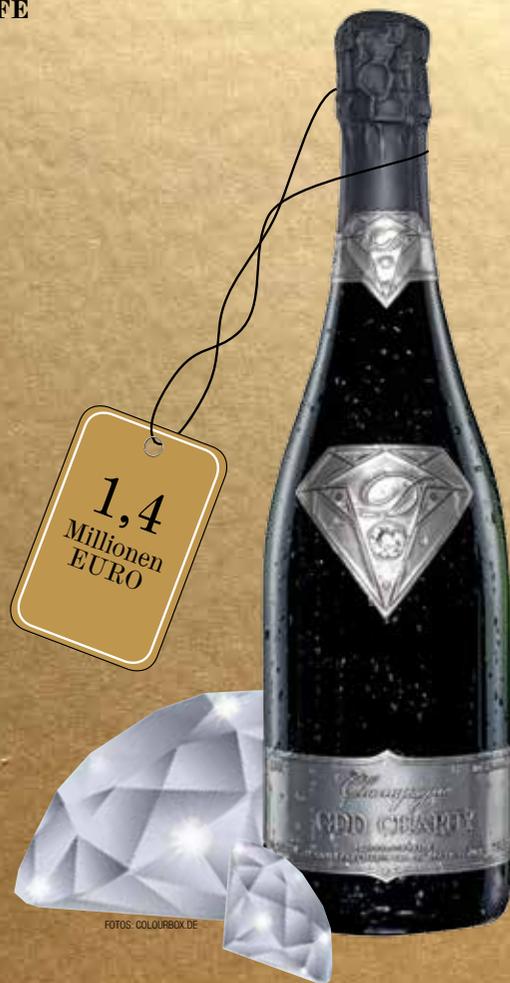


Die teuersten Delikatessen

LUXUS AUF DEM TELLER

Exquisiter Genuss. Ein Schaumbad, eine gute Flasche Wein, ein leckerer Schokokuchen. Der kleine Luxus im Alltag ist allgegenwärtig. Doch wo hört Luxus auf und wo fängt Dekadenz an? Wie viel hat man von einem Käse, der fast so viel wie ein Monatsgehalt kostet?

VON SARAH MÜLLER



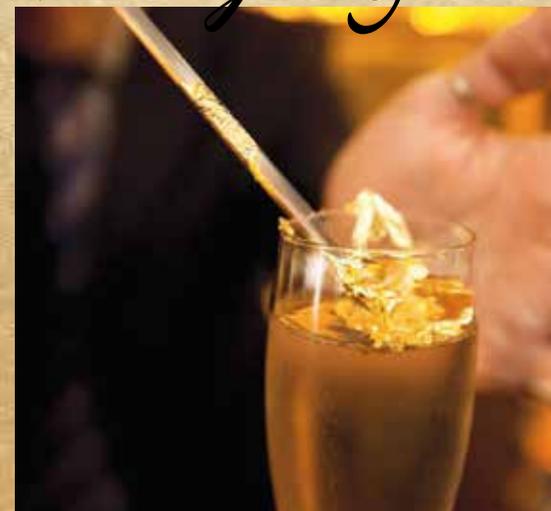
Prickelnder Hochgenuss

Wer einen Geschäftsabschluss, ein Jubiläum oder ein anderes besonderes Ereignis mit einem edlen Tropfen feiern möchte, sollte sich vielleicht mal diesen Champagner ansehen. Ein Vermögen von mehr als einer Million Euro muss man dafür aber schon springen lassen. Aber was macht den „Taste of Diamonds“ so unerschämmt teuer? Es handelt sich um den bekannten Goût de Diamants Champagner, der 2012 mit 81 von 100 möglichen Punkten den „Champagne Best Taste Award“ gewonnen hat. Richtig teuer macht ihn aber erst die Flasche: Diese ist mit Weißgold verziert. In Anlehnung an das bekannte „Superman“-Logo befindet sich ein dreieckiges Emblem am Flaschenhals, das in Handarbeit gefertigt wurde. Am Emblem prangt zusätzlich ein 19-Karat-Diamant. Nach dem Trinken sollte man die Flasche also nicht gleich im Altglascontainer versenken!

