

## KURZFUTTER

### UNSCHLAGBAR

Schneebeesen, Schwingbeesen, Schlagbeesen. Auch diese dürfen schön und mit Qualität beseelt sein. Zwei Modelle vom gleichen Hersteller, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Einer mit in Frankreich hergestelltem Griff aus massivem Olivenholz. Einer mit eingebautem Thermometer. Damit Sauce Hollandaise, Bayrische Creme und Co. nie mehr gerinnen.

[www.vetrag.ch](http://www.vetrag.ch)



### GARANTIERT LIMITIERT

Designer-Taschen und Pasta. Beides gibts bei einem Kauf der Frauenfelder Bschüssig- oder La-Chinoise-Teigwaren. Die Taschen im Retro-Look sind limitiert und nur während weniger Tage zu haben. Wo und wann, erfährt man nur unter:

[www.trattoria.ch](http://www.trattoria.ch)



## Weine: Riesling



### HOCHGEWÄCHS 2004 (MITTELRHEIN)

Helles Gelb. Feine Perlage. Schöne Frucht in der Nase mit Waldfrucht-, Erdbeer- und Pfirsichnoten. Schön betonte und ausgewogene Säure, Aromen nach unreifer Aprikose. Ein rustikaler, ehrlicher Wein mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis. Produzent: Familie Florian Weingarten, Spey.

[www.rieslingco.ch](http://www.rieslingco.ch), CHF 14.–



### ALTE REBEN 2005 (MOSEL)

Sehr helles Gelb, betonte Perlage. Nase: Grünes Gras, exotische Früchte, Passionsfrucht. Geschmack: Mineralische Note, feinwürzig, süsslich, stark entwickelte und eingebundene Säure. Abgang: Lang anhaltend, kompakt. Ein schöner Spargelwein. Produzent: Weingut Carl Loewen, Leiwien.

[www.rieslingco.ch](http://www.rieslingco.ch), CHF 16.50



### SPÄTLESE 2004 (RHEINHESSEN)

Helles Gelb, ölige Konsistenz. In der Nase herb-dumpfe Töne, Hefe-Note, Brot. Im Gaumen: Melone, Grapefruit, leichte Bitternote. Relativ langer Abgang mit einer Bitternote. Passt zu Fischgerichten. Produzent: Weingut Familie Landgraf, Zeltlingen.

[www.rieslingco.ch](http://www.rieslingco.ch), CHF 23.–



### PECHSTEIN 2004 (PFALZ)

Weissliches Gelb. Ananas-Noten. Frische, zurückhaltende, fein strukturierte Säure. Sehr fruchtig. Weicher lang anhaltender Abgang. Ein edler Riesling, der auch kräftigeren Fischgerichten, wie Steinbutt und Krustentieren die Stirn bietet.

Produzent: Weingut Georg Mosbacher, Forst. [www.rieslingco.ch](http://www.rieslingco.ch), CHF 42.–



### AMPHYTRYON AOC 2004 (WALLIS)

Helles Gelb. Betont fruchtig (Melone). Fruchtig-lieblicher Geschmack mit Mandelaromen und spürbarem Terroir (Kalkschiefer). Langer Abgang. Der «Amphytryon» wurde am Strassburger Wettbewerb «Riesling du Monde» als einziger Schweizer Wein mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Produzent: Domaine du Mont d'Or, Sion.

[www.montdor-wine.ch](http://www.montdor-wine.ch), CHF 23.–



### SPARGEL SPARGEL AN DER WAND

Ob in Suppen, Saucen oder überbacken, mit Fisch, Fleisch oder zum Dessert: Rechtzeitig zur Spargelsaison haben Gertrud und Eberhard Löbell in einem attraktiven Büchlein 70 Rezepte zusammengetragen, damit der Spargel nie langweilig wird.

«Spargel» von Gertrud und Eberhard Löbell

Neuer Umschau Buchverlag

CHF 24.80



### LEISE RIESELT DER RIESLING

Und zwar am besten nicht zur Weihnachtszeit, sondern sobald die ersten Spärglein aus der Erde spriessen. Am Riesling scheiden sich die Geister. Doch gerade im süddeutschen Raum feiert er ein bemerkenswertes Comeback. Das informative Buch bietet gerade auch Einsteigern einen guten Überblick.

«Riesling» von Christina Fischer und Ingo Swoboda

Hallwag Verlag

CHF 43.70