



BERGKAVIAR

DR. PAUL SINDILARIU IST LEITER AQUAKULTUR UND VEREDELUNG IM TROPENHAUS FRUTIGEN. 5 FRAGEN ZUM BERGWASSER-KAVIAR.



Was unterscheidet den russischen vom Schweizer Kaviar? Der russische Kaviar ist wilder Kaviar. Der Handel mit Wildkaviar ist verboten, um die vom Aussterben bedrohten Stör-Bestände zu schützen. Weil die Schwermetallbelastung aufgrund von Umweltverschmutzungen schwer nachweisbar ist, ist der Konsum umstritten. Oona Kaviar aus Frutigen ist ein Zuchtkaviar. Die artgerechte Haltung und der hohe Schweizer Nachhaltigkeitsanspruch kann genau zurückverfolgt werden.

Ist die Kaviar-Qualität konstant? Qualitätsfutter und das stete Kontrollieren der richtigen Wasserqualität sind zentral. Das warme Wasser vom Lötschberg wird gereinigt und zu den Fischen geleitet. Kurz bevor wir den Laich gewinnen, führen wir kaltes Gletscherwasser zu, um so die Eientwicklung zu stoppen. Oona Kaviar besteht aus Fischeiern und Salz von den Schweizer Rheinsalzen.

Wo liegen die Herausforderungen, wenn man in der Schweiz eine Störzucht betreiben will? Die behördlichen Anforderungen sind in der Schweiz sehr streng. Ausserdem bedarf es sehr viel Fingerspitzengefühl, um die Fische zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort zu einem top Produkt verarbeiten zu können.

Wie soll man Kaviar essen? Kaviar sollte man pur geniessen.

Also keinen Wodka? Ich bevorzuge trockene Weissweine oder Champagner.

SCHÖN UND GUT

MANCHMAL SUCHT MAN VERGEBLICH, UM DAS ZU FINDEN, WAS MAN VOR DER HAUSTÜRE HAT. HIER, UNSERE KULINARISCHEN FAVORITEN FÜR DIE GENUSSREICHEN MOMENTE IM LEBEN.

BALSAM FÜR DIE SEELE
Mit den Essigen von Baerg Marti aus dem Berner Oberland beginnt ein neues Kapitel der Verwendung des jahrtausende alten «Kulturgettes» Essig. Der Apfel- oder Birnenbalsam der Jungfrau Editions ist ein reines Naturprodukt aus vollreifen Früchten, ohne Zusatzstoffe und wird in Eichenfässern auf dem Jungfraujoch in den Berner Alpen auf 3454 Meter über Meer gelagert und gereift. Er passt zu Terrinen, Rindscarpaccio, Rohmilch-Käse sowie als Begleitung zum Dessert.
Apfel- oder Birnenbalsamessig | 200 ml
baergmarti-manufaktur.ch



49,-



27.80

RAUCHVERGNÜGEN Nach alter Väter Sitte werden auserlesene Lachse aus «Bio Suisse»-amerikanischen Aquakulturfarmen, im Nordwesten Irlands, hängend in einer typischen Metzger-Kammer geräuchert. In der Manufaktur in Nussbaumen, wird jedes King's Filet von Hand verarbeitet und nach dem Traditionsrezept der Familie Kuratli verfeinert. Das schonende Räucher-Verfahren verleiht dem Lachs ein mildes Aroma und eine zarte Konsistenz.
Salmo Fumica | 200 g Bio King's Filet
salmo-fumica.ch

