



SAVOIR-VIVRE

SAVOIR VIVRE



Mit vielen
Profi-Rezepten
zum Nachkochen

5,00 €
A 5,50 €
CH 10 5Fr.
März/April
2015



IHR REISE- & GOURMET-MAGAZIN www.savoirvivre.de

Smoothies

Angriff der Aromen: Wir präsentieren den Trend für Feinschmecker.

Ein Treffen mit dem Lieblingswinzer

Probieren, fachsimpeln, tolle Weine bestellen – unsere Aussteller der SAVOIR-VIVRE-Messe 2015.

Geschmack bis in die Spitzen: Neue Ideen für kreative Rezepte.

Spargelküche



KULINARISCHES URLAUBSPARADIES MADEIRA • RESTAURANT-TESTS



Das Beste vom Feinsten

Sind Sie auf der Suche nach kulinarischen Neuheiten und lokalen Köstlichkeiten? Oder lieben Sie Zutaten, mit denen Gerichte einfach noch eine Spur besser schmecken? Dann lohnt sich ein Besuch auf unserem quirligen Marktplatz der Genüsse. Wir waren für Sie in puncto Feinkost unterwegs und haben jede Menge Ideen mitgebracht.

Delikatessen von By*Susann

Aromen im Glas

Es ist eine beeindruckende Unternehmensgeschichte einer noch beeindruckenderen Frau: Vor knapp drei Jahren – im Alter von 69 Jahren – beschloss Susann Till, sich nicht wie andere Frauen ihres Alters zur Ruhe zu setzen, sondern noch einmal richtig durchzustarten. In ihrer kleinen, aber feinen Manufaktur By*Susann produziert sie Chutneys, Cantuccini, Öl und Pralinen. Inzwischen haben ihre Chutneys einige Preise erhalten, Till beliefert fast 100 Geschäfte, wie Feinkost Lindner Hamburg oder Berlin und viele weitere kleine Geschäfte. Selbst Spitzenköche wie Heinz Wehmann aus dem Landhaus Scherrer sind begeistert von so viel Aroma, Fruchtigkeit, ausgewogener Säure und angenehmer Schärfe. Dabei werden ausgesuchte frische Zutaten nach selbst entwickelten Rezepturen schonend verarbeitet und alle Arbeitsschritte von Till selbst mit höchster Sorgfalt durchgeführt. Es entstehen kleine Auflagen von nicht mehr als 100 Gläsern pro Produktionsvorgang. Nur aromareiche, reife Früchte genügen dem hohen Qualitätsanspruch. So kommt es, dass Flugmangos, Feigen und Ananas sich in den unterschiedlichen Rezepten mit norddeutschen Pflaumen, Birnen oder Zwiebeln zu den Chutneys vereinen. Tills Philosophie: „Alles was geht aus der Region, meinem Garten und als Ergänzung die ganze Welt und daraus nur das Beste.“

WWW.BYSUSANN.DE ■

