

Höhepunkte für Gourmets und Connaissseure von Heinz von Wilk

Es muss nicht immer Kaviar sein

Foto: Lutz Werbefotografie



...besonders jetzt, wo man schon mal locker draußen „Angrillen“ kann. Eine der Top-Adressen für Fleischverliebte, Wurstfanatiker, Genießer und Grillgötter ist KALIEBER. 2015 von Sarah & Mirko Dhem gegründet, hat sich der 700qm-Stützpunkt in Lastrup schnell zum heißen Tipp für experimentierfreudige Köche entwickelt.

Wichtig ist den Gründern neben der traditionellen Fleischer-Handwerkskunst der Geschmack, die Qualität, Verarbeitung und Herkunft ebenso wie das Tierwohl, die Haltung und faire Preise. Wir haben die Körrywurst vom Bunten Bentheimer sowie die Käsekrainer vom Aktiv-Stall-Schwein sowie die Rindsknacker vom Angus und Galloway auf Holzkohle gegrillt, dazu Pommes und Mayo weißrot: ein Hochgenuss! Den Klassiker, das Dry Aged Rumpsteak vom Angus hat unser Tegernseer Sternekoch in der 850°-Grad-Beefbox zubereitet. Dazu gab's saucige Rotwein-Balsamico-Schalotten sowie Ofenkartoffeln mit Aioli. Das und noch viel mehr gibt's bis an Ihre Haustür bei www.kalieber.de

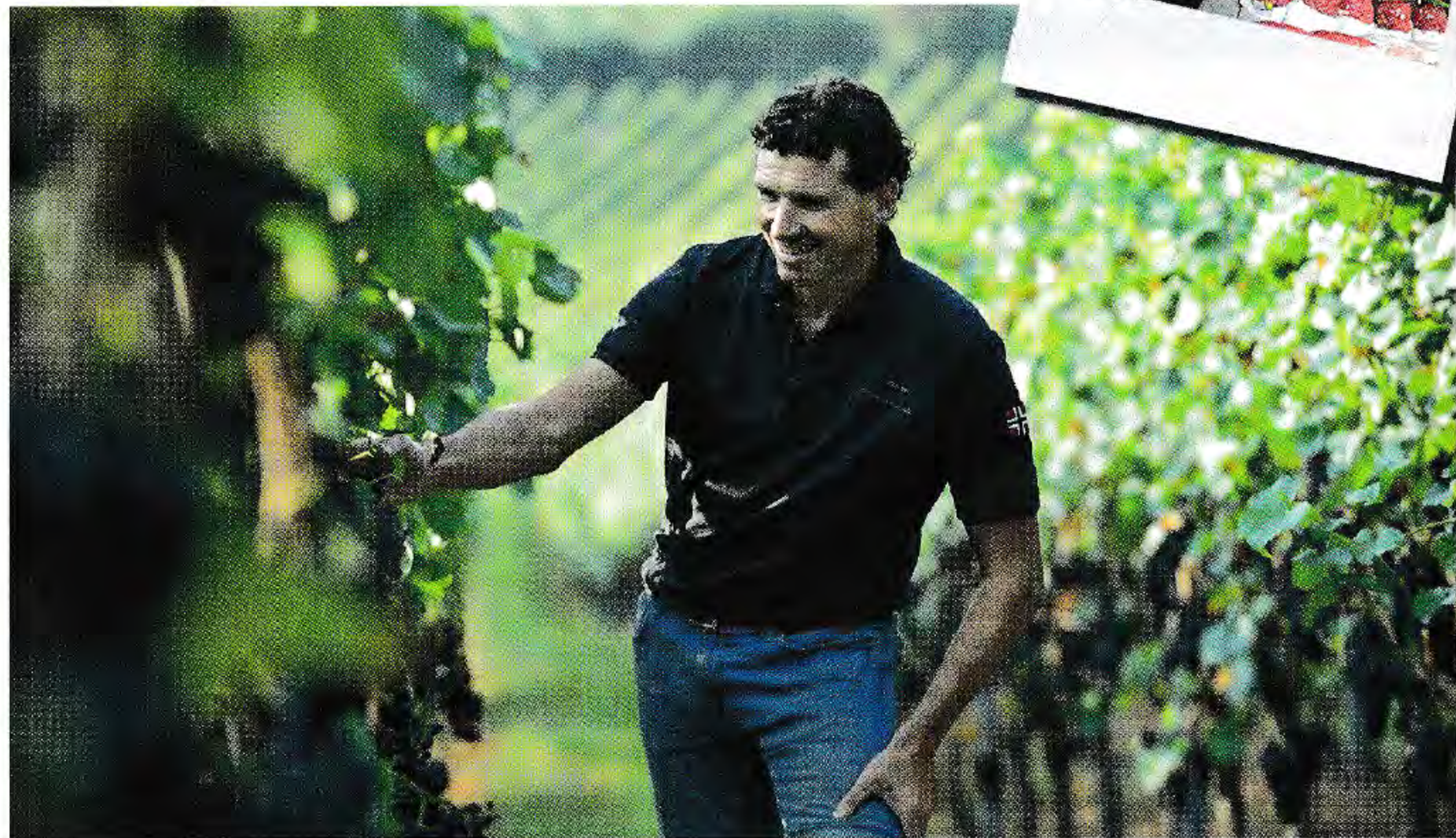


Foto: Michael Bäter, Agentur Zeilenspiel

Zum knusprig-saftigen Rumpsteak gehört ein guter, ehrlicher und unverfälschter Wein. Gehaltvoll, sortentypisch und rein soll er sein. Wie die Weine von Klaus Hilz. Der Winzer steht für die neue Generation Pfalz. Nah an der Natur entstehen ehrliche Weine, wobei die Stärken einiger Sorten gezielt zu neuen Kompositionen vereint werden, zu herausragenden Cuvées, rot wie weiß.

Wir haben zum Steak einen gehaltvollen, tiefroten 2017er Merlot getrunken. Der reifte im Barrique-Fass und entwickelte so seine feine Holznote, die sich mit den merlottypischen samtigen Aromen paart. Wetten, dass bald jemand aus der Runde nach dem Preis für diesen hervorragenden Tropfen fragt? Unser Sommelier hat den 2017er Merlot in der Blindverkostung im Josephinen-Glas No 3 auf „knapp unter zwanzig Euro“ geschätzt. Der reale Preis hat ihn dann doch erstaunt: € 8,50.- Glauben Sie nicht? Na dann: www.weingut-hilz.de

Einen der vielfach prämierten Hilz-Weine, den PINOT NOIR – ALTE REBEN haben wir ebenfalls erst „blind“ in einem „normalen“ Rotweinglas gereicht. Dann, nach einem Happen

Baguette, in einem JOSEPHINE No 3 – Rotweinglas. Kurt Josef Zalto hat dieses mundgeblasene Kunstwerk designed, um großen und komplexen Weinen alle Möglichkeiten zur raumgreifenden Entfaltung zu geben.

Von Burgunder über Bordeaux bis zu unserem Pinot Noir: Das JOSEPHINE No 3 entspricht mit seinen ausgeprägten Rundungen optisch dem Volumen großer Weine. Und dank seines spitz zulaufenden Grundkegels zeigt es komplexe Farbspiele, die die körperreiche Tiefe des PINOT NOIR – Alte Reben von Hilz, noch einmal extra unterstrichen und den Weingenuss auf eine neue Ebene gehoben haben. Jedes Weinglas ist handgearbeitet und ein Unikat. www.josephinen.com

Foto: Josephinen.com

