

Preis: 6,99 Euro/240-g-Glas\*  
Kontakt: Masseria San Vito,  
61348 Bad Homburg, Tel. 06172/  
944 7193, www.mediterranen-  
feinkost.de



**Der Beweis: Print wirkt!**

Printen auf Brot, das ging ja im Rheinland schon immer. Jetzt gibt es Printen als weihnachtlichen Brotaufstrich. Samtig ist die Konsistenz, präsent, aber nicht erschlagend sind die printentypischen Gewürze. Klaus Zimmermanns, Küchenchef der Hubertusklausen in Monschau und ein Erfüller von Delikatessen, hat die Leckerei kreiert. Sein Printenaufstrich passt nicht nur auf Brötchen, er schmeckt auch zu Waffeln, Crêpes, Brioches und in der kreativen Weihnachtshäckerlei. Mutige probieren ihn zu gebratener Blutwurst.

Preis: 3,50 Euro/195-g-Glas\*  
Kontakt: Feinkost Zimmermanns,  
52156 Monschau,  
Tel. 02472/20 36 50,  
www.feinkost-zimmermanns.de



**Masse mit Klasse**

Hansestadt + Marzipan + Lübeck. Stimmt. Doch seit ein paar Jahren wird auch in Stralsund ein Marzipan produziert, das sich nicht zu verstecken braucht.

In Handarbeit entsteht aus 70 Prozent Mandeln und 30 Prozent Zucker beste Rohmasse. Da die Mandeln etwas gröber gemahlen werden, bleibt die Masse „al dente“. Sehr lecker: fruchtiges Sanddornmarzipan, aus der Zitrone des Nordens. Das **Weihnachtsmarzipan** enthält die klassischen Gewürze. Auch Konfekt gibt es – typisch hanseatisch – in maritimer Form: als Seestern, Muschel, Schildkröte, Seepferdchen und Teller mit Stralsunder Wappen.

Preis: Teller in Holzbox 10,95 Euro/120 g; Konfekt ab 4,49 Euro/100 g\*  
Kontakt: Hotel am Jungferstieg,  
18437 Stralsund,  
Tel. 03837/44380,  
www.stralsunder-marzipan.de



**Würfelkalender**

Ein Adventskalender als Würfel-Puzzle und mit einer zur Abwechslung einmal nicht kinder-süßen Schokoladenfüllung, sondern erwachsen-laktuzig ausgestattet, das gibt es inzwischen auch. Der Inhalt der 25 kleinen, hand behinderten und wiederverwendbaren Boxen kommt in verschiedenen Geschmacksrichtungen: süß, bis salzig, würzig bis salzig sowie herb- und herb-salzig. Wer mit Laktuzgeschmack generell nichts anstellen kann (aber ist das überhaupt denkbar?), der muss auf diesen Kalender nicht verzichten. Die Würfel sind auch ohne Inhalt zu bekommen, zum Selberfüllen.

Preis: Kalender ohne Inhalt 15,90 Euro; 600-g-Füllung 19 Euro\*  
Kontakt: Die Laktuzerie 22189 Hamburg, Tel. 040/588032115,  
www.laktuzerie.com



**Echte Kracher**

Die vielleicht weltbesten Haselnüsse kommen aus dem piemontesischen Dorf Cravanzana bei Alba. Dort wird die Sorte „Tonda Gentile delle Langhe“ angebaut. Piemontesische Haselnüsse werden von jeher bei der italienischen Süßwarenherstellung verwendet. Im Grunde geht es gar nicht ohne. Sowohl „Gianduiotti“ (Nougat) und „Brutti ma buoni“ (Plätzchen) wären ohne ihren feinen Geschmack undenkbar. Aber auch pur oder zu Wein sind die Haselnüsse eine wunderbare Sache. Das Rösten der Nuss bewirkt dreierlei: das süße Nougataroma, den krachend knackigen Biss und den frischen Geschmack.

Preis: 7,30 Euro/200 g\*  
Kontakt: La Perla del Gusto,  
76676 Graben-Neudorf,  
Tel. 07255/900 08 61,  
www.laperladelgusto.de



**Nüsse mit Dröhnung**

Varietätsdelikat – das gilt auch für Rumtopf. Wer hätte gedacht, dass es möglich ist, bei diesem Klassiker auf Obst zu verzichten? Hans-Werner Hastingen hat es versucht und ganz und ausschließlich Walnüsse, Mandeln, Cashew- und Pistazienkerne in Rum versenkt. Das Ergebnis schmeckt grandios, haut aber jedes Fickfäuschen vom Tisch.

Also bitte: sparsam dosieren. Eignet sich am besten für die Trunkenboldnüsse, für die wieder nicht zu knapp sie schmücken. Vanilleeis, lassen sich mit Marzipan und Kirschen in Bratäpfeln versenken, mit einer Quarkcreme in Crêpes füllen und dann im Ofen überbacken. „Kriaken? Nebenwirkungen?“ Dass das Glas sich so schnell leert!

Preis: 5 Euro/190-ml-Glas\*  
Kontakt: Hans-Werner Hastingen,  
97561 Würzburg, Tel. 09320/  
54785 92, www.haus-gemachte-leckererlei.de



**Roh macht froh**

Rohschokolade „Raw Chocolate“ klingt wie ein Wort aus der spaltfreien Zone. Das Produkt schmeckt auch definitiv „anders“. Zwar ist es frisch und fruchtig, entwickelt einen schönen Schmelz und bleibt lang und intensiv im Mund. Dieser Schokolade ist aber nichts für Kinder – eher passt sie zu Whisky wie auch zu Champagner und Cognac. Rund 3000 Familien liefern ihre Ernte der edlen Kakaobohne Ayra Nacional an den Hersteller Pacari und wirtschaften dafür nachhaltig und biologisch. Am Stadtrand von Quito in Ecuador werden die Bohnen fermentiert, getrocknet und dann ungeröstet confituriert, das heißt Pacari bei den International Cocoa Awards in fast allen Kategorien den 1. Preis.

Preis: Probiersets mit 3 Tafeln à 50 g + 200 g Kakaobohnen oder 5 Tafeln à 50 g 70 Euro inkl. Versand\*  
Kontakt: guttoberlin, 10969 Berlin, Tel. 030/779 9047 90,  
www.guttoberlin.com