worscht



Feinkost Fleischerei Rohde

Frankfurter Straße 67
34121 Kassel - Tel. 0561 200 680
Im Internet bestellen unter:
www.feinkost-rohde.de

Wir unterstützen



2014

 ... weil
Verantwortung
und Genuss
zusammengehören.