

Senf Pauli

Im Reich der Spezialitäten...

... gibt es kleine Manufakturen, in denen mit viel Liebe, Können und in Handarbeit ausgefallene Delikatessen hergestellt werden. Einige der besten haben wir für Sie zusammengestellt. Sie können einzelne Produkte oder ganze Schlemmer-Pakete kaufen. Letztere lassen sich bestens verschenken

TEXTE VON STEFANIE LETTOW

Der Name „Senf P.a.u.i.“ steht für „Produkte aus umweltbewusstem lokalem Idealismus“. Täglich werden verschiedene Sorten frisch angerührt. Dann reifen sie bis zu sechs Wochen und entfalten so ihr volles Aroma



„Senf ist mehr als der Farbklecks auf der Wurstpappe“, so das Motto von „Senf P.a.u.l.i.“-Inhaberin Eva Osterholz (l.)



Scharfes Beiwerk

Senf mit Bananen und indischem Curry (schmeckt besonders zu Reisgerichten), Senf mit Äpfeln und Honig (lecker zur Leberwurststulle!) ... Eva Osterholz von „Senf P.a.u.l.i.“ in Hamburg lässt sich in Sachen Scharfes gern ungewöhnliche Kreationen einfallen, neben Senfsorten (je ca. 5,50 €) übrigens auch Saucen (l., je ca. 5,90 €, senfpauli.de). In München tüftelt man ebenfalls an Ausgefallenem. So produzieren die „Senfhelden“ z. B. „Konkubiene“ (u.) mit Honig und Balsamico oder das scharfe „Abendfeuer“ mit Chili und Ingwer (ab ca. 4,80 €, senfhelden.de).



1



2



3



4

VON SÜSS BIS DEFTIG

Feine Aufstriche

1 **AMBROSO** Inmitten der Wälder bei Wien wird dieser Honig in edlen Geschmacksvariationen produziert (ca. 19,80 €, über oschaetzchen.com).

2 **HERMANN'S** Fruchtig oder würzig kommen die Bio-Leberwurst-Delikatessen der kleinen Manufaktur daher (ab ca. 7,95 €, hermanns.de.com).

3 **SONNENKIEFER** stellt leckere Produkte aus Tannenspitzen her. Tipp: der fruchtig-herbe „Zapfenstreich“ (ca. 6,95 €, über mutterland.de).

4 **FLASCHENWEISE** Essige, Öle, Salz und Pestos gibt es hier. Unser Favorit: das Pesto Pistazie – schmeckt sogar als Brotaufstrich (ab ca. 8,90 €, flaschenweise.de).

Fruchtige Chutneys, Marmeladen und die weltbesten Karamellcremes hat die Manufaktur „MEINS fancy foods“ im Sortiment (ab ca. 4,90 €, meins-fancyfoods.de)



SEKT, LIKÖR, GIN & CO EDLE TROPFEN

1+4 Mandlberggut Das Ehepaar Warter im österreichischen Mandling ist auf feine Edelbrände, Liköre und Whiskys spezialisiert (ab ca. 6,50 €, per Mail: mandlberggut@gmx.at).

2+5 Strohmeier In der kleinen Wein- und Sektmanufaktur, die sich in der Weststeiermark befindet, werden die Trauben noch von Hand geerntet und verarbeitet (ab ca. 10 €, per Mail: office@strohmeier.at).

3 Monkey 47 Nach einer original britischen Rezeptur wird dieser Gin im Schwarzwald hergestellt und in ansehnliche Apothekerflaschen abgefüllt. 47 Kräuter und Gewürze geben ihm den Namen und sein fantastisches Aroma (ab ca. 29,90 €, über feinmund.de).



Links: Im Keller des „Mandlbergguts“ entfaltet der Whisky in Holzfässern sein intensives Aroma. Rechts: In der Weinmanufaktur „Strohmeier“ werden die Flaschen im zweiten Gärungsprozess von Hand gedreht. Die Hefepartikel gelangen so in den Flaschenhals und können abgeschöpft werden

Fotos: Ferdinand Neumüller (3), PR (8), Sibylle Sieder (2), Thorsten Harms

+++ ZUM KNUSPERN +++ ZUM KNABBERN +++ ZUM SCHLEMMEN +++ ZUM SELBERBACKEN +++

Lisa's Chips

Nur beste Bio-Kartoffeln samt Schale und natürliche Zutaten kommen in die (hübschen) Tüten des Familienbetriebs (zehn 40-Gramm-Tüten ab ca. 9,99 € für, lisachips.de).

Läckerli Huus

Aus diesem Naschparadies stammt das „Original Basler Läckerli“, ein lebkuchenartiges Gebäck in vielen tollen Geschmacksvariationen (ab ca. 5,30 €, laeckerli-huus.ch).

Vulcano

Feinste Schinkenspezialitäten aus artgerechter Tierhaltung (ab ca. 3,30 €) zeichnen dieses Unternehmen aus. Heißer Tipp: die exklusiven Geschenkpakete (vulcano.at).

