

## Pilzaroma pur!

Getrocknete Waldpilze der Marke Roi des Montagnes haben wir für Sie getestet. Herbsttrompeten, Pfifferlinge, Steinpilze... Produziert werden sie vom Familienunternehmen Borde in der französischen Region Gevaudan. Bereits 1920 spezialisierte sich Alexandre Borde auf den Trocknungsbetrieb und die schonende Konservierung edler Waldpilze. Mehr als 20 Pilzsorten umfasst das Sortiment, inzwischen auch asiatische Trendpilzsorten,

die auf ausgesuchten Pilzfarmen in Asien angebaut werden. Den Pilzen wird bei dem Trocknungsverfahren das Wasser entzogen – und wenn man sie dann für den Gebrauch in Wasser eingelegt hat, quellen sie je nach Sorte um das 6- bis 10-fache auf. Und schmecken wunderbar! Die 28-g-Beutel kosten zwischen circa 2,60 und 4,70 Euro. Einzig die Spitzmorcheln sind teuer, sie kosten circa 15 Euro. Aber: Wer nicht weiß, dass es getrocknete Pilze sind, der schmeckt es nicht! Wirklich klasse! (über Raoul Rousso im Lebensmittelhandel).



Die Pfifferlinge haben wir für unser Festessen verwendet – wunderbar!



Etwas teurer, aber wirklich köstlich: die getrockneten Spitzmorcheln.

## Gourmet-Tomaten!



Wir haben die MagiQo-Tomaten probiert – es war ein Geschmackserlebnis der Extraklasse!

Ja, es gibt sie – Gourmet-Tomaten! Und sie haben ihre Saison wieder im Dezember – dann kommen sie erntefrisch aus Almería in Andalusien. Wir haben diese zweifelsohne nicht billigen Tomaten probiert. Und uns bleibt zu sagen: Jetzt wissen wir, wie eine Tomate schmecken soll!

Die Tomaten stammen von dem Familienbetrieb MágiQo im sonnenverwöhnten Andalusien, in der Provinz Almería – im Südosten der iberischen Halbinsel. Hier hat der Gemüseanbau eine lange Tradition. Neben klimatischen Bedingungen die-

ser sonnenreichsten Region Europas spielen Bodenbeschaffenheit, Wasserqualität und –menge sehr entscheidende Rollen für die geschmackliche Ausprägung der Früchte der althergebrachten Tomatenpflanzen. Erst das Zusammenspiel dieser Faktoren, die sich deutlich von den optimalen Bedingungen gewöhnlicher Tomatenpflanzen unterscheiden, bildet die Grundlage für die Einzigartigkeit der MágiQo-Tomate. Eine Tomate mit eigenständigem Charakter - eigenartig in Form und Farbe und einzigartig im Geschmack. Optisch unterstreichen tiefe Furchen und Unregelmäßigkeiten der Form die Natürlichkeit des Produktes. Auch die Färbung überrascht im ersten Moment: Glaubt man durch das grünliche Äußere eine unreife



Das Aroma ist unglaublich tomatig! Und die Optik zeigt: nix mit Züchtungen, hier wird auf den Willen der Natur gesetzt!

Tomatenfrucht vor sich zu haben, wird man beim Aufschneiden eines Besseren belehrt. So eröffnen diese Tomaten eine Geschmackswelt, die sich von süß-säuerlich im frisch geernteten Zustand bis hin zum intensiven und lang anhaltenden süßen Geschmack mit zunehmender Reifung erstreckt. Obwohl im ersten Moment die relativ geringe Haltbarkeit eine negative Eigenart zu sein scheint, unterstreicht genau genommen diese Eigenschaft die Natürlichkeit der MágiQo-Tomate. Kein hochgezüchtetes Produkt, das für lange Vertriebswege getrimmt wurde, sondern Natürlichkeit pur.

Grundlage für diese phantastische Qualität sind sortenreine Pflanzen. So entstehen Tomatenfrüchte mit natürlicher, unregelmäßiger Form. Keine vorbestimmten glatten Formen und Oberflächen, sondern eine dem Zufall der Natur überlassene Ausbildung tiefer Furchen, die in Anzahl und Größe nicht vorhersehbar sind.

Eine Auswahl von 2 kg kostet 53 Euro, 4 kg kosten 98 Euro. Ja, das ist viel Geld. Aber ganz ehrlich: Wenn Sie diese Tomaten probiert haben, wissen Sie: Das ist es wert. Mehr wollen wir hier gar nicht sagen. Probieren Sie's selbst aus. ([www.magiqo.com](http://www.magiqo.com))