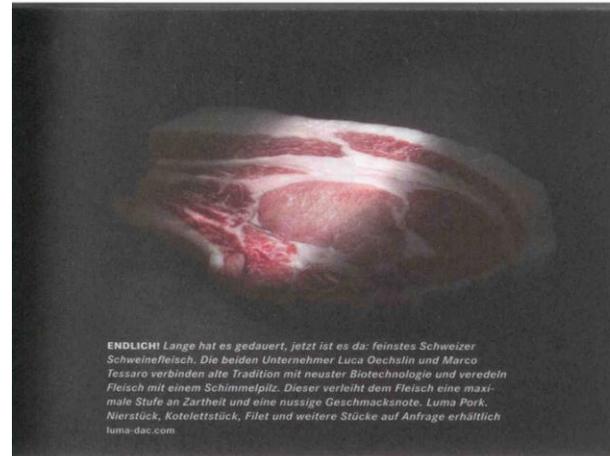


11.90

BOCK AUF HIRSCH Bei der Metzgerei Hatecke wird das alpine Hirschfleisch mit auserlesenen Gewürzen unter anderem Wachholder, Lorbeer, Meersalz und Madagaskar Pfeffer abgeschmeckt und während 2 Wochen täglich bei 5 Grad Celsius in den Gewürzen gewendet. Danach reift die Spezialität an der Engadiner Bergluft während 6 Wochen. Danke Ludwig, herrlich einzigartig.
Sulvaschina | 100 g
hatecke.ch



15,-



ENDLICH! Lange hat es gedauert, jetzt ist es da: feinstes Schweizer Schweinefleisch. Die beiden Unternehmer Luca Oechslin und Marco Tessaro verbinden alte Tradition mit neuester Biotechnologie und veredeln Fleisch mit einem Schimmelpilz. Dieser verleiht dem Fleisch eine maximale Stufe an Zartheit und eine nussige Geschmacksnote. Luma Pork. Nierstück, Kotelettstück, Filet und weitere Stücke auf Anfrage erhältlich
luma-dac.com



DUNKLES ÖL Im trockenen und warmen Klima von Schaffhausen übers Weinland bis zum Bodensee gedeiht der Ökürbis, aus dessen Kernen dieses feinwürzige Öl gewonnen wird. Die Kürbiskerne werden geschrotet und bei niedriger Temperatur geröstet. Das Öl hat einen nussigen und intensiven Geschmack, eine dunkle Farbe und schmeckt hervorragend zu Salaten und Gemüse, aber auch zu Vanilleeis. Probieren!
Kürbiskernöl der Familie Brütisch
250 ml | berg-tal.ch

20,-



85,-

SCHWEIZER BRAND Der Walliser Alex Delaloye brennt seinen Whisky mit Präzision. Seit ihm die Juroren der Eurowhisky 2003 den Preis für den besten Whisky des Jahres verliehen haben, wurde es laut um den Weinbauern und Brenner. Seine Kollektion, mit jährlich 8000 Flaschen, besteht aus fünf verschiedenen Whiskys: Den fruchtig leichten «Annoums» genießt man zum Aperitif, die würzige «Lady Ös» zum Dessert, und den rauchigen «Abreds» zu einer Cigarre oder einem Stück dunkler Schokolade.
swisky.ch



8.50

GOLD-SCHOCK Am international Chocolate Awards hat die Kreation Idlilo No. 2 der jungen Basler Firma Idlilo Origins die Goldmedaille sowie die Auszeichnung «Gold Switzerland» gewonnen. Die Bohnen stammen aus der Region Sur-del-Lage, die sich nördlich der Andenstadt Merida (Venezuela) befindet. Die daraus hergestellte Schokolade (48 Stunden conchiert) zeichnet sich durch fruchtige Noten aus, begleitet von einem Hauch frischer Minze.
Idlilo No. 2 | 100 g | idlilo.ch



13,-

EDELWURST Eine wahre Schweizer Delikatesse ist der Trüffel-Salami aus dem Hause Hirschen in Erlinsbach bei Aarau. Glückliche Wildschweine aus den Aargauer Wäldern verleihen der noblen Wurst einen kräftigen Geschmack, der durch das sanfte Trüffelaroma auserlesener Fricktaler Trüffel verfeinert wird.
Trüffel-Salami | Stück 90 bis 130 g | CHF 130.00 pro Kg | genusswerk.ch



480,-

SUPERVALTELLINA 24K, so nennt sich der Wein, der nur in Jahrgängen mit einer überzeugenden Traubenqualität gekeltert wird. Eine Cuvée aus Nebbiolo und Cabernet Sauvignon – ein Supervaltellina, könnte man sagen. Genau so spektakulär wie der Wein selbst ist sein Label, das ihm seinen Namen im wahrsten Sinne des Wortes verleiht. Es besteht aus 24 Karat Feingold. Jeder Schriftzug wird aufwändig gefertigt und in Handarbeit an die Flasche geklebt. So wird jede Magnum-Flasche irgendetwas zum Unikat.
24K | 10 l Valtellina 2006 | 180 cl
plozza.ch