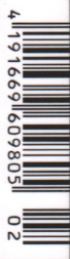


BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

9,80 € ■ 2/2014
ÖSTERREICH 11 €, SCHWEIZ 20 SFR,
LUXEMBURG 11 €, BELGIEN 11 €,
ITALIEN 12 €, SPANIEN 12 €,
HOLLAND 11 €



**DEUTSCHLAND IST
WELTMEISTER!**

**16 starke Schnäpse: Keiner
brennt so gut wie wir**

PERFEKTE POMMES

Ein Chemiker erklärt uns
das Frittieren: 4 Rezepte

EIN MANN, EINTOPF

Sechs Hot Pots vom Feuer
mit Lamm, Chili, Krebsen

Noch 60 Minuten bis
zum Glück: Spareribs,
würzig gerubt

**HEISS AUF
800°
CELSIUS?**

Steaks, genau wie in New
York: Dieser Grill wird Ihr
Leben verändern. S. 94

SCHARFES STÜCK

**Mörser raus! Sieben Rubs für die großen Braten
des Lebens. Ab jetzt mischen Sie Ihre Gewürze selber**

WOHIN MIT OMA?

Herzhafte Kuchen und
pikante Kekse für Ihren
nächsten Kaffeeklatsch



LASST UNS DIE FLASCHE DREHEN

Regionale Schnäpse sind schwer im Kommen – und Sie kommen jetzt mit uns auf Deutschlandtournee, denn unsere Brenner sind einmalig! Eine Reise durch 16 Bundesländer in 16 feinen Flaschen

Fotos: KRÖGER & GROSS Text: FERDINAND DYCK

Küssen geht immer. Aber dann? Drei kreative Ideen fürs nächste Flaschendrehen

WAHRHEIT ODER PFLICHT



WAHRHEIT: Welchen Fernsehkoch wolltest du schon immer mal in einen riesengroßen Mixer werfen?

PFLICHT: Flörte mit deiner Fleischereifachverkäuferin, als sei sie das schönste Mädchen, das du je gesehen hast. Gib alles!

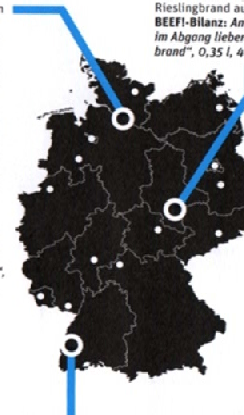


SACHSEN-ANHALT, WEINBRAND:

Aus Deutschland? Puh, wenn's sein muss. Aber Sachsen-Anhalt, ernsthaft? Jepp, ernsthaft und unbedingt. Gerhard Büchner ist Brenner, hat aber auch sehr ordentliche Weißweine im Repertoire. Und das Beste: Wein kann man ja wieder brennen – Kreislauf! Fruchtig und mild ist sein Rieslingbrand aus dem Salztal, zwei Jahre darf er im Eichenfass reifen. **BEEFI-Bilanz:** Angenehm natürliche Süße und ohne Aromen, auf die man im Abgang lieber verzichtet hätte. Sehr fein. „Höhnstedter Steineck Weinbrand“, 0,35 l, 40 % Vol., ca. 22 Euro, über www.gerhard-buechner.de

HAMBURG, GIN:

Hallo?! Was hat ein Gin denn mit Hamburg zu tun? Äh, Entschuldigung...Vielleicht leben in Hamburg so viele Portugiesen wie nirgendwo sonst in Deutschland? Vielleicht haut Stephan Garbe ja Zistrose in seinen Gin, weil die ganze Algarve nach Wacholder und dem Zeug duftet? Vielleicht ist dieser Gin ja die Liebeserklärung eines Hamburgers an seine zweite Heimat Portugal? **BEEFI-Bilanz:** Behalten Sie den bloß für sich, und lassen Sie die anderen weiter ihren Köm trinken! Altonaer Spirituosen Manufaktur: „Gin Sul“, 0,5 l, 43 % Vol., ca. 30 Euro, über www.gin-sul.de.



BADEN-WÜRTTEMBERG, TOPINAMBURBRAND:

Die Knolle haben sie an die Schweine verfüttert und die Omars sich mit dem Schnaps daraus die Beine eingerieben: Der Topinamburbrand hat im Schwarzwald Tradition, aber nicht den besten Ruf. Er gilt als derb, als schmutzig. Eben drum, meinte André Riehle, suchte sich einen Brenner, setzte auf Qualität (verdünnt wird mit Quellwasser, gelagert im Ton- oder Barriquefass) und fand das richtige Motto („Bare Knuckle“ heißt „Boxen ohne Handschuhe“). **BEEFI-Bilanz:** Schmutzige Siege sind die schönsten Siege. „Bare Knuckle“, 0,7 l, 42 % Vol., ca. 18 Euro über www.andreriehle.de.



NORDRHEIN-WESTFALEN, LAGERKORN:

Korn riecht nach Spiritus, brennt einem die Mundhöhle aus, und das einzig Gute an ihm ist seine garantierte Geschmacklosigkeit. Aber haaaalt, doch nicht dieser: Theo Sasse verwendet für seinen „Münsterländer Lagerkorn“ nur Malzdestillate, die er wie bei einem schottischen Malt Whisky auf einer 136 Jahre alten Kupferdestille im Pott-Still-Verfahren brennt. Jede Charge mischt er selbst von Hand, bevor der Korn ein paar Jahre im Barriquefass reift.

BEEF!-Bilanz: Ein edler, sehr runder Brand. Der einzige Korn, der das Siegel V.S.O.P. (very superior old pale) tragen darf. „Münsterländer Lagerkorn“, 0,5 l, 32% Vol., ca. 17 Euro, über www.sassekorn.de.

