

# essen & trinken

VON DER RHÔNE

*Aromatischer  
Rosé und kräftiger  
Rotwein*

GASTLICHKEIT

**Matjes – ein  
Fisch von Welt**

Mit Sauerampfer und Kerbel: Badische  
Bibbeleskäs-Terrine mit Spargel  
REZEPT AUF SEITE 21

ARCHE NOAH

**Baskenland:  
Meeresfrüchte  
und Wild**

**Herzhaft und frisch**

# Frühling in Baden



Extra Spargel:  
Raffiniert, wie Sie  
ihn noch nie  
gegessen haben



Getränkereportage:  
Sake – wie Bier  
gebraut, wie Wein  
getrunken



Erdbeeren und  
Waldmeister:  
Herzig-Süßes zum  
Muttertag





**IN BRÜSSEL:  
ALLES ÜBER MUSCHELN**

Eine Liebeserklärung der Belgier an ihre Leibespeise, die Muschel, ist zurzeit in Brüssel zu sehen. Interaktiv, mit lebenden Muscheln und überlebensgroßen Modellen werden die faszinierenden Facetten der Schalentiere gezeigt. Der erste Teil der Ausstellung ist wie eine Küche mit Muschel-töpfen gestaltet. Hier werden etwa 175 Rezepte vorgestellt, dazu Tipps zur Muschelzubereitung. Im zweiten Teil geht es um Muscheln in der Kunst. *Museum für Naturwissenschaften Vautierstraat 29, B-1000 Brüssel, Eintritt: 9,- € montags geschlossen, www.naturalsciences.be*

**Gourmet  
auf See**

Auch in diesem Jahr fahren wieder kochende Gast-stars auf der EUROPA. Vom 15. – 24. 6. geht es von Lissabon nach Hamburg: An Bord ist Karl Heinz Wolf, der Mann, der mit LandArt und WeinArt zeigt, was gute Grundprodukte sind und wie man sie nutzt. Vom 6. – 10. 7. demonstrieren Kaviarimporteur Markus Rüscher und Koch Johann Parzer während einer Schnupperreise auf der Ostsee den Umgang mit Kaviar. Und vom 30. 9. bis 11. 10. ist Hamburgs Sterneköchin Cornelia Poletto auf der Fahrt von Monte Carlo nach Piräus dabei. *Hapag-Lloyd Kreuzfahrten Infos im Reisebüro oder Tel. 0 40/30 01 46 00 www.hlkf.de*



Urlaubsimpressionen aus der Toskana: Bauernhaus, feine Küche, Sonnenblumen

**Ferienhäuser in Italien: Die Qual der Wahl**

Wer keine Freunde hat, die ihm in Italien ein wunderschönes Ferienhaus vermieten können, ist auf die zahlreichen Agenturen angewiesen, die solche Häuser vermitteln. Daniela di Bartolo, Italienerin in Deutschland, gehört dabei zu denen, die unser Vertrauen haben. »e&t«-Lesern empfiehlt sie vor allem Häuser, die nicht nur schön sind, sondern auch eine gute Küche anbieten. Die Villa Lo Spino zum Beispiel, die mitten in den Weinbergen der Toskana liegt. Oder die Fattoria La Selva, ein mächtiges Gebäude in einem schönen Naturpark mit Maisonette-Wohnungen. Das Weingut La Selva ist bekannt für guten Wein und Sekt. Auch die Casa Bellavista bei Cortona ist ein verlockendes Reiseziel: Hier kann man sich von der Küche Simonettas und der Weinauswahl Marcos verwöhnen lassen. Wer es möchte, kann dort aber auch einen individuellen Kochkurs buchen (max. vier Teilnehmer). Dann lernt man regionale Köstlichkeiten wie die Ribollita zu kochen, Ente mit wildem Fenchel, Hähnchenbrust nach Medici-Art oder Fisch mit dem Duft von Lorbeer und Orange. Unsere Empfehlung: Daniela anrufen, ihr sagen, was man wünscht, und sich ganz individuell beraten lassen.

*Case in Italia, Tel. 0 97 32/9 18 80, Fax 78 03 99, www.caseinitalia.com*



www.tui.de

Nichts wärmt so wie Spanien. Mehr Infos in unseren Katalogen, im TUI Reisebüro oder unter [www.tui.de](http://www.tui.de)



fühl dich