FOTOS: GARD CHEN/SHUTTERSTOCK/SHUTTERSTOCK, SCREENSHOT/YouTube.com/SHEN BE STORY, FACEBOOK/COMIGERS

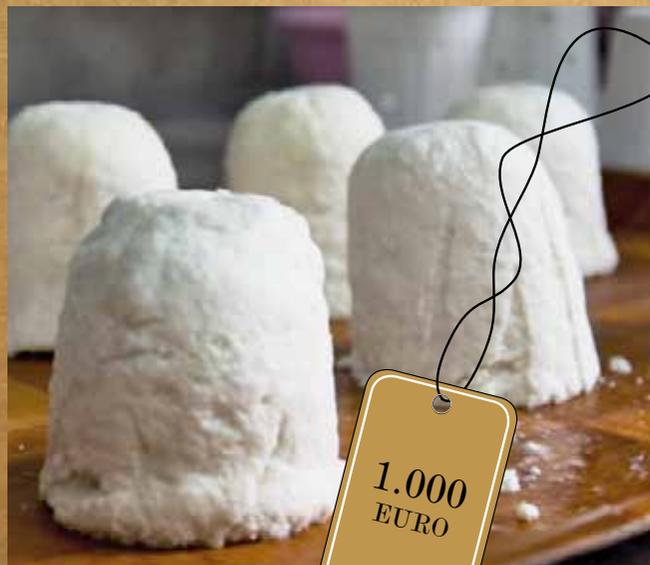
12.000
EURO

Flüssiges Gold



Edles vom Esel

Pule ist ein serbischer Käse vom Esel. Den Rohstoff liefert der an sich schon seltene Balkanesel – allerdings in sehr kleinen Mengen. Etwa 25 Kilogramm Eselsmilch werden zur Herstellung von einem Kilogramm Pule verwendet, ein Tier gibt aber nur 200 Milliliter Milch pro Tag. Auch das Herstellungsverfahren ist sehr kompliziert, daher muss man für Pule rund 1.000 Euro hinblättern. Der Bauer Slobodan Simic aus Serbien entwickelte ein streng geheimes Verfahren, um aus Eselsmilch Käse zu machen. Seine Esel werden dreimal täglich per Hand gemolken. Eselsmilch enthält 60-mal mehr Vitamin C als Kuhmilch und ist reich an Proteinen, Kalzium und Omega-3-Fetten. Geschmacklich erinnert Pule an den spanischen Manchego-Käse. Um den Umsatz muss sich Simic keine Sorgen machen. 2012 kaufte Novak Djokovic, ein serbischer Tennisspieler, einen Jahresvorrat des Käses für seine Restaurantkette.



1.000
EURO

Ohne künstliche Verteuerung wie Diamanten kommt ein Cocktail aus, der im Restaurant Gigi in London serviert wird. Sein Preis: umgerechnet etwa 12.000 Euro. Der Cocktail besteht unter anderem aus den erlesensten Vintage-Champagnern und einer Flasche 1888 Samalens Vieille Relique Vintage Bas Armagnac. Letzterer wird von Experten auch als „flüssiges Gold“ bezeichnet. Der Cocktail wird in der Regel nur ganz speziellen Gästen des Gigi angeboten. In seinem Preis sind die Einzelpreise der Flaschen enthalten, die für seine Zubereitung geöffnet werden. Dafür können bis zu 12 Personen von ihm kosten. Aufgrund des hohen Preises muss der Cocktail schon im Voraus bezahlt werden. Wäre ja peinlich, wenn nach dem dekadenten Genuss die Kreditkarte abgelehnt wird. Der Restaurantmanager Cesare Papagna ließ den Drink für Stargast Grace Jones anlässlich der Restaurant-Eröffnung kreieren.

Einfach sprudeln statt schwer schleppen!



Vom Hersteller
des Testsiegers.

ÖKO-TEST
BÜCHER MIT LEBEN

Trinkwassersprudler
„Cool“

Sehr gut
Öko-TEST Jahrbuch
Essen, Trinken und
Genießen 2005

- Immer frisch gesprudelt Wasser
- In Sekunden zubereitet
- Kohlensäure individuell dosierbar

sodastream®
www.sodastream.at



Exquisiter Snack

Wie viel Geld würden Sie für Chips ausgeben? Knapp 10 Euro pro Stück? 53 Euro für eine Packung klingen vielleicht auf den ersten Blick nicht nach viel Geld. Aber wenn man bedenkt, dass es sich dabei nur um fünf (!) normale Kartoffel-Chips handelt, die mit seltenen Gewürzen aufgepeppt wurden – Hut ab! Die St. Eriks Chips kommen aus Schweden und sind im Online-Shop der Marke dauerhaft ausverkauft. Ein Grund für den hohen Preis sind unter anderem Zutaten wie Matsutake-Pilze, getrüffeltes Seegrass, regional angebaute Leksand-Zwiebeln und Mandel-Kartoffeln. Nur beste Zutaten für die von Hand verarbeiteten Leckereien.

