

EXPERIENCE

AMERICAN EXPRESS

N°2
2016

Autorenschmuck · Uhren-News · SMARTE LAUTSPRECHER
Teppich-Trends · HEIKO ANTONIEWICZ · Literaturherbst



GUTER SCHNITT

DEUTSCHE
MODEDESIGNER
IM PORTRÄT

plus:

STADT MIT
AUSSICHTEN
CITY GUIDE
FLORENZ

PURE
PERFEKTION
GEOMETRISCHER
SCHMUCK

STEILE
GEWÄCHSE
RIESLINGE
VON DER SAAR



Harte Schale, zarter Kern

Garnelen sind eine Delikatesse. Einerseits. Andererseits stammen die meisten Tierchen, die in Deutschland auf den Teller kommen, aus fragwürdigen, meist asiatischen Brutstätten. Wer Wert auf Topqualität legt, findet seit März bei der bayerischen Firma CrustaNova (Geschäftsführer Fabian Riedel, links) Biogarnelen – aufgezogen ohne Antibiotika. Es sind die ersten Garnelen, die der Konsument nicht tiefgefroren kaufen muss. Sechs Monate, Wasser, Meersalz und Biofutter sind vonnöten, bis aus den Post-Larven (stammen von einem Betrieb in Florida) ein ausgewachsenes Tierchen wird. Und dann ist Erntezeit. crustanova.com

Passt perfekt zu den Gambas: Das Kokoswürzöl Seafood als zitronig-frische, würzige Biomischung von Kräutern und Gewürzen peppt die Garnelen geschmacklich auf. oelmuehle-solling.de

