

# Lebensart im November

Tipps rund um Essen, Trinken & mehr



## Junge Kreativküche

Die fehlende Aussicht auf Anstellung brachte Ireneus Frost nach kaufmännischer Ausbildung und einem Jahr Berufspraxis in einem Feinkostgeschäft auf die Idee, seine im Freundeskreis sehr beehrten, selbstkomponierten Fruchtaufstriche professionell zu vermarkten. Als „Genüsse in Gläsern“, beschreibt er zurecht seine gefragten Kreationen von „Confit d'ail“ (Knoblauchpaste mit weißem Burgunder) über Zwiebelaufstrich (herrlich zu Käse, Pastete und Foie Gras) und Feigen-Fruchtaufstrich (auf Brot, zu Ziegenkäse oder mit Couscous) bis zur Erdbeermarmelade mit grünem Pfeffer. Außerdem im kleinen, aber feinen Sortiment: Balsamessig, Sirup und Senfspezialitäten in Bio-Qualität wie Lebkuchen-, Heidelbeer- oder Orangensenf. Hochgenüsse vom Feinsten!



**DIE SPEZIALITÄTEN** des fröhlichen Unternehmers bekommen Sie unter [www.ireneus-frost.de](http://www.ireneus-frost.de) und – inklusive Kostprobe – auf dem Freiburger Münstermarkt

**GLANZVOLLE AUGENBLICKE** bringt die nach dem legendären Hotel in Hong Kong benannte „Peninsula Hotellerie“ von Linea Riva auf die Tafel – wie passend für die kommende festliche Zeit! Bestehend aus Wein- und Wasserkaraffe, Glas- bzw. Flaschenuntersetzer, Butter-/Jamdose und Sauciere, spiegeln die hochwertig versilberten Teile nicht nur ihre Umgebung wieder, sie erlauben auch jede Farbgebung für die restliche Tischgestaltung (ca. 22 bis 65 Euro/Stück, Telefon 06 41/9 71-50 96, [www.lineariva.com](http://www.lineariva.com)).



Fotos: City & More, Ireneus Frost, Gerstenberg Verlag, Linea Riva, Text: Birgit Eichinger

*„Wenn Du allein bist, verhalte Dich, als hättest Du hohen Besuch.“* Zen-Weisheit

## Termine

- **noch bis 11. November** „Pracht, Prunk, Protz – Luxus auf dem Land“; Sonderausstellung im Freilichtmuseum Glentleiten: über 100 Erfolgs- und Statussymbole im ländlichen Bayern vom 19. bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts, weitere Infos unter Telefon 0 88 51/185-0, [www.glentleiten.de](http://www.glentleiten.de)
- **14. bis 15. November** „Kulinart – die Messe für Genuss und Stil“: Küche, Interieur, Kunst, Delikatessen, Zigarren und mehr im Römerkastell Stuttgart/Bad Cannstatt, weitere Infos unter Telefon 07 11/620 02 11, [www.kulinart-messe.de](http://www.kulinart-messe.de)



- **27. bis 29. November** „Fine“, Genussmesse im Kurhaus Baden-Baden; über 100 Aussteller zeigen erlesene Köstlichkeiten (Foto); außerdem Küchen-Utensilien, Mode und Accessoires, mit Rahmenprogramm, weitere Infos unter Telefon 0 72 21/99 28 99, [www.fine-baden-baden.de](http://www.fine-baden-baden.de)

– Angaben ohne Gewähr –  
Weitere Termine unter [www.wohnen-und-garten.de](http://www.wohnen-und-garten.de)

## Aniscköpfchen

Zutaten für etwa 50 Kekse:  
1 großes Ei, 100 g Zucker, 100 g Weizenmehl, 1 TL Anissamen. Für das Blech: 1 EL Butter, 1 EL Weizenmehl. Zum Verzieren: Zuckerguss in verschiedenen Farben.  
**Zubereitung:** Den Teig am Vortag zubereiten: Ei und Zucker zu einer hellgelben, schaumigen Creme schlagen. Mehl auf ein Stück Backpapier sieben, mit Anis bestreuen und vorsichtig mit dem Holzpfannenwender unter die Ei-Mischung ziehen. Mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle 2 cm große Häufchen auf ein leicht gefettetes und bemehltes Blech setzen. Bitte beachten: Die Kekse müssen einen Abstand von 4 cm haben, damit sie später gleichmäßig backen. Über Nacht bei Zimmertemperatur (22 Grad) trocknen lassen. Am nächsten Tag den Ofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen, die Kekse etwa 10 Min. backen, bis sie aufgegangen und im oberen Teil honiggelb sind. Auf dem Blech abkühlen lassen. Aus Backpapier eine Spritztüte falten und die Kekse mit Mustern aus Zuckerguss verzieren.



## MÄRCHENHAFTER GENUSS

Dieses Rezept haben wir dem bezaubernden Buch „Tischlein deck dich!“ entnommen (Verlag Gerstenberg, 19,95 Euro). Die rund 60 fantasievollen Leckereien von Frankreichs berühmter Zuckerbäckerin Christine Ferber haben allesamt Bezug zu traditionellen Märchen: Lebkuchenmännchen und Zuckerhölzchen, Feenfinger und Wolfszähne ... Dazu gibt es wunderschöne Fotografien und Illustrationen. Ein Buch, das augenblicklich in die verwunschene Welt der Kindheit zurück versetzt!



## Stil und Überblick im Weinkeller

Vorbei mit rasch beschriebenen Klebezetteln oder simplen Flaschenanhängern! Kostbare Jahrgänge verdienen eine adäquate Beschilderung. Die beschreibbaren Clip-Etikettenhalter sind einfach am Flaschenhals zu befestigen, ersparen Ihnen umständliches Suchen und wertvollen Weinen unnötige Erschütterung. Eventuell kommen Ihre Gäste dank derart repräsentativ gelagerten Schätzen sogar in den Genuss einer Führung durch den hauseigenen Weinkeller? (Set 19,95 Euro, Telefon 0 18 05/10 91 11 für 12 Cent/Min., [www.proidee.de](http://www.proidee.de)).



**MIT EINEM BLICK ERKENNBAR** sind dank der kleinen Tafeln Weinsorte, Jahrgang, Anbaugbiet etc., ohne dass die Flaschen bewegt werden müssen. Das Set enthält 6 Clip-Halter, 10 Karton-Täfelchen und einen wischfesten Kreidestift.

November 2009

## WÜSTHOF



[www.wuesthof.de](http://www.wuesthof.de)



CLASSIC IKON

geschmiedete  
Perfektion



Quality - Made in Solingen/Germany

Offizieller Ausrichter der Deutschen Nationalmannschaft der Küche