

In feinstem Honig gereift

Fleischermeisterin Katharina Koch und Imker Victor Hernandez lassen butterzarte T-Bones entstehen

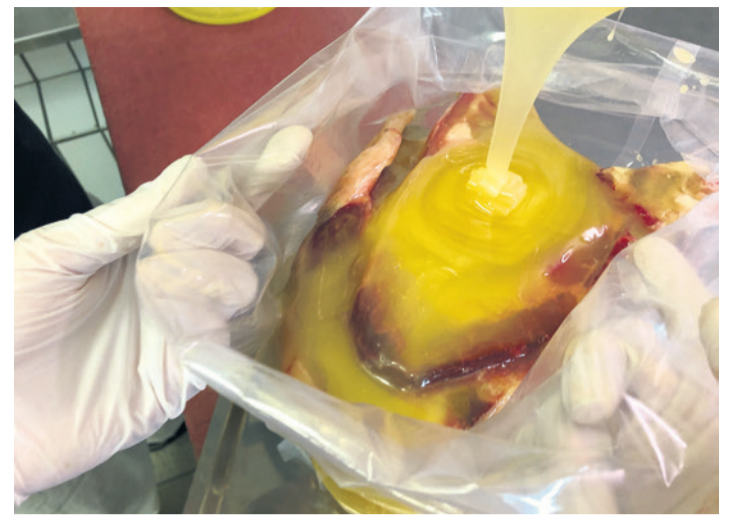
Von VICTOR DEUTSCH
 ■ Kassel/Calden. Das Metier von Katharina Koch ist Fleisch und Wurst. Das von Stadtimker Victor Hernandez der Honig. Beide verbindet die Leidenschaft zum Produkt – und die Freude an frischen

neuen Ideen. Schon einmal führte diese die beiden zusammen: Die herzhafte Ahle Wurst aus dem berühmten Willemsthaler Würstehimmel wurde mit dem süßen Schmelz des Honigs vereinigt. Heraus kam mit der „Honig-Ahlen“ ein Exot, der sich

großen Kundeninteresses erfreut. „Nun haben wir etwas ausprobiert, das noch niemand vor uns gemacht hat“, berichtet Victor Hernandez vom jüngsten Coup. Gemeinsam führten sie das „Aging“, das Reifen des Fleisches, in einem

Honigbad durch. „Das Fleischstück wurde mit Honig eingeschmiert und vakuumiert. Nach sechs Wochen haben wir Steaks daraus geschnitten und es gebraten – ein Genuss“, erklärt Metzgermeisterin Katharina Koch den Vorgang. „Die Süße ist sehr subtil, überhaupt nicht aufdringlich“, berichtet Victor Hernandez begeistert. Hinzu würde das Fleisch eine schöne Röstung durch das Karamellisieren des Honigs bekommen. Und: „Durch die Enzyme des Honigs ist es butterzart und saftig, während trocken gereiftes Fleisch eher einen festeren Biss bekommt“, beschreibt Victor Hernandez das Geschmackserlebnis. Katharina Koch kann das nur bestätigen – und führt weitere Argumente ins Feld, warum die „honey-aged“ Steaks künftig in der Landfleischerei Koch ihren Platz bekommen. „Es ist regional, qualitativ hochwertig und besonders – das passt gut zu uns!“

Von heimischen Weiden stammend und mit Stadtblüten-Honig verfeinert, seien die Steaks „nichts für jedermann, aber ganz sicher für die, die das Besondere schätzen“, empfiehlt Katharina Koch die Geschmacksprobe der T-Bones für den nächsten Grillabend.



Stadthonig trifft Nordhessen-Rind: In der Landfleischerei Koch hat man einen neuen Weg der Fleischreifung ausprobiert.



Metzgermeisterin Katharina Koch und Kassels Stadtimker Victor Hernandez haben „honey-aged“ Steaks erfunden – und sind vom Ergebnis höchst angetan. Foto: Deutsch



Butterzart und mit sanfter Honignote: Das „honey-aged“-Steak ist etwas für Kenner, die das Besondere schätzen. Fotos: Privat

Suche nach Insta-Pilzen

Schwärmer Sammler setzen ihre Funde in sozialem Netzwerk in Szene und verraten Hotspots

■ Schwalm-Eder. Aktuell ist Pilzsaison und viele erfahrene Sammler zieht es wieder in die heimischen Wälder, auf der Suche nach Steinpilzen und Co. Ein Hobby, das mittlerweile auch immer mehr junge Menschen gepackt hat – wie etwa Charly Waletzki. Der Neukirchener ist dieser Tage regelmäßig mit Freunden in der Natur unterwegs und sammelt fleißig Pilze. Anders als viele andere Sammler, behalten sie ihre Sammel-Hotspots jedoch nicht für sich, sondern teilen sie im Netz. Unter „pilze_schwalm_eder“ posten sie auf Instagram nicht nur ihre Aus-



Keine Produktplatzierungen von irgendwelchen Insta-Sternchen: Auf der Seite „pilze_schwalm_eder“ sind die heimischen Pilze der Star. Screenshot: Instagram

beute. Sie setzen die ihre Follower auf es ihnen „Schwammerl“, wie der Bayer gleich zu tun und die Funde zu sagt, in Szene und fordern schicken. (jul)



So schön und so schmackhaft: Die Pilzsaison lockt wieder viele Sammler in die Wälder. Foto: Waletzki/nh

Entspannt den günstigsten Preis finden
 Echte Schnäppchen findet MAN(N) online unter spritking.de

Tanken – aber günstig!

spritking.de

EXTRA TIP
 www.lokalo24.de

IMPRESSUM

- Verlag: Extra Tip Werbeges. mbH
 Kölnische Straße 16 · 34117 Kassel
 Tel. (0561) 7070-07 · info@ks.extratip.de
 Telefax Verkauf (0561) 7070-224
 Telefax Redaktion (0561) 7070-111
- Vertreten durch Geschäftsführung:
 Daniel Schönig und Petra Goßmann
 Kölnische Straße 16 · 34117 Kassel
 zugleich auch ladungsfähige Anschrift für alle im Impressum genannten Verantwortlichen
- Anzeigenleitung:
 Petra Goßmann
- Verkauf:
 Michael Büchling
 Sascha Fehling
 Marco Heußmann
 Nadine Kirchof
 Sascha Schardt
 Simone Seibert
- Chefredaktion:
 Rainer Hahne (V.i.S.d.P.)
- Redaktion:
 Victor Deutsch (Ltg.)
 Ulf Schaumlöffel
- Kaufmännische Leitung:
 Andreas Bauermeister
- Gestaltung, Satz und Produktion:
 team.w.medienkommunikation GmbH
 info@teamwmedien.de
- Druck:
 Zeitungsdruck Dierichs GmbH & Co. KG
 Wilhelmine-Reichard-Straße 1 · 34123 Kassel
- Vertrieb:
 TOP DIREKT Marktservice GmbH
 Frankfurter Str. 168 · 34121 Kassel
 info@top-direkt.de
- Verteilte Auflage:
 328.180 Exemplare
- Preisliste: Nr. 12 vom 1.10.2019

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos übernimmt der Verlag keine Haftung. Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Auf die Gestaltung unserer Anzeigen erheben wir Geschmacksrechte. Nachdruck oder Weiterleitung auch von Texten an Dritte nur mit Genehmigung des Verlages. Für Druck- und Satzfehler keine Haftung.

AD
 ANZEIGEN
 MEDIENGRUPPE

BVDA
 Bundesverband Deutscher
 Anzeigenblätter

EXTRA TIP MEDIENGRUPPE