

HAHNENHOF
Weinhaus & Restaurant

GastroCityGuide

Gastroführer für Wiesbaden • Mainz • Rheingau/Ts. • Rheinhessen

Hahnenhof Weinhaus & Restaurant

**Kochen am offenen Feuer:
Die neue Kulinarik**

**Die Region der Hochgenüsse:
Moselland- Genießerland**

**Kalt oder warm?
Die Renaissance des Specksteins**

**Spargel:
Die Geheimnisse des Gourmet-Gemüses**

**Weine aus Israel:
Spitzengewächse auf höchstem Niveau**

**Der Umwelt zuliebe:
Die Steuer, die man braucht**



Der neue GastroCityGuide
Frühjahr / Sommer 2019
mit aktuellen Empfehlungen

Renaissance des Specksteins

Von den einfachen Lagerstätten der Wikinger bis hin zur modernen Gourmetküche des 21. Jahrhunderts – die außergewöhnlichen Qualitäten des Specksteins konnten jederzeit überzeugen. Denn der seit dem 16. Jahrhundert in der kleinen schwedischen Stadt Handöl abgebaute Naturstein verfügt über eine faszinierende Eigenschaft: Er nimmt, je nach Behandlung, Kälte oder Wärme auf und gibt sie langsam wieder ab.

Seit der Erfindung der Whisky-Steine – der „niemals schmelzenden Eiswürfel“ – bietet das schwedische Unternehmen Täljsten verschiedene außergewöhnliche Küchen- und Verkostungsutensilien her, die durch ihr Design und Funktionalität überzeugen. Und was in den schwedischen Haushalten schon lange seinen festen Platz hat, könnte nun auch auf dem deutschen Markt erfolgreich werden.

„Varm o Kall-Stein“: ein Stein für alle Fälle

Als warm- oder kühlhaltender Untersatz kann der „Varm o Kall-Stein“ von Täljsten sowohl am Tisch als auch bei den Vorbereitungen in der Küche eingesetzt werden und ermöglicht so das Warm- oder Kühlhalten der Speisen. Dabei legt man den Stein vor Benutzung einige Minuten in die Mikrowelle oder aber eine Viertelstunde oder länger in den herkömmlichen Backofen – Speisen und Getränke bleiben rund eine Stunde lang warm. Zum Kühlen legt man den Stein kurz in das Tiefkühlfach.

„Stenkall Vit-Kühler“: geschüttelt, ohne Eis!

Mit dem „Stenkall Vit-Kühler“ genießt man Obstbrände und Liköre in aller Ruhe – geschüttelt und ohne Eis. Denn mit ihm lässt sich die Temperatur von Obstbränden und Likören auf 6 bis 8 °C herunterkühlen. Auf diese Weise können sich die Aromen optimal freisetzen und entfalten. Und so einfach geht es: Vor Gebrauch den

„Stenkall Vit-Kühler“ zwei Stunden ohne das Glas in den Gefrierschrank legen. Lässt man ihn dauerhaft im Gefrierfach, kann man ihn jederzeit verwenden.

„Vinkylare Flaschenkühler“

Ähnlich verwendet man den Vinkylare-Flaschenkühler, der mit seinem dezenten und natürlichen Design perfekt auf Ihren Tisch passt. Davor sollte man mindestens sechs Stunden in den Gefrierschrank legen. Bleibt er dort dauerhaft liegen, so kann man ihn jederzeit verwenden.

„Stekstein – Kochstein“: gesundes und natürliches Kochen

Speckstein wird bereits seit Jahrhunderten zum Kochen von Speisen genutzt. Dank seiner von Natur aus fettigen Oberfläche muss beim „Stekstein-Kochstein“ weder vor, noch während oder nach dem Kochen Fett oder Salz hinzugegeben werden. Der „Stekstein-Kochstein“ eignet sich ideal für 4 Personen. Wenn er aus dem Backofen genommen wird, lassen sich Speisen darauf rund eine halbe Stunde lang grillen. Einsatzbereit ist der Kochstein, wenn man ihn vor Benutzung 1 bis 2 Stunden bei Höchsttemperatur in den Backofen legt.

Original-Täljsten®-WHISKYSTEINE: perfekt gekühlt und pur genießen

Mit den Original-Täljsten-Whiskysteinen kann man die Temperatur Ihres Whiskys von 20°C auf rund 10°C herunterkühlen, ohne ihn zu verwässern.

Dank der Original-Täljsten-Whiskysteine bleibt die ganze Kraft des Getränkes erhalten. Genießen Sie Ihren Whisky



kühl und pur mit all seinen Aromen und seinem vollen Geschmack!

Mindestens zwei Stunden vor Gebrauch müssen die Steine im Cold Pack im Gefrierschrank liegen. Die Steine werden vor dem Einschenken ins Glas gegeben; bei 4cl Whisky sinkt die Temperatur um 2,5 Grad pro Stein.

Detaillierte Informationen zu den Produkten von Täljsten findet man, auch in deutscher Sprache, auf der Website www.taljsten.com.

Im Rhein-Main-Gebiet gibt es derzeit leider noch keine Fachgeschäfte, die diese außergewöhnlichen Produkte führen. Die Täljsten-Inhaber freuen sich über entsprechende Anfragen, da sie – zu Recht! – der Ansicht sind, dass ihre Produkte bei den Deutschen gut ankommen werden.

Bei Interesse genügt eine kurze Mitteilung per Mail an: info@taljsten.com



Stenkall Vit-Kühler



Varm o Kall-Stein

