

# essen & trinken

Serie **Deutsche Regionale Küche**

**Schleswig-Holstein**

Frisch von der Küste: Aal, Krabben, Rote Grütze

**Ragouts**  
Edle Schmorgerichte  
mit Geflügel, Kalb,  
Kaninchen,

**Feinster Tee**

Unterwegs in  
Nepal und Indien  
Exklusiv zum  
Bestellen: Tee-  
Probierpaket



Überraschend kräftig:  
Bruschetta mit Ricotta  
Ossolana auf Zuchinicreme

## Raffinierter Ricotta

Käse mit Charakter: Ob geräuchert, gesalzen oder gereift – der italienische Frischkäse hat viele Facetten. So schmeckt er am besten



# Drei Ritter als Retter

Was passiert, wenn ein Arzt, ein Ernährungswissenschaftler und ein Spirituosenexperte im Oldenburger Münsterland am Tisch sitzen und eine Idee haben? Ganz einfach, es kommt großartiger Stoff dabei heraus

TEXT: RENATE FRANK • FOTO: MATTHIAS HAUPT



## KREUZRITTER

Von Aloe über Guajakholz und Tausendgüldenkraut bis Zitwerwurzel – dieser Kreuzritter hat es in sich. Dazu kommen „11 weitere Zutaten aus der uralten indischen Kräuterkunde“, aber die verrät uns Dr. Stephan Susen, einer der drei Initiatoren der Kreuzritter GmbH nicht. Egal, sein Paradeschnaps Kreuzritter ist ein Bitter der Sonderklasse: Er schmeckt und wirkt!

## DREILING

Kräuter sind die Waffen dieses Kreuzritters. Der Aquavit schmeckt fein nach Kümmel und ein bisschen nach Anis, Nelken, Dill. Außerdem tragen zum weichen aromatischen Geschmack Koriander, Ingwer und Zitronengras, