

TOP OF THE TOPS

TOP
TOP
TOP

MAGAZIN

SAARLAND

Ausgabe 4
Winter 2014
25. Jahrgang
3,80 €
G 4963

sauna de luxe

WÄRME & WELLNESS
IM SÜDWESTEN

top party in st. ingbert

ALTE SCHMELZ:
VORFREUDE AUF DIE
„NACHT DER NÄCHTE“

zeichen der zeit

WIE DAS LEBEN AN
UNS VORÜBER FLIEGT

delikatessen

GAUMEN-GENÜSSE
AUS ALLER WELT



4194988503809 02704

www.topsaarland.de

Elisabeth Brück

Ein Engel am Tatort!

Blondgelockte Walle-Mähne. Weiße Flügel. Verträumter Blick zu den Sternen. Ja, sie kann auch ein echter Engel sein – unsere sonst so taffe Krimi-Kommissarin Elisabeth Brück (42), die am 26. Dezember mit dem neuen SR-Tatort „Weihnachtsgeld“ in der ARD zu sehen ist.

Und warum das himmlische Engelmotiv? „Damit werbe ich für unser festliches Silvesterkonzert, bei dem ich mit Organist Bernard Leonardy und weiteren Musikern und Sängern am 31. Dezember die Besucher der Saarbrücker Basilika mit Musik, Gesang und Lesung aufs neue Jahr einstimme“, so Elisabeth Brück im TOP-Gespräch (Tickets unter 0681/8319452). Das Engels-Bild hat die Fotografin Eva Barthel aus Kaiserslautern inszeniert. Das Make-up stammt von Susanne Luckas (Rubistyle). Die Location: eine alte Scheune in St. Ingbert. Vier Stunden bei strömendem Regen – aber das Ergebnis kann sich sehen lassen!

Übrigens: Auch im wahren Leben ist Elisabeth Brück gerne als Engel unterwegs. So unterstützt die Tatort-Kommissarin regelmäßig Charity-Aktionen wie „Plätzchen für die Seele“ und „Herzessache“. ■





**Weihnachten ist das Fest der Liebe.
Wir haben da was für Sie.**

Der Panamera 4S.

**Erleben Sie die Faszination Porsche
bei uns im Porsche Zentrum Saarland.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**



PORSCHE

Porsche Zentrum Saarland

Scherer Sportwagen GmbH & Co. KG
Im Rotfeld 19
66115 Saarbrücken
Tel.: +49 681 98816-0
Fax: +49 681 98816-35

www.porsche-saarland.de



„Round-Table“-Präsident Sebastian Schach mit Losverkäuferinnen Ina und Linda



Daumen hoch: die „Round-Table“-Initiatoren

Bei „Round Table“ ging's rund

Kult-Party lockte 300 Gäste in „The Loft“

Party-Alarm im Saarbrücker „Loft“! 300 Gäste feierten bei der diesjährigen „Round-Table“-Fete am Saarbrücker Kieselhumes bis in die Morgenstunden. Unter dem Motto „Feiern. Tanzen. Gutes Tun“ ließen es die Charity-Netzwerker mächtig krachen. Insgesamt kamen durch Eintrittsgelder, Tombola-Erlöse und Spenden über 12.000 Euro zusammen. Geld, das mehreren sozialen Projekten der Region zu Gute kommt. ■



Jörg Nold mit charmanter Begleitung



Frank Mauel (Porsche Zentrum Saarland) mit Ehefrau Nina



Lässig mit UrPils: Unternehmer Nadim Itani (pmd-innotech GmbH)



Thorsten Strauß (Frischdienst Daum) mit Ehefrau



Thomas Lauterbach (T-Systems), Oliver Schwarz (e2leasing)



Silvia Zeimet (Coca-Cola), Lena Schäfer (Gemmel)



Nasser Omar (Manhattan Cocktailbar) mit Partnerin Jasmin



Gabi Scherz und Christine Becker



Eva und Andreas Lückler



Sonja Steines, Markus Sehn



Zahntechniker Eric Adam, Nadine Sembritzki, Patrick Ringeisen (PR Logistik), Markus Liedke (tourixma)



Peter Gentes (Kulturcafé), Michael Bund, Felix Büch (SaarNeon)



Frank Wendorf (Round Table Baden-Baden), Christoph Seidel (Schmidt Küchen), Jörg Friedhoff, Ben Creyels (Round Table Baden-Baden)



Michael Berg (Sport Berg, Wadgassen), René van den Berg (Chiropractic.saarland), Karl-Heinz Becker (Dachdeckerei Becker, Saarlouis)



Rockten die Bühne: die Bandmitglieder von „Cover Up“



Hands up in the Air! Bis tief in die Nacht herrschte Party-Alarm



Die „Cover-Up“-Musiker Oliver Gütinger, Tobias Griebel und Ralf Wochele



Die Sponsorenwand: Auch TOP MAGAZIN SAARLAND war dabei – als offizieller Mediensponsor



Anne Feichtner, Achim Stein



Gesund und lecker: „Green-Up-Your-Life“-Drinks mit Schuss!



HOTEL AM TRILLER

Das Themenhotel im Grünen



DIE „TOP ADRESSE“ IN SAARBRÜCKEN



TRILLER'S

Esszimmer · Bistro · Bankett



Trillerweg 57
66117 Saarbrücken
Tel. 0681/58000-0
Fax 0681/58000-303

e-mail: info@hotel-am-triller.de

www.hotel-am-triller.de

Zeichen der Zeit

Die Stunden, die Tage, die Jahre vergehen ... Zurück bleibt nur die Erinnerung. Doch wo sind all die Jahre hin? Gerade im Alter scheint die Zeit zwischen unseren Händen wie Wachs zu zerfließen – so wie auf dem berühmten Gemälde der „Weichen Uhren“ von Salvador Dalí. TOP MAGAZIN SAARLAND erklärt das Phänomen des „Subjektiven Zeitempfindens“.

*Die Uhr des Lebens tickt unaufhörlich.
Doch warum kommt es uns vor, als ob die
Lebensjahre nur so an uns vorüberfliegen?
TOP MAGAZIN SAARLAND versucht das
Phänomen „Zeit“ zu ergründen*

Individuelle Anfertigungen
Umarbeitungen
Reparaturen



Ihre Schmuckwerkstatt
am Rathaus!

Ladenlokal

Gerberstraße 16 · 66111 Saarbrücken
(Eingang in der Kaltenbachstraße)
Tel: 0681 / 95 80 93 30

Werkstatt

Karlstraße 162 · 66127 Saarbrücken
Tel: 06898 / 309 66 0

E-Mail: grazdanow@t-online.de
www.goldschmiede-saarbrücken.de

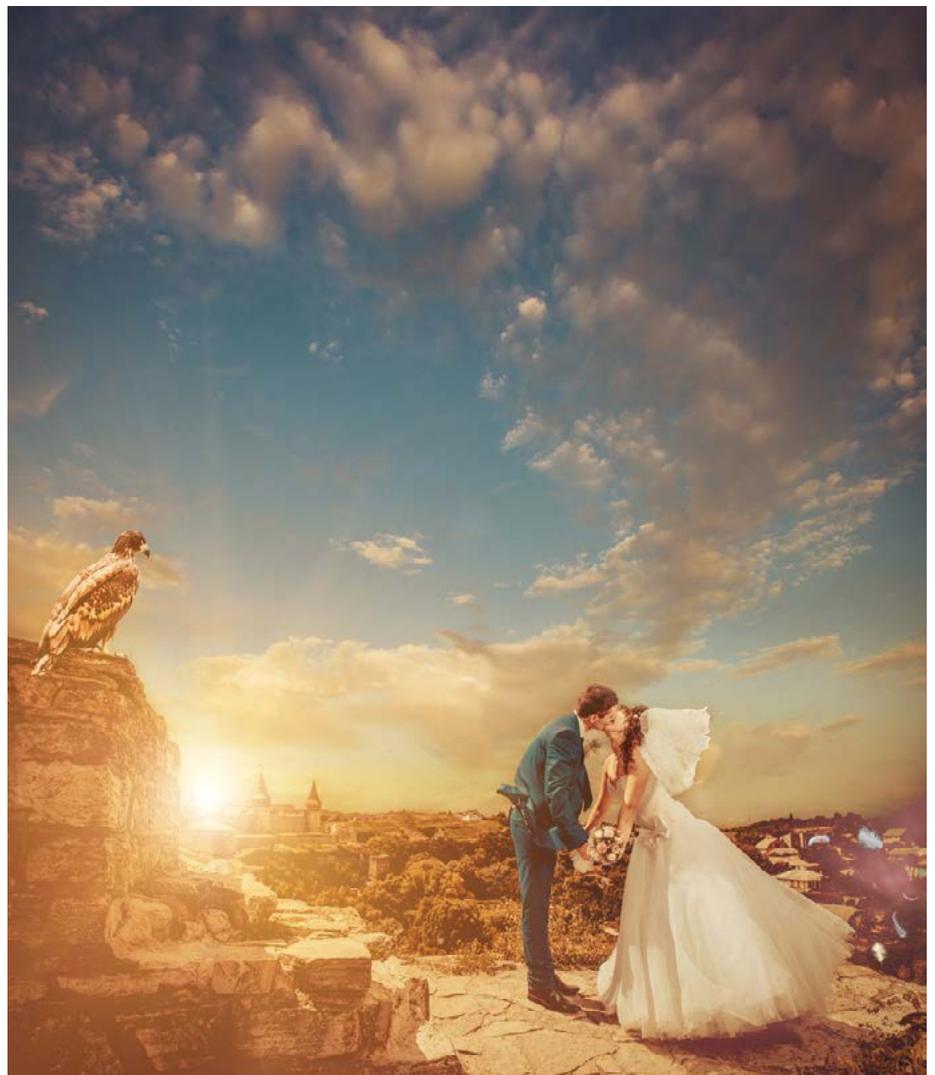
LEBEN

Vincenzo di Rosa erinnert sich noch heute gerne an die Begegnung mit seinem großen Idol. „Es war der Vormittag des 20. März 2005. Da hatte ich die große Ehre, auf der Leipziger Buchmesse für mein großes Idol Charles Aznavour zu singen“. Tags zuvor durfte ich sogar mit ihm gemeinsam im berühmten „Auerbachs Keller“ zu Abend essen. Für den Saarbrücker Opernstar einer der schönsten und bewegendsten Momente seiner Karriere. Und obwohl diese Begegnung schon mehr als neun Jahre zurückliegt, kommt es Vincenzo di Rosa „wie gestern“ vor.

Psychologen und Gedächtnisforscher nennen dieses Phänomen „Erinnerungshügel“ – einschneidende Erlebnisse voller Emotionen und Eindrücke, die wir noch heute so empfinden, als seien sie

gerade erst passiert. Ebenso verblüffend ist die Tatsache, dass wir Belanglosigkeiten im Handumdrehen aus unserem Gedächtnis löschen. Oder können Sie sich noch daran erinnern, was Sie vor drei Tagen im Fernsehen angeschaut haben?

Ja, das subjektive Zeitempfinden gibt den Forschern bis heute Rätsel auf. Warum ziehen sich die Minuten im Wartezimmer wie Kaugummi? Weshalb ist die zweiwöchige Mittelmeer-Kreuzfahrt schon vorüber, bevor man sich so richtig an Bord eingelebt hat? Und wieso erscheinen die Jahre mit zunehmendem Alter immer kürzer, während uns die Kindheitsjahre und das Warten auf die Volljährigkeit wie eine Ewigkeit vorkamen? Fest steht: Jeder Tag hat 24 Stunden – und diese Stunden sind für unsere Bundeskanzlerin genauso lang



Besondere Erlebnisse sind in unserem Gehirn fest verankert. Die Gedächtnisforscher nennen dies „Erinnerungshügel“.



Das Wesen der Zeit ist die Bewegung. Die Uhr tickt unaufhörlich.

wie für einen Banker oder Bauarbeiter. Den Takt geben uns die Uhren vor. Jede Stunde, jede Minute, jede Sekunde. Im Gegensatz zur äußeren, physikalischen Zeit sollten wir indes die innere Zeit, die biologische Uhr, betrachten. Diese innere Uhr läuft mit zunehmendem Alter langsamer. Deshalb werde die physikalische Zeit als schneller empfunden.

Ältere Menschen sehen die Jahre nur so an sich vorüberziehen, denn sie erleben kaum etwas Neues. Alltag und Routine sorgen für wenig neue Reize. Für sie ist das Leben ein ruhiger, langsamer Fluss. Anders bei Kindern. Ständig erleben Kinder Neues – neue Menschen, Tiere, Pflanzen, Maschinen – und beginnen,

in ihrem Kopf Modelle von der Welt zu bauen. Modelle auch davon, wofür sie belohnt werden und wofür nicht, was ihnen gut tut, was nicht. Wer so viel erfährt und erlebt, der empfindet das Leben als eine „Neverending Story“. Und die Lebenszeit als Ewigkeit.

Natürlich kennen auch wir Erwachsenen solche „Ereigniszeiten“, also Zeiträume, in denen besonders viel passiert. Folgen viele Ereignisse schnell aufeinander, dann wird die dabei vergehende Zeit als kurz empfunden. Physikalisch gleich lange, ereignislose Zeiträume, die mit Routinearbeiten oder Warten gefüllt sind, dehnen sich hingegen endlos dahin. Fragen Sie mal einen Häftling, der



**Silvester-Gala
2014 / 2015**



Einlass 18:00 Uhr
Aperitifcocktail
„Angel's meets Hollywood“
5-Gänge Menü
Feuerwerk
Mitternachtssnack
Musikalische Begleitung:
Pina Colada Band
Dresscode:
festliche Abendgarderobe
129,00 Euro pro Person



Angel's—das hotel GmbH
Am Fruchtmarkt 5-9
68606 St. Wendel
Tel. 06851. 999 000



Vom Winde verweht: Die Zeit treibt uns unaufhörlich vorwärts

mehrere Monate hinter Gittern verbringen musste. Eine Ewigkeit!

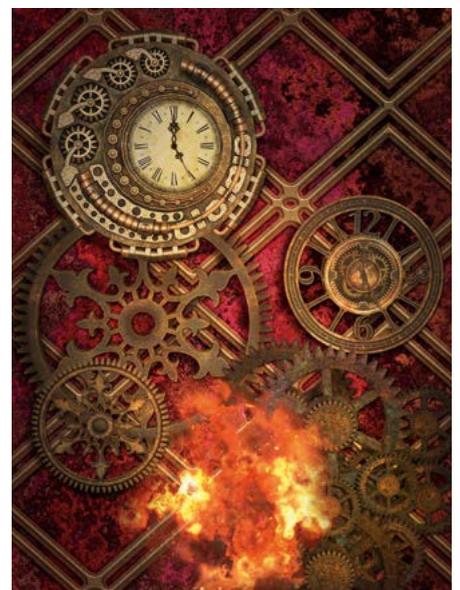
Im Prinzip gibt es nur eine Zeit: Die Gegenwart. Die Vergangenheit ist nichts weiter als Erinnerung, die Zukunft nichts weiter als Erwartung. Doch mit dem Erinnern ist das so eine Sache. „Wir schaffen uns die Erinnerungen selbst“, sagt der Bielefelder Gedächtnisforscher Hans Markowitsch. Sie werden selektiv wahrgenommen, emotional eingefärbt – und von uns selbst mit einem subjektiven

Stempel versehen. Wie wäre der Spruch „Früher war alles besser!“ sonst zu erklären? Natürlich ist es gut, wenn wir viele Details aus dem Gedächtnis einfach löschen, anstatt unsere biologische ‚Festplatte‘ mit Nichtigkeiten zuzumüllen. Dass einige Erinnerungen in den schönsten Farben erhalten bleiben, ist reiner Selbstschutz. Für die eigene Psyche sind frisierte Erlebnisse eine wahre Wohltat. Mit einem stimmigen Weltbild lebt es sich einfach besser!

Doch zurück zur Gegenwart: Wohl jeder von uns kennt den Spruch „Zeit ist Geld“. Dass dieser Satz blanker Unsinn ist, merkt man bereits an der Tatsache, dass man – anders als bei einem Euro – seine Minute weder spenden noch vererben kann. Zeit ist keine Währung. Wer dennoch ‚Zeit sparen‘ möchte – sei es mit einem schnelleren Auto, modernen Haushaltsgeräten oder durchdachtem Zeitmanagement – der wird keine Zeit gewinnen, sondern die plötzlich verbleibenden Minuten und Stunden mit



Kinder, wie die Zeit vergeht. Schöne Momente hielten wir früher auf Zelluloid fest



Die Lebensuhren ticken unaufhörlich

anderen Dingen vollstopfen. Und letzten Endes viel gehetzter durchs Leben eilen. Selbst die Zeit nach Feierabend artet ja bereits allzu oft in ‚Freizeitstress‘ aus. Da rennen wir ins Fitness-Studio, planen das Wochenende generalstabsmäßig durch – und lassen uns kaum Freiräume für Mußestunden. Sätze wie „Ich bin total im Stress“ oder „Ich habe keine Zeit“ sind längst salonfähig geworden. Multi-Tasking ist gefragt. Telefonieren, Bügeln, Mails checken – geht alles gleichzeitig! Alles muss jetzt und gleich erledigt werden – beim Schnell-Imbiss, der Schnellreinigung, der Schnell-Tankstelle. Dabei verkennen wir, so Buchautor Roger Willemssen, dass beschleunigte Zeit keine gewonnene Zeit ist!

Mußestunden sind indes verpönt. Wer rastet, der rostet – selbst als Rentner! Längst ist der „Ruhestand“ zum „Un-Ruhestand“ mutiert, in dem alle Golf- und Bridge-Kurse besucht werden, der Garten picobello gepflegt und diverse Fernreisen geplant werden. Vielleicht sollten wir es einfach mal mit Oscar Wilde

halten, der die Menschheit zu mehr Faulheit und Müßiggang ermuntern wollte: „Nichtstun ist die allerschwierigste Beschäftigung und zugleich diejenige, die am meisten Geist voraussetzt“, so der irische Schriftsteller.

Mit dem Thema Zeit gehen die Deutschen eher unentspannt um. Pünktlichkeit wird groß geschrieben! Für uns eine Tugend, die jedoch allzu oft Stress und Unbehagen auslöst. In vielen anderen Ländern ticken die Menschen indes wesentlich gelassener. Da werden Termine weit weniger penibel eingehalten. Gottvertrauen und Geduld bestimmen in vielen anderen Kulturkreisen das Miteinander. Zu guter Letzt ein Zitat des römischen Philosophen Seneca: „Es ist nicht zu wenig Zeit, die wir haben, sondern es ist zu viel Zeit, die wir nicht nutzen.“ ■



Die Sanduhr führt es uns vor Augen: Die Zeit lässt sich nicht aufhalten

SAARLANDHALLE | CONGRESSHALLE


congress centrum saar | ccs
SAARBRÜCKEN
SAARLANDHALLE
CONGRESSHALLE

DIE LOCATION FÜR BESONDERE EVENTS

Egal welcher Anlass, Firmenfest, Jubiläum oder Weihnachtsfeier – für jede Gelegenheit der passende Raum.

Feiern in besonderer Atmosphäre!

Buchen Sie jetzt den passenden Raum für Ihre Weihnachtsfeier

Die Weihnachtsfeier ist der krönende Abschluss des Jahres und sollte rechtzeitig geplant werden. Geben Sie Ihrer Feier den passenden Rahmen und buchen Sie – bei freier Wahl des Cateres – Ihren Wunschraum in der Saarlandhalle oder Congresshalle.

Infos unter www.ccsaar.de/location
oder ☎ 0681 / 41 80 861

Delikat essen - mit Delikatessen!

Ich habe einen ganz einfachen Geschmack. Das Beste ist gerade gut genug. Wusste schon der irische Schriftsteller Oscar Wilde. Ähnlich äußert sich Liedermacher Konstantin Wecker: „Wer nicht genießen kann, der wird auf Dauer ungenießbar!“

Also: Genießen wir! Jetzt und hier! Mit allen Sinnen! Begleiten Sie uns auf den folgenden Seiten durch die wunderbare Welt der Delikatessen. Lassen Sie sich verzaubern von himmlischen Genüssen, exotischen Gewürzen, Austern und Hummer, Foie Gras und Kaviar. TOP MAGAZIN SAARLAND macht Ihnen schon mal Appetit ...



Das hätte sich Lucullus (117-56 v. Chr.) selbst nicht träumen lassen. Bis heute steht der Name des römischen Konsuls für Genuss und Gourmandise, für feine Kost und Völlerei. Und zugegeben: Ja, bei einer dieser legendären Tafel-Schlachten wären wir gerne dabei gewesen. Täglich lud Lucullus vornehmlich Gelehrte, Philosophen und Künstler zu einem seiner üppigen Bankette. Musikanten wie Tänzer unterhielten die Gästeschar, während sich die Tische unter edelsten Speisen und Getränken bogen. Acht Köche zauberten derweil täglich die opulentesten Gerichte. Und auch das Auge aß schon damals mit. Getafelt wurde in prunkvollen Salons aus Purpur-Samt, den Wein genoss man aus mit Edelstein verzierten Bechern oder Krügen. Lucullus war bestrebt, seinen Gästen stets neue ausgefallene Gerichte zu präsentieren. Raffiniertes Gebäck, kandierte Früchte aus fernen Ländern, Fleisch und Fischgerichte mit exotischen Gewürzen. Für den schwerreichen Lucullus spielte

Geld übrigens keine Rolle. Keine Spezialität schien zu teuer, keine Delikatesse zu selten, als dass er sie nicht auf den Tisch brachte. Zugleich hob er die Bauernküche des alten Rom auf ein Niveau, das man heutzutage wohl als ‚Haute Cuisine‘ bezeichnen würde.

Auch Goethe galt als Gourmet. Der Dichturfürst betörte die Damenwelt, indem er regelmäßig Genuss-Pakete mit feinen Schokoladen und herzhaftem Obst per Kurier versandte. Der Geheimrat machte sich ganz offenbar die Erkenntnis zunutze, dass die Liebe durch den Magen geht.

Bis heute haben Delikatessen nichts von ihrer Faszination verloren. Wir speisen in Sterne-Tempeln wie dem „Gästehaus Erford“ oder bei Christian Bau im „Schloss Berg“, schlendern über Feinschmecker-Messen wie den St. Ingberter Gourmetmarkt oder die „Kulinaria“ in Pirmasens, wir fahren nach Phalsbourg zum größten Gänseleberfest der Region,



Seltene Pilze: Mit Trüffeln lassen sich Gerichte hervorragend verfeinern

kaufen südafrikanisches Rinderhack bei Feinkost Diesinger, Trüffelpaste von Jacopini, Gillardeau-Austern im „Leclerc“, frische Artischocken im „Cora“ und fangfrischen Hummer in den Markthalen von Metz.

Apropos Franzosen: Paris ist bis heute die unbestrittene Kapitale der gehobenen Kulinarik. Die 20 Arrondissements, die wie auf einer Spirale aufgereiht Notre-Dame umkreisen, beherbergen ungezählte Horte des Genusses – seien es kleine, traditionelle Patisseries, reich bestückte Käseläden oder Delikatessen-Geschäfte, in denen Trüffel, Gänsestopfleber oder Kaviar wie kostbare Juwelen ausgestellt werden. Schon damals brachten die Schiffe der Seine die Köstlichkeiten der ganzen Republik nach Paris. Pfirsiche aus Montreuil, Brie-Käse aus Melun, Essig aus Orléans, Artischocken aus der Bretagne, Spargel aus Argenteuil. Und wo sich heute der Eiffelturm erhebt, erstreckten sich früher Weingärten. Oft wird behauptet, Paris besitze keine eigene kulinarische Identität, doch Gerichte wie Entrecote Bercy, Hachis Parmentier, Navarin d’agneau sowie viele Suppen und Saucen beweisen das Gegenteil. Seit der Gründung erster Restaurants vor gut 200 Jahren florieren in Paris gastronomischer Erfindungsgeist und kulinarische Kreativität. Und bis heute komponieren die Küchen-Chefs ständig neue aufregende Rezepte, die um die Welt gehen und den Ruf ihrer Heimatstadt auf allerhöchstem Niveau halten.

Und hier im Saarland? Da leben wir nach dem Motto „Hauptsach gudd gess“



Es ist angerichtet: Im Kult-Film „Das große Fressen (1973) mit Andrea Ferreol fehlt es kulinarisch an nichts

BUCHTIPPS

Trüffel – Mythos und Wirklichkeit

Trüffeln geben uns seit der Antike Fragen und Rätsel auf. Sie begeistern Gourmets und Gourmands als Leckerbissen und sie locken als Aphrodisiakum. Aber ihre Geschichte ist auch eine der kuriosen Irrtümer, der falschen Legenden, der raffinierten Betrüger und leeren Versprechungen. Ist es wahr, dass Trüffeln die Liebe fördern? Warum gab es sie einst im Überfluss und heute nur noch grammweise? Wie entsteht dennoch immer wieder eine neue Trüffelmania? Und wie sind

die Aussichten für eine wirklich erfolgreiche Trüffelzucht sogar in Deutschland? Christian Volbracht erforscht die kulturelle und gastronomische Geschichte der Trüffeln, untersucht die Mythen dieser »Kinder der Götter« und erklärt ihre aktuelle Krise. Dieses Buch ist eine Huldigung an die Trüffeln als edelste aller Delikatessen und eine kritische Bestandsaufnahme für wissbegierige Genießer. Tre Torri Verlag, 24,90 Euro. ■

„Delikatessen weltweit“

– Eine kulinarische Weltreise zwischen Schmausen und Grausen



Reisen geht wie die Liebe durch den Magen – und hält dabei genauso viele Überraschungen bereit. Eine fiese Falle ist beispielsweise die womöglich köstlichste Frucht Südostasiens, die derart bestialisch stinkt, dass man aus dem Hotel geworfen wird, sollte man sie dort anschneiden. Auf Reisen begeben sich aber auch immer Menschen, die bewusst das Abenteuer suchen. Sie wollen lebendigen Oktopus probieren? Auf nach Korea! Frisch aus der Palme gezapften Alkohol? Bekommen Sie in West- und Zentralafrika. Ameisenhonig? Im australischen Outback. Schmausen und grausen Sie gemeinsam mit Julia Schoon einmal rund um den Globus und lassen Sie sich überraschen, Appetit machen, fordern Sie Ihre Sinne heraus. Dabei ist eines sicher: Am Ende wird Ihre Definition von »Delikatessen« nie wieder dieselbe sein. Conbook-Verlag, 10, 95 Euro. ■

und können zu Recht stolz darauf sein, zumindest in Sachen ‚Gourmet-Küche‘ in der Champions League mitzuspielen. Ja, hier wird Genuss zelebriert – und wohl beliebte Gourmands wie Kanzleramtsminister Peter Altmaier und Fußball-Experte Reiner Calmund schwingen auch privat recht virtuos die Kochlöffel. Das A und O beim Kochen sind natürlich die Zutaten. Ganz nach dem Motto: Vor jedem guten Essen steht der gute Einkauf! Warum wir Saarländer so viel Wert auf gute Zutaten legen, kann Tourismus-Chefin Birgit Grauvogel erklären: „Das liegt am starken französischen Einfluss.

Dadurch hat sich hier eine ganz spezielle Küchenkultur entwickelt, die einzigartig im europäischen Raum ist“.

Doch auch in Asien erliegen die Menschen der Faszination seltener Delikatessen. So gilt in Japan ausgerechnet der giftigste Fisch der Welt seit Jahrhunderten als Hochgenuss. Die Rede ist vom Kugelfisch, dem „Fugu“. Ein Leckerbissen, der für den Gast allerdings tödlich enden kann. Denn in verschiedenen Organen steckt das hochgiftige Tetrodotoxin, ein starkes Nervengift. Kein Wunder, dass die Ausbildung zum Fugukoch

Novita!
GIGANTISCH LECKERE
STEINOFEN-PIZZA &
FANTASTISCHE PASTA.



Von Alba-Trüffel bis Elch-Käse:

Die teuersten Lebensmittel der Welt

Arganöl

Die Arganbäume wachsen ausschließlich in einem UNESCO-Naturschutzreservat in Marokko. Für einen Liter benötigt man 50 Kilogramm der Früchte. Da die Ernte recht mühsam ist, warten die Bauern, bis die Ziegen die Kerne der Früchte wieder ausscheiden. Da die anschließende Herstellung per Hand erfolgt, wirkt sich das auf den Preis aus. Kosten: 80 Euro pro Liter.

Matsutake Pilze

Erst vor wenigen Jahren entdeckten Forscher den heiß begehrten japanischen Matsutake-Pilz auch in den Wäldern Schwedens und Finnlands. Kosten: 800 Euro pro Kilo.

Blauflossenthunfisch

Der traurige Verlierer des weltweiten Sushi-Booms ist der Blauflossenthunfisch. Aufgrund seiner Überfischung erzielt er gigantische Preise im Handel. In Japan gilt Thunfisch als König der rohen Fische. Japanische Händler erzielen am Tsukiji-Fischmarkt bei der ersten Auktion des Jahres stets Rekorde. Kosten 2013: 1,2 Millionen Euro für einen 222 Kilo schweren Fisch.

Beluga Kaviar

Der Beluga Kaviar stammt vom Belugastör und zählt zu den feinsten und besten Kaviarsorten der Welt. Mit einem Durchmesser von ca. 3,5 mm ist er auch der größte Kaviar der Welt. Kleine Portionen kosten bereits mehrere hundert 100. Ein ganzes Kilo sogar über 7.000 €

Perrier Jouet Belle Epoque

Der teuerste Champagner der Welt stammt von der französischen Champagnerfirma Perrier-Jouet. Die Käufer der Perrier-Jouet-Flaschen dürfen gemeinsam mit Kellermeister Herve Deschamps ihrem Champagner eine persönliche Note geben und zwischen Weinen verschiedener Jahrgänge wählen. Kosten: 4.166 Euro pro Flasche.

Alba Trüffel

Der weiße Albatrüffel oder auch Piemont-Trüffel ist etwas ganz besonders. Unter Gourmets beliebt wie kein andere und in jeder edlen Küche dieser Welt zu Hause. Ein Kilo des teuren Trüffel-Pilz kostet gern einmal 4.500 €.



*Wer sucht, der findet:
Trüffelschweine bei der Arbeit*

Tee aus Panda-Dung

2012 startete ein chinesischer Geschäftsmann mit seinem Grünen Tee durch, der mit Kot von Panda-Bären gedüngt wird. Kosten: 2.600 Euro pro Teebeutel.

Foie Gras

Ein französisches Kulturgut! Mit rund 100€ pro Kilo ist dieses Lebensmittel jedoch nicht gerade günstig.

Pule

Dieser Käse wird aus Eselmilch gemacht und ist deshalb so fettarm. Von den aus Vojvodina stammenden Balkaneseln gibt es insgesamt nur 300 Tiere. Ein Liter Milch des Esels kostet 40 €, ein Kilo Käse 800 €.

Kopi Luwak Kaffee

Die Kopi Luwak Kaffeebohnen werden in Indonesien von einer bestimmten Katzenart gefressen dann unverdaut wieder ausgeschieden. Der Mix aus Kaffeebohnen und den Verdauungsexkrementen der Katze sorgen unter Liebhabern für ein ganz besonderen Kaffeegenuss. Kenner geben für den teuren Kaffee 700 € für ein Kilo aus.

Kobe-Rind

Kobe zählt zu den besten Fleischsorten der Welt. Es bezeichnet eine spezielle Rinderasse der Tajima-Rinder aus Japan. Das besondere an diesem Fleisch? Es hat genau die Zusammensetzung aus Fleisch und Fett, die sich jeder Chefkoch wünscht.

Nur so kann ein fleischiger Geschmack mit deftiger Weichheit des Fleisches garantiert werden. Jährlich gibt es aber nur ca. 4.000 Rinder, die dieses Qualitätsmerkmal erfüllen. Kilo-Preis: rund 600 €.

Elchkäse

Ein einziger Bauernhof in Schweden hat sich auf diese besondere Art der Käseproduktion fokussiert und erzeugt Elchkäse aus der Milch drei seiner Elche. Preis: rund 300 € pro Kilo.

ERLEBEN SIE DIE PRODUKTIVIELFALT VON prowin natural wellness

FITNESS

POWER

WELLNESS

ENTSPANNUNG

AKTIVITÄT

WOHLGEFÜHL

FRISCHE



Flüssiges Gold: Nur im Südwesten Marokkos wachsen die Früchte für das Arganöl. Den dort lebenden Berbern schafft es Perspektiven. Besonders Frauen profitieren von der Produktion des Öls.

mit strengen Auflagen und Kontrollen verbunden ist. Die Köche müssen eine Prüfung absolvieren, um den rohen, in hauchdünne Scheiben geschnittenen Fisch ihren Gästen servieren zu dürfen. Das Zerlegen ist durch die giftigen Körperteile mehr als heikel. Wird falsch filetiert, setzen beim Gast schon nach wenigen Minuten Vergiftungssymptome ein. Ein Gegenmittel ist bis heute nicht bekannt. Woher das Gift des Kugelfischs kommt, ist umstritten. Jedenfalls wirkt ein Milligramm Tetrodotoxin auf den Menschen bereits tödlich. Eine Mutprobe, auf die wir alle sicher gerne verzichten. Da halten wir uns doch lieber an Kaviar.

Echter Kaviar gilt als absolute Delikatesse und ist eines der teuersten Lebensmittel der Welt. Als Kaviar bezeichnet man die gereinigten und gesalzene Rogen, also die Eier weiblicher Fische oder genauer gesagt, Störe. Zwar sind die Eier jeder ungiftigen Fischart grundsätzlich genießbar, doch nur der echte Störkaviar genießt den Ruf als Edel-Delikatesse und wird daher häufig auch als ‚schwarzes Gold‘ bezeichnet.

Die für den Kaviar gefangenen Störarten stammen vor allem aus dem Schwarzen Meer, dem Kaspischen Meer sowie dem Asowschen Meer und dem Baikalsee. Hauptproduzenten für den echten Kaviar sind Russland, der Iran, Kasachstan und Aserbaidschan. Aber auch direkt vor unserer Haustür wird demnächst Kaviar geerntet und ab Werk verkauft. Die Rede ist von der Völklin-

ger Fischzucht-Anlage, die jährlich rund fünf Tonnen des schwarzen Goldes Großhändlern und Endverbrauchern feilbieten wird.

Neben Kaviar, Hummer, Pata-Negra-Schinken und Foie Gras gelten auch Trüffel als wahre Delikatesse. Von den rund 70 Arten gedeihen 32 in Europa. Die besten weißen kommen aus dem italienischen Piemont, die berühmten schwarzen

Exemplare häufig aus dem französischen Périgord. Derweil kommt in deutschen Spitzen-Restaurants verstärkt „Soulfood“ auf den Teller. Dabei greifen die Köche wieder tief in die Zutatenkiste deutscher Bodenständigkeit. Nie in der Vergangenheit ist uns Pumpnickel so oft in so vielfältiger Form in Top-Restauranten begegnet wie in diesem Jahr, dicht gefolgt von alten Sorten etwa bei Tomaten und Karotten und der omnipräsenten Roten Beete, deren Wandlung vom verschmähten Wintergemüse zum Trendprodukt sie nun das ganze Jahr über auf die Teller bannt. Womit bewiesen wäre: Es muss nicht immer Kaviar sein! Aber gerne immer mal wieder. ■



Hummer gelten weltweit als Delikatesse



INFORMIEREN
SIE SICH UNTER
PROWIN.NET

Geschenke zum Genießen

Präsentkörbe und Schlemmer-Abos sind beliebt

Blumenvase, Bildband, Bettwäsche, Breitbild-Fernseher: Rund 20.000 Dinge besitzt jeder Deutsche. Wer eh schon alles hat, der freut sich umso mehr über Delikatessen-Präsente. Kulinarische Geschenke, also Dinge zum Verzehr, haben gegenüber bleibenden Geschenken den Vorteil, dass sie den Beschenkten nicht mit Gegenständen belasten, die er vielleicht gar nicht braucht oder haben möchte. Man kann sie kaufen oder selbst machen, Letzteres ist besonders individuell, erfordert aber auch Zeit. Wer diese nicht hat, wird im Internet, in Feinkostgeschäften oder im

Bioladen fündig. Idealerweise berücksichtigt man bei der Auswahl der Produkte die Vorlieben oder Interessen der beschenkten Person. Jemandem, der seinen Urlaub gerne in Italien verbringt, kann man sicher mit italienischer Pasta, Wein und hochwertigem Olivenöl eine Freude bereiten.

Egal, ob man einen Präsentkorb zusammenstellt oder einen tollen Tee samt einem Glas Honig in einem Zellglasbeutel überreicht – kulinarische Geschenke sollten immer von ausgesuchter Qualität sein. Billige Schokolade oder Plätz-

chen vom Discounter sind alltägliche Dinge und als besondere Geschenke zu Weihnachten oder zum Geburtstag tabu. Kulinarische Präsente verpackt man am besten in Klarsichtfolie, sodass man auf den ersten Blick sieht, dass es sich um Lebensmittel handelt. Plätzchen kann man in schönen Dosen oder durchsichtigen Beuteln überreichen, Weinflaschen werden oft in einer Holzkiste angeboten. Eine pfiffige Präsent-Idee sind auch Genuss-Abos: Hier bekommt der Beschenkte monatlich feine Schokoladen, Weine, Konfitüren, Liköre oder ähnliches per Post. ■

Feinkost Käfer

Seit Jahrzehnten hat das Schlaraffenland einen Namen: Feinkost Käfer! Die Delikatessen-Oase in der Münchner Prinzregentenstraße ist ein Synonym für hochwertige Lebensmittel in schönem Ambiente. Käfer führt rund 8.000 Artikel, darunter über 400 Sorten Käse, 69 Mineralwasser, 25 verschiedene Öle, 20 Sorten Essig und 50 Arten Fleisch, darunter Kobe aus Japan, Wague aus Australien, Bistecca Fiorentina vom Chianina Rind, Wildbison aus Kanada oder Black Angus von den Creekstone Farms in Kansas. Nicht zu vergessen die einzigartige Fischabteilung mit ausgesuchter Wildfang- und Bioware aus dem Atlantik, großer Kaviarvielfalt und Meeresfrüchten wie frischen Langusten. Der Weinkeller wartet mit rund 800 Weinen und Spirituosen auf, darunter Gin- und Wodka-Raritäten und einem eigenen Raum für die Kostbarkeiten des Château Mouton Rothschild. Viele Produkte aus Europa und Übersee bezieht Käfer direkt über die eigene Einkaufsgesellschaft Fashion



Food France vom Pariser Großmarkt in Rungis, dem bedeutendsten und größten Lebensmittelmarkt der Welt. Andere

hochwertige Waren kommen von ausgesuchten regionalen Produzenten, die Käfer zum Teil exklusiv beliefern. ■

Balik-Lachs



Die sorgfältig ausgewählten Baill-Lachse stammen aus Schottland und Norwegen – und werden in den Schweizer Bergen auf 2000 Metern Höhe in Bergkristallwasser gereinigt, in traditionellen Räucheröfen mild geräuchert und dann von Hand pariert. Durch das Tranchieren entfaltet der Lachs sein volles und reines Aroma, welches Lachs-Liebhaber auf der ganzen Welt ins Schwärmen versetzt.

Wo? Feinkost Diesinger, Saarbrücken

Preis: 100 g für 27,95 Euro

Schwarzes Hawaii-Salz



Diese traditionelle Spezialität aus Hawaii zeichnet sich durch ein feines Salz Aroma aus und einen zarten, langsamen Schmelz. Seinen ästhetischen, dunklen Glanz verdankt es einem traditionellen Salzveredelungs-Verfahren auf den pazifischen Vulkaninseln: dabei wird feines Salz mit natürlicher Aktivkohle angereichert. Sie verleiht dem Salz einen angenehm mineralischen Touch – und lässt es äußerst ansprechend und dekorativ wirken.

Wo? Miori, Brebach-Fechingen

Preis: 70 Gramm – Dose für 5,90 Euro

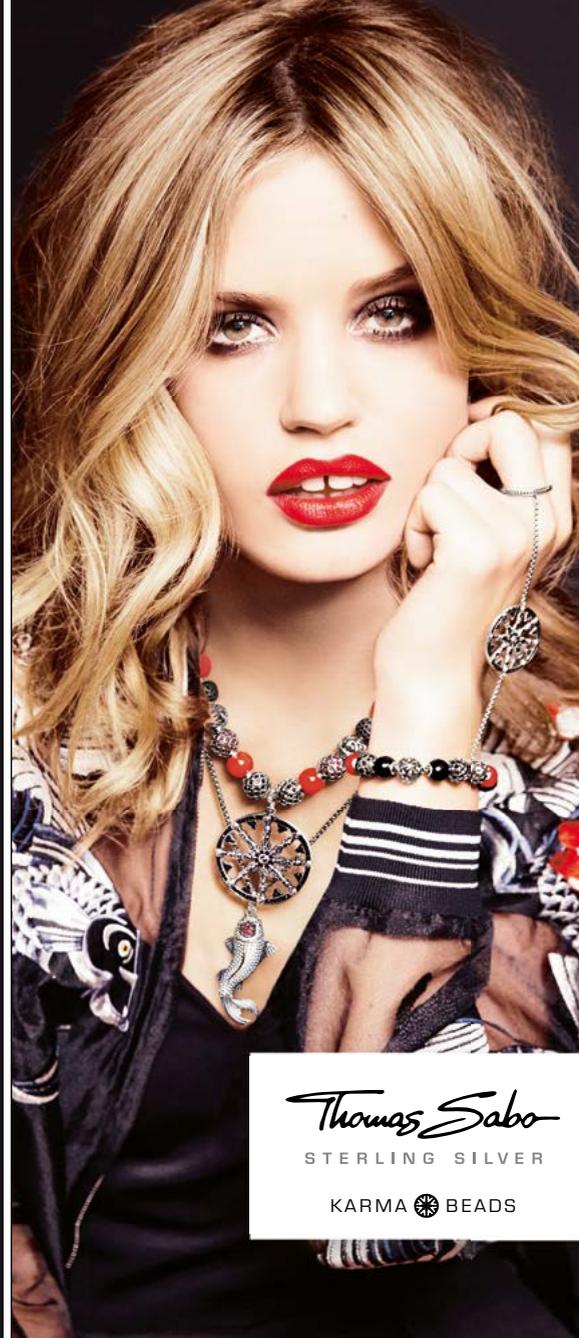
Trüffel-Produkte



Die „Tartufi di Fassia“ gelten reinste Trüffel der Welt. Ihr Ursprung: ein riesiger Nationalpark in Umbrien. Aus den dort wachsenden ersten Trüffeln mit Bio-Zertifikat ist eine einzigartige Kollektion von Trüffelprodukten entstanden - allesamt ohne künstliche Aromen.

Wo? Pieper, Saarlouis

Preise: Trüffelcreme mit weißen Trüffeln – 50g Glas für 10,90 Euro. Trüffelöl „Tartufi di Fassia“ – 100ml für 14,50 Euro. Trüffelpasta – 250g Pack für 6,50 Euro



Thomas Sabo

STERLING SILVER

KARMA BEADS

CARISSIMA
ACCESSOIRES

www.carissima.biz

www.facebook.com/CarissimaAccessoires

Carissima Saarbrücken, St. Johanner Markt 6,
66111 Saarbrücken, Tel.: 06 81 - 9 10 48 00

Carissima Saarlouis, Silberherzstraße 11,
66740 Saarlouis, Tel.: 0 68 31 - 4 05 03



Trüffelkäse aus der Bourgogne



Wer hat nicht sofort Käse und Wein vor Augen, wenn man an Frankreich denkt: Der Original Brillat Savarin aux Truffes ist ein Weichkäse aus dem Burgund, cremig bis sahnig und mit 3% schwarzen Trüffeln aus der Region gefüllt. Seine Herstellung ist traditionell, handgeschöpft und wahrscheinlich der raffinierteste französische Weichkäse. Zart, mit einem schönen weißen Flaum bedeckt. Der Brillat Savarin aux Truffes eignet sich zum sofortigen Verzehr, da sein Geschmack mit zunehmender Lagerzeit an Qualität verliert.

Wo? Gesehen bei miori

Preis: 100 Gramm für 5,19 Euro

KUSMI Tee



Das Traditionsunternehmen Kusmi Tee wurde 1867 von Pavel Kousmichoff in St. Petersburg gegründet. Seit 1917 befindet sich die Firma in Paris. Kusmi ist bekannt für seine schwarzen und grünen Tees sowie für seine Teemischungen in den farbenfrohen, barocken Dosen nach historischen Rezepten. Schließlich kamen in jüngerer Zeit viele neue Mischungen hinzu, die die Produktpalette von Kusmi Tee bereicherten. Der Kashmir Tchaï, eine Mischung aus Gewürzen und Tee, der Grüntee mit Minze. Zum Tee kaufen sind die Wellnesstees : Detox , Algentee, der Kräutertee Be Cool oder Boost.

Wo? Gesehen bei Galeria Kaufhof

Preis: 52,8-Gramm-Dose für 24,99 Euro

Chili-Fäden



Chili-Fäden sind die Zierde der Starköche und ein optischer Genuss auf jeder Speise. Besonders geeignet sind sie für pfiffiges Dekorieren und das Würzen von Speisen. Die Fäden sind so leicht, dass sie als Würze und Dekoration auf dampfende Suppen aufgelegt werden können. Sie versinken anfangs nicht in der Suppe und verleihen ihr eine raffinierte Note.

Somit zaubern Sie aus einer normalen Suppe ein kleines Kunstwerk. Sehr gut lässt sich dieser Dekorationstrick auch bei weißen Speisen wie Reis, oder bei luftigen Salaten anwenden.

Wo? Gesehen bei miori

Preise: 5,90 Euro pro Dose

Kaviar „Imperial“



Von „Caviar Imperial“ kommt dem berühmten Ossetra-Kaviar erstaunlich nah, stammt jedoch aus dem deutschen Weserland. Ein Hochgenuss – made in Germany!

Wo? Gesehen bei Feinkost Diesinger

Preis: 50 Gramm für 119,50 Euro

Pesto Genovese



Handgemacht. Lecker. Ohne Zusatzstoffe. Diese Pesto stammt aus einer kleinen, feinen Manufaktur in Ligurien – und besteht ausschließlich aus Kräutern, Öl und Gewürzen.

Wo? Gesehen bei miori

Preis: 185 Gramm für 5,90 Euro



unabhängig - partnerschaftlich - professionell

ERST SUCH' DIR EINEN BEGLEITER, DANN EINEN WEG

Vermögensmanagement ist eine Frage des Vertrauens. Umso wichtiger, einen Partner an Ihrer Seite zu wissen, dem Sie uneingeschränkt vertrauen können. Leider längst keine Selbstverständlichkeit mehr.

Es ist Zeit für neue Wege. Wir nehmen uns viel Zeit, um Sie persönlich zu begleiten und kompetent zu beraten – absolut unabhängig, partnerschaftlich und professionell. Lernen Sie eine neue Art des Vermögensmanagements kennen und testen Sie uns.

Colin&Cie. Luxembourg S.A.
Bernd Klingbeil, Managing Partner
Tel. +352 272 135 201
bernd.klingbeil@colin-cie.lu

Colin&Cie.
VERMÖGENSMANAGEMENT

www.colin-cie.lu

WeiTop Terrazza



Wetterschutz für Haus und Garten

das Terrassendach WeiTop Terrazza

Der perfekte Schutz vor Regen,
Schnee und Sonne!

Lebensraum Terrasse |

weinor

Zukunftstechnologie für Ihr Zuhause



HOME
MOTION BY

somfy



Reparatur-
Schnelldienst

Nachträgliche
Automatisierung
von Rollläden &
Markisen

Rollläden • Fenster • Markisen

Irsch & Lauer GmbH

Adenauerstraße 51 · 66773 Hülzweiler

Telefon (0 68 31) 5 33 42 · Fax (0 68 31) 5 98 20

Mobil (0177) 6 19 86 38

www.irschundlauer.de

GENUSS

White Tiger Garnelen



Weltweit gibt es mehr als 2 000 Garnelenarten. Wirtschaftlich genutzt werden etwa 300. Das macht es selbst für Gourmets unmöglich, alle Arten zu unterscheiden. Je nach Land und nach Größe der Tiere existieren zudem viele verwirrende Bezeichnungen: Shrimps lautet das englische Wort für kleine Exemplare, Prawns das für größere. Gambas nennen die Spanier die Meerestiere, Crevettes die Franzosen. Oft falsch verwendet wird der italienische Begriff Scampi – das ist der Kaisergranat aus der Hummerfamilie. Wer es genau nimmt,

sagt am besten Garnelen – und lässt sich die hier abgebildeten Exemplare aus der Metro schmecken.

Preis: 15,99 Euro (Brutto 17,11 Euro) pro Kilo

Wildklöße mit Cranberryteig



Diese Klöße eignen sich hervorragend als Hauptgericht mit Gemüsebeilagen wie Rotkraut, Wirsing, Rosenkohl, Bohnen – ein Gedicht!

Wo? Gesehen bei Schröder Fleischwaren

Preis: 9,90 Euro pro Kilo

Pralinen



Die Ursprünge der Praline sind historisch nicht ganz eindeutig. Sowohl Franzosen, Belgier und Deutsche behaupten, Erfinder der Praline zu sein. Geht es nach Letzteren, wurde die erste Praline in Regensburg erstellt. Sie soll als Zufallsprodukt eines französischen Kochs in Diensten eines Deutschen entstanden sein. Fragt man belgische Confiseure erhält man freilich eine andere Version erzählt. Danach sind die Pralinen dem Brüsseler Schokoladenfabrikanten Jean Neuhaus zu verdanken, dem Nachfahren eines ausgewanderten Schweizer. 1912 soll er zum ersten Mal eine zur Kugel geformte

Mandel-Nuss-Masse mit Schokolade überzogen haben. Wieso er seine Kreation Praline nannte, ist nicht überliefert worden. Besonders edle Exemplare zaubert das Team der Konditorei Resch in Eppelborn. Hier finden Sie 130 verschiedene Kreationen – von Holunder bis Vierz, von Wacholder bis Mokka. Alles in Handarbeit hergestellt und stilvoll verpackt werden.

Preis: 5,50 Euro pro 100 Gramm

FÜR ALLE, DIE VIEL FÜR WENIG WOLLEN.

Von Softdrinks bis Süßigkeiten: METRO hat alles,
was Ihre Kunden lieben und Ihre Margen fett macht.

**NOCH KEIN KUNDE UND
GEWERBETREIBENDER?**

Jetzt anmelden:
www.metro.de/kundewerden



METRO C&C Deutschland GmbH
Camphauser Straße 4
66125 Dudweiler

YOU & METRO



mise en place

macht den Moment
immer & überall

- in 6 Ländern vertreten
- mit 43 Niederlassungen
- über 5000 gut trainierte Mitarbeiter
- fachliche und persönliche Weiterentwicklung
- dynamische, junge und motivierte Mitarbeiter

Mit unseren Kräften sind wir im Einsatz in Kongresszentren, Messen, Stadien, Hotels, Restaurants & bei Caterern. Unser dynamisches, junges & motiviertes Personal entwickelt sich in unseren diversen Trainings weiter. Auf Ihrer Veranstaltung meistern wir somit jede Herausforderung. Gerne verzaubern wir Ihre Gäste mit unvergesslichen Momenten.

Kontakt:

Email: trier@miseenplace.de

Homepage: www.miseenplace.de



www.facebook.com/meptrier

GENUSS

Foie Gras



Die Firma Rougie wurde 1875 im Périgord gegründet und zählt heute zu den weltweit führenden Unternehmen in der Herstellung von Enten- und Gänseleberspezialitäten. Die Produkte werden vorrangig für Gastronomen entworfen, die zu den führenden Köchen rund um den Globus gehören. Mit Trüffel verfeinert zählt diese Delikatesse zur absoluten Spitzenklasse.

Wo? Gesehen bei Pieper, Saarlouis

Preis: 75 Gramm für 22,50 Euro

Tasmanischer Pfeffer



Der tasmanische Pfeffer ist eine australische Spezialität und wird mühevoll aus Wildsammlung gewonnen. In der Gourmet-Küche spielt er eine zunehmend bedeutende Rolle. Die Beeren schmecken im ersten Moment etwas süßlich aber dann sehr scharf. Allerdings hält die Schärfe im Mund nicht sehr lange an.

Wo? Gesehen bei miori

Preis: 25-Gramm-Dose für 13,95 Euro

Naumburger Stollen



Der traditionsreichste Stollen Deutschlands war schon 145 Jahre vor dem Dresdner Stollen auf dem Markt. Statt Rosinen verwöhnen leckere Süßkirschen mit fruchtigem Aroma. Frei von Konservierungsstoffen, Aromen und glutenarm. Mit frischer Butter und Dinkelmehl gebacken.

Wo? Gesehen bei PERFETTO, Saarbrücken

Preise: 500-g-Packung für 12,99 Euro



PASTA ROMANA
Schröder Speciale



Lyoner Ravioli

außen italienisch,
innen Schröder

- **Tortellini Spinat-Ricotta**
frisch gefüllt mit handverlesenem Spinat
- **Tortellini 4 Käse**
eine cremige Gaumenfreude
- **Ravioli Bolognese**
ein Klassiker
- **Lyoner-Ravioli**
außen italienisch, innen Schröder
- **Ravioli Kalbfleisch-Steinpilz**
eine zarte Feinschmeckervariante



**Italienische Pasta
hergestellt im Saarland – mit besten
Zutaten von Schröder**



schlüssel- fertig



gebaut von **dittgen**.

Unsere Leistungspalette erstreckt sich von Instandhaltungs- und Reparaturarbeiten im Bestand bis zur schlüsselfertigen Erstellung von Gewerbeobjekten, wie Produktionshallen, Hochregallager oder Verwaltungsgebäude.

Auf Wunsch erbringen wir auch die Planungsleistungen und übernehmen die komplette Projektsteuerung – vom Entwurf bis zur Schlüsselübergabe.

dittgen®

Bauunternehmen GmbH
Abteilung Industrie- und Gewerbebau

Saarbrücker Straße 99
66839 Schmelz
Telefon 06887 307-169

www.dittgen.de

GENUSS

Feines Gebäck



Was wäre Weihnachten ohne Plätzchen? Archäologen haben bei Ausgrabungen entdeckt, dass es schon vor vielen tausend Jahren rituelles Backen zu Festzeiten gab. Der Ursprung des heutigen Weihnachtsgebäcks liegt vermutlich in den mittelalterlichen Klöstern. Zum Gedenken an die Geburt Jesu war erlesenes Backwerk üblich. Auch der Stollen war ein klösterliches Adventsgebäck. Die Heilige Hildegard von Bingen beschrieb die positive Wirkung von Muskatnüssen in Lebkuchen und Pfeffernüssen auf

die Stimmung. Wenn bloß die Kalorien nicht wären! Für feinstes Gebäck bekannt ist das Café Resch in Eppelborn.

Preis: 100 g für 3,50 Euro

Kalbsrollbraten



Essen wie bei Muttern! Gerade zur Weihnachtszeit schmeckt dieser Kalbsrollbraten besonders gut. Der Kalbsrollbraten ist kräftig im Geschmack, zart im Biss und auch als Festessen sehr beliebt. Der leicht durchwachsene Rollbraten wird hergestellt aus feinstem Kallbfleisch der eigenen Zerlegung. Bestes Fleisch und ein handwerklich korrekter Zuschnitt sind die Grundlage für außergewöhnliche Qualität.

Wo? Gesehen bei Schröder Fleischwaren

Preis: 14,90 Euro pro Kilo

Felsenauster „Special“



Schon seit der Antike wird der Auster eine aphrodisierende Wirkung zugeschrieben; in der griechischen Mythologie ist die Liebesgöttin Aphrodite einer Auster entsprungen. Auch Giacomo Casanova schwor auf die geheimnisvolle Muschel, er schlürfte nach eigenen Angaben 50 Austern pro Tag, um seine Manneskraft zu stärken. Wissenschaftlich betrachtet ist eine aphrodisierende Wirkung nicht nachzuweisen. Ein kulinarischer Hochgenuss sind sie dennoch. Zum Beispiel diese Felsenaustern „Special“ aus der Metro in Dudweiler.

Stk.-Preis: 1,49 Euro (Bruttopr. 1,77 Euro)

Geräucherte Jakobsmuscheln



Das Feinste vom Feinen: Frische Jakobsmuscheln geräuchert. Für die einzigartige Zubereitung kommen nur fangfrische Jakobsmuscheln stattlicher Größe in Frage. Beim Auslösen aus der Schale wird der gelbe Rogen (Corail) entfernt. So vorbereitet kommen die Muscheln bei milder Temperatur für kurze Zeit in den Rauch. Das schonende Räuchern unterstreicht das nussige, fein süße Eigenaroma der edlen Muschel, ohne es zu überdecken.

Wo? Gesehen bei miori

Preis: 100 Gramm für 9,90 Euro

Excellent Fruchtaufstriche



Himbeere, Orange, Weinberg-Pfirsich & Co.: Die edlen Excellent Fruchtaufstriche mit extrahohem Fruchtanteil verleihen zahlreichen Delikatessen das geschmackliche Plus. In acht köstlichen Sorten verwöhnen die handgemachten Spezialitäten anspruchsvolle Genießer.

Wo? Exklusiv bei PERFETTO erhältlich!

Preis: 200-g-Glas für 4,99 Euro

AKI Kaviar



AKI, das Altonaer Kaviar Import Haus wurde 1925 gegründet und ist eines der ältesten Caviar-Häuser der Welt, das noch heute in dritter Generation von Familienhand geführt wird. Zur Begleitung empfiehlt sich Champagner. Der AKI Imperial Pearllossol Caviar überzeugt durch intensiven Geschmack und nussiger Note.

Wo? Gesehen bei Pieper, Saarlouis

Preise: 50 g für 105 Euro

SIE HABEN KEINEN
KOPF FÜR IHRE
PLANUNG?



DANN NEHMEN
SIE DOCH EINFACH
UNSEREN

SPIEGEL UND GLAS
MÖBEL NACH MASS

Glas-Innenausbau
Glas-Türen · Duschkabinen
Küchenrückwände aus Glas
Glasmöbel · Spiegel
Accessoires
Fenster & Türen aus Alu & PVC



GLAS BÜHLER GMBH

Auf Nauwies 6 · 66806 Ensdorf
Telefon: 06831-964504

www.glas-buehler.de