

Es muss nicht immer Kaviar sein



Am 16. Juli geht der Tag des Guten Fleisches bei OTTO-GOURMET in die fünfte Runde. Ins Leben gerufen wurde er am 16. Juli 2017 von Wolfgang, Michael & Stephan Otto.

Was als Marketing-Aktion begann wurde zu einer Vision, denn die Otto-Brüder sind mit Herz und Seele Fleischbotschafter. Höchste Qualitätskriterien, artgerechte Haltung, perfekte Reifung machen Fleisch zu gutem Fleisch. Und das legt den Grundstein für ein neues Bewusstsein von Züchtern, Vermarktern und Genussmenschen. Die Morgans aus Burwell/Nebraska waren für OTTO Partner der ersten Stunde. Sie züchten seit fast 30 Jahren erfolgreich Wagyu im Kobe-Style. Auch Dan Morgan sagt: „Lieber wenig Fleisch, und dafür gutes Fleisch.“ Deswegen gibt es am Tag des guten Fleisches tolle Spezial-Aktionen mit ausgewählten Cuts aus den Weiten der Fleischwelt zum Probiertpreis bei otto-gourmet.de

Ein Hit für alle Burger-Fans: der KING CRAB BURGER, mit ausgelöstem norwegischem Königskrabbenfleisch! Marco Werth vom Seafood-Spezialisten Crustanova hat ihn für Sie entwickelt: Die unvergleichliche Süße der norwegischen Königskrab-

be gilt als „The King Of Seafood“. Sie harmoniert fantastisch mit einem luftig lockeren Brioche-Bun. Gedämpft, gekocht oder kurz in Butter angebraten oder, für den Edel-Burger im Beutel gedämpft, mit ein bisschen Stangensellerie, Zitronensaft, Mayo und Pfeffer: Ein Hochgenuss! Dazu ein eiskaltes Bier, und man schwebt im Gourmet-Himmel. Mehr Rezepte sowie „Die

Bayerische Garnele“, das Original seit 2016, oder die „Engelsgarnele Tenshi No Ebi“, die „Kanadischen Wildfang Tiefsee-Scallops“, finden Sie bei crustanova.com



„It's not a Scotch, it's not a Bourbon, it's a SLYRS.“ Die Schlierseer Destillateure von SLYRS sind Überzeugungsbrenner aus Leidenschaft. Reife Gerste aus dem Münchner Umland und klares Gebirgsquellwasser der nahen Bannwaldquelle geben dem Slys seinen besonderen Geschmack. Nach dem schonenden



Brennvorgang ruht der Whisky bis zu 12 Jahre im reinen, bayerischen Bergklima in neuen Fässern aus amerikanischer Weißeiche. Die geben ihm die feinen Vanille- und Honignoten mit dezenten Karamelltönen. Den letzten Schliff erhalten die Slys-Finishes in traditionsreichen Sherry-Wein- und Rumfässern. Wir probierten den 'Slys Bavarian Single Malt', der 2015 die Goldmedaille bei den 'World Whiskies Awards' in London als 'Best European Single Malt 12 years and older' gewann, sowie den 'Slys Single Malt Whisky Rum Cask Finish'. Und meinen nun auch: SLYRS-der ist mehr als nur ein Whisky. www.slys.com



Mehr über den Autor und seine Bücher unter www.heinz-von-willk.de