FOTOS: DWP/ISTOCK/THINKSTOCK

Schoko de luxe

Im Regenwald von Ecuador hat die Edel-Kakaosorte „Nacional“ ihre Wurzeln, die Chocolatiers bereits im 19. Jahrhundert für ihr komplexes Aroma schätzten. Ein kleines Team aus Kakaobegeisterten hat es sich zur Aufgabe gemacht, aus dunkler Schokolade ein Geschmackserlebnis und ein erlesenes Genussmittel zu kreieren. Der Österreicher Carl Schweizer und der Amerikaner Jerry Toth gründeten mit Servio Pachard, einem ecuadorianischen Kakaofarmer in vierter Generation, To'ak, was in einem alten Dialekt soviel wie „Erde“ und „Baum“ bedeutet. Die wenigen Kakaobohnen einiger ganz ausgewählter Bäume, die das Nacional-Aromenprofil erfüllen, werden in Lorbeerholz fermentiert, getrocknet und geröstet, gebrochen, geschält und gemahlen. Ohne schlechtes Gewissen kann man eine Tafel dieser Edel-Schoko wohl nicht aufessen.



FOTOS: DWP/ISTOCK/THINKSTOCK, STEVE GORTON/OLING KINDER/SEVY/ETTY IMAGES, GOODSHOOT/THINKSTOCK

Kostbares Baguette

Bäcker Robert Didier aus Wales bietet in seiner Orchard Bakery im Ort Wrexham den sogenannten „Royal Bloomer“ an. Anders als andere „Luxusbrot-Bäcker“ verteuert Didier sein Brot nicht „künstlich“ durch die Zugabe von Blattgold, sondern gibt darüber hinaus auch noch teure Zutaten wie hochwertiges Mineralwasser, edlen Champagner und feines Meersalz in den Teig. Das soll den Teig des nach Didiers Meinung teuersten Brotes der Welt besonders luftig machen. Mit einem Preis von rund 100 Euro kostet der „Royal Bloomer“ etwas weniger als das bisher teuerste Brot des Spaniers Juan Manuel Moreno. Dieser verlangt für 400 Gramm mit Blattgold veredeltem Brot stolze 120 Euro. Didier präsentierte seine Brotkreation erstmals anlässlich der Geburt von Prinz George, dem Sohn von Prinz William und Herzogin Kate von Windsor.



Geheimnisvoller Tee

Der chinesische Unternehmer und ehemalige Kalligrafie-Lehrer An Yashi hat ein Geheimrezept für den absoluten Tee entdeckt: Panda-Kot. Die Ausscheidungen der seltenen Tiere werden als Dünger verwendet und sollen das Wachstum einer besonders wertvollen Teesorte fördern. Laut des Erfinders, produzieren die Pandas extrem nährstoffreichen Kot, der jedem anderen Dünger überlegen sei. Der Tee soll angeblich beim Abnehmen helfen und vor schädlicher Strahlung schützen. Angebaut wird der Tee auf einer gut einen Hektar großen Plantage in den Bergen der südwestchinesischen Provinz Sichuan. An Yashi hat den Tee sogar patentieren lassen. Der Preis für 50 Gramm und somit rund 16 Tassen Tee: 172 Euro. In China ist es üblich, die erste Kanne Tee wegzuschütten und den Tee bis zu sechsmal wieder aufzubrühen. Besonders bei so teurem Tee zahlt es sich aus, die Blätter öfter zu verwenden.



172
EURO

FOTO: DDPH/STOCK/PHOTOSTOCK, PAUL TAYLOR/GETTY IMAGES

All you need is



Süß wie die Liebe.

Wenn zwei sich treffen und mögen, entsteht etwas Wunderbares. So ist es auch bei TEEKANNE LOVE. Edler Granatapfel und exotische Passionsfrucht verbinden sich liebevoll zu einem einzigartigen Tee, der vollen Fruchtgenuss in Ihre Tasse bringt. Ein einmaliges Erlebnis für alle Sinne.

Die TEEKANNE macht den Tee.