

# Im Glas

Berliner Honig, Fruchtaufstriche aus Bayern und Sizilien, bestes Pesto und **Würziges** aus Tomaten

## 1 Berlin summt

Rund 3000 Bienenvölker brummen durch Berlin, die Imker in der grünen Metropole vertreiben gemeinsam die 150 Tonnen Honig, die Jahr für Jahr anfallen – naturbelassen, ungemischt und ungefiltert. Für ganz lokal Denkende: Auf jedem Glas steht der Besitzer des Stocks und der Stadtteil, aus dem der Honig stammt.

**PREIS:** 17,90 Euro/3 Gläser à 325 g, zzgl. Versand

**KONTAKT:** Berliner BärenGold GmbH, 10249 Berlin, Tel.: 030/305 03-444 44, www.berlinerhonig.de

## 2 Sizilien duftet

Scyavuru heißt auf Sizilianisch „guter Duft“. Passt – das merkt man gleich, wenn man ein Glas der Bauerngemeinschaft Azienda Agricola Scyavuru öffnet. Zum Beispiel Mandarino Tardivo, zubereitet aus spät geernteten Mandarinen – ein Gedicht mit zart-herben Motiven, ähnlich wie Arancia Rossa, eine bittersüße Blutorangen-Marmelade. Samtig-süß ist die Aprikosenkonfitüre und eine besondere Wucht Fragolina aus kleinen, aromatischen Erdbeeren.

**PREIS:** 4,90 Euro/230-g-Glas, zzgl. Versand

**KONTAKT:** Feinkost Quintessenz, 80804 München, Tel.: 089/36 10 09 01, www.shop-quintessenz.de

## 3 Frucht-Paare

Exquisites Obst, himmlisch vermählt: Die Marmeladenköche der Manufaktur Renner & Fischer sind erfahrene Verkuppler. Aprikose mit Maracuja für einen süß-säuerlichen Aufstrich, köstlich. Oder Himbeere mit Limone, sehr lecker. Manchmal braucht es Alkohol zum Glück: Eierlikör zur Birne, Rum zur Brombeere. Ebenfalls nur für Erwachsene: Kir Royal, Cassis mit Champagner. Trost für Kinder: die Kombination Erdbeeren mit weißer Schokolade.

**PREIS:** 4,80–5,40 Euro/200-g-Glas, zzgl. Versand

**KONTAKT:** Renner & Fischer, 82054 Sauerlach-Altkirchen, Tel.: 08104/88 82 79, www.renner-fischer-feinkost.de

## 4 Edel rot

„Froschkönigs Goldkugel“ oder „Beutelförmiges Ochsenherz“: Bei den Maierhofers in Landshut wachsen nicht nur ausgefallene Tomatensorten, sie bekommen auch organischen Dünger und ausreichend Zeit zum Reifen – nur so entwickelt sich ihr ausgeprägtes Aroma. Erst dann greifen die Maierhofers ein und zaubern sagenhaft gute Dips und Chutneys, würzige Brotaufstriche und edles Confit.

**PREIS:** 3,95 Euro/130-ml-Glas, zzgl. Versand

**KONTAKT:** Tomate 7, 84034 Landshut, Tel.: 0871/330 82 32, www.tomate7.de

## 5 Klassisch grün

Pesto Genovese ist ein Klassiker, an dem sich viele Hersteller vergebens versuchen. Dieses dagegen, ach, eine Offenbarung: Es enthält intensives, ligurisches Basilikum, Pinienkerne aus der Gegend um Pisa, Öl von ligurischen Oliven, Spitzenparmesan und sardischen Pecorino, dazu noch eine Spur Knoblauch – perfekt. Achtung: Dieses Pesto gehört gekühlt, auf Konservierungsstoffe verzichtet der Hersteller.

**PREIS:** 8 Euro/180-g-Glas, zzgl. Versand

**KONTAKT:** Sanviva, 71034 Böblingen, www.sanviva-online.de

