

*Bewährtes bewahren*

# Klassik & Tradition

Altes neu entdeckt, Geschichten vom Kochen und Genießen



## Lob der Birne

Weder muss sie sich ihrer Figur wegen schämen, noch gibt es sonst einen Grund, die Birne nicht zu lieben. 60 Seiten über die Vielseitig- und Großartigkeit einer Frucht, von der es tausende Sorten und noch mehr Rezepte gibt. Einige Hits wie Ofenbirne mit Marsala oder Kletzenbrot finden sich in diesem netten Büchlein.

**Sonja Schnögl**

**Birne. Mandelbaum Verlag, € 12,-**

## Her mit Jack!

Wer Maroni braten will, muss erst mal die harte Schale besiegen. Mühsam. Die Sägezahnklinge perforiert die Schale im Drüberrollen, lässt die Maroni ganz.

**Maronischneider Jack, € 14,80, [www.spuersinn24.de](http://www.spuersinn24.de)**



## Slow Gourmet

Als die Auster des kleinen Mannes waren Weinbergschnecken einst beliebte Delikatesse in Wien. Andreas Gugumuck hat vor einigen Jahren diese Tradition wieder aufleben lassen, züchtet und verarbeitet in Wien die Feinschmecker-Schnecke, die auch von Slow Food in die Arche des Geschmacks aufgenommen wurde. Von 26.9. bis 2.10. findet in verschiedenen Restaurants in Wien das Schneckenfestival statt.

**[www.gugumuck.at](http://www.gugumuck.at)**

## Azoren Tee

Die portugiesischen Atlantik-Inseln faszinieren nicht nur mit einer besonderen Tier- und Pflanzenwelt, hier gedeiht auch die Teepflanze. Premium-Tees in Bio-Qualität gibt es neu bei Haas&Haas, der erste Tee aus Europa. Ein zarter Schwarztee mit blumigen Aromen (€ 13,-/100 g), ein Grüntee, der seinen besonderen Geschmack getrockneten Azoren-Ananas verdankt (€ 8,-/100 g).

**[www.haas-haas.at](http://www.haas-haas.at)**