Mozzer's Finest

Eine tolle Geschäftsidee: Auf Nummer sicher backt man zu Hause mit den fertigen Brot- und Keks-Backmischungen von „Mozzer's Finest“ (ab ca. 10 €, mozzersfinest.de).



Edle Kakaobohnen werden bei „Fenkart“ zu feinen Tafeln und Pralinen verarbeitet, wie hier (von vorne) die Sorten Amaretto, Cassis Chili und Caipirinha (100 g ca 5,90 €, schokoladengenuss.at)



Schokoladig-fruchtige Marshmallow-Pralinen sind die Spezialität der Berliner Manufaktur „Got Dessert?“ (ab ca. 2,20 €, gotdessert.de)

PRALINEN, TAFELN UND MEHR

Alles aus Schoko

1 **Beschle Chocolatier** ist bekannt für seine ungewöhnlichen Kompositionen. Aktueller Coup: weiße Schokolade mit japanischem Matcha-Tee (ab ca. 1,30 €, beschle.ch).

2 **Teufelswerk & Engelsgabe** Vegan, gluten- und laktosefrei sind die Mini-Kugeln auf Dattelbasis: eine gesunde Nascherei, die schmeckt (ab ca. 3,50 €, teufelundengel.de).

3 **Schokovida** stellt nicht nur die kultige Hamburger Schokolade „Fischkopp“ mit Kakaosplittern und Meersalz her, sondern setzt auch individuelle Wünsche der Kunden um (ab ca. 5,50 €, schokovida.de).

4 **Lauenstein** gilt als Top-Adresse für Schoko-Feinschmecker. Immer eine sichere Bank ist die ellenlange 200-Gramm-Stange voller Trüffel (ab ca. 12,50 €, lauensteiner.de).



Für die frische Prise ...

... in der Küche ist hiermit gesorgt: Rund 115 verschiedene Pfeffer- und Salzsorten, Kräuter, Gewürze, Saaten sowie herrlich duftende Vanilleschoten in handgefertigten Döschen hat die hanseatische Manufaktur „Pfeffersack & Soehne“ im Angebot. Darunter sind auch Exoten wie Murray River Salt oder Kubebenpfeffer (ab ca. 4,90 €, pfeffersackundsoehne.de).

„Salatfritz“-Besitzer Jan Daniel Fritz (r.) kennt und vertraut seinen Lieferanten. Hier mit Thomas Syring, der ihm Kürbisse aus eigenem Öko-Anbau verkauft (beelitzerkuerbis.de)



FÜR SALATE, SNACKS & CO

Herzhaft & frisch

- ❶ **Salatfritz** Raffinierte Saucen wie „Nussbeere“ oder „Kürbisingwer“ (l.) verfeinern Salate, die „Wilde Festtagsauce“ und die „8-Kräuteresenz“ verleihen Fleisch und Geflügel den letzten Schliff (ab ca. 4,80 €, salatfritz.de).
- ❷ **Göschle** Butter (l.), Käse, Schinken und Pasta – das sind nur ein paar der vielen Köstlichkeiten, die mit heimischen Trüffeln hergestellt werden (ab ca. 5,90 €, dietruffelmanufactur.eu).
- ❸ **Haus der feinen Kost** Ob zum Salat, zu Mozzarella Caprese, zum Steak oder zum Hähnchen – das „Balsamico-Basilikum-Dressing“ und die „Berliner Senfsauce“ passen immer (ab ca. 3,50 €, haus-der-feinen-kost.de).
- ❹ **Grossauer** Aus saisonalen Zutaten wie saftigem Obst und Gemüse, Nüssen und Kräutern werden Pestos und raffiniert Eingelegtes hergestellt (ab ca. 6,90 €, edelkonserven.at).



Seit fünf Generationen gereift ...

... ist natürlich nicht der Schinken per se, dafür aber das Wissen und die Erfahrung der Familie Thum, die die gleichnamige Wiener Manufaktur seit 1860 führt. Hier werden unter anderem Salami, Schinken und daraus hergestellte Fleischspezialitäten wie Crema di Lardo (l.) traditionell und

ohne künstliche Zusatzstoffe produziert. Zum Verfeinern sind nur naturbelassene Zutaten wie Preiselbeeren, Kürbiskerne und Kräuter erlaubt (ab ca. 1,20 €, per Mail: thum@chello.at).



Kleine Gebäck-Juwelen

Der Name steht für sich: Bei „Keksliebe“ werden hübsche Knabbereien mit viel Hingabe von Hand gemacht. Man kann fertige Kollektionen, etwa das Weihnachtspäckchen (l.), oder individuell produzierte Kekse bestellen (ab ca. 6,90 €, keksliebe.de). Ebenfalls personalisierbar sind die Macarons, die bei „Art Sucre“ nach original französischer Rezeptur in süßer oder salziger Version hergestellt werden. Unser Favorit: Macaron Marilyn mit Mandarine und Minze (ab ca. 1,30 €, per Mail: info@art-sucre.de).

Fotos: blindtext