

BROT-PROST

Die coronabedingte Schließung der Gastronomie führte dazu, dass zu viel gebräutes Bier weggeschüttet werden musste. Die Bäckerei Therese Molk nahm dies zum Anlass, um aus einem Großteil der Übermengen des Tiroler Biers ein köstliches Bierbrot zu entwickeln. Auf diese Weise konnten in Zusammenarbeit mit der Brauerei Starkenberg große Mengen an Bier vor dem Abfließen bewahrt und im Sinne der Lebensmittelvermeidung wiederverwertet werden. Herausgekommen ist das aromatische Dinkel-Bierbrot mit leicht nussig-süßer Note. Erhältlich um 5,90 Euro in allen Baguette-Filialen.



© BÄCKEREI THERESE MÖLK



HELLO YELLOW

Gute Abwehrkräfte helfen immer – besonders aber dann, wenn's draußen wieder kühler wird. Unsere Empfehlung: die Essenz von Gimber aus bestem Bio-Ingwer, Zitrone, Kräutern und Gewürzen. Wer sich traut, trinkt den Shot pur, wer keinen Schärfe-Schluckauf riskieren will, streckt ihn mit Wasser. Weitere Mix-Inspirationen unter www.gimber.com, gekauft wird er am besten im APFIs in Wattens um 26,95 Euro.

ERSATZMANN

Manchmal erweisen sich beim Sport die Ersatzspieler als wahre Joker. Bei Sonnentor setzt man auf geröstete Löwenzahnwurzel statt auf Kaffeebohne – die ist koffeinfrei und schmeckt dennoch angenehm malzig und süßlich. Omas kennen die Kaffeealternative eventuell noch als Muckefuck. 75-g-Dose um 9,90 Euro, einen Laden gibt's zum Beispiel in der Innsbrucker Museumstraße.



ZAUBERTRANK

Schon seit der Antike ist es berühmt-berüchtigt: „Verjus“ heißt das beliebte, etwas in Vergessenheit geratene Getränk aus unreifen Trauben, das auch als Würz- und Heilmittel verwendet wird. Das Poysdorfer Weingut Hauser / anno1555 (dessen sprudeligen Poy-Secco wir auch sehr mögen) hat es seit einiger Zeit quasi wiederentdeckt. Erhältlich pur, als Verdünnsaft oder in der Variante „Jus(t)“, ein Verjus-Sprizz aus Spirituosen (Gin bzw. Vodka), einem Hauch botanischer Essenzen (Rosmarin und Lavendel bzw. Basilikum und Rose) und prickelndem, herbem Soda. 12 Flaschen um 39,90 Euro unter www.anno1555.com.



TOLLE KNOLLE

Gourmetexperte Suwi Zlatic hat unter dem Namen „Genius Tartufi“ (und der ist Programm, denn die Trüffel sind in der Tat genial) eine Reihe verschiedenster Produkte rund um die edle Knolle im Programm. Frisch sind sie zu einem wirklich hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis zu haben und auch weiterverarbeitet richtig toll – zum Beispiel als Honig, eingelegt in Öl, als Pesto oder Butter. Onlineshop unter www.suwine.at, im Suwine Gourmet Play Store in Landeck kann man sich auch durchkosten. Und dabei gleich das ein oder andere Glas Wein probieren. Oder Champagner. Oder Sake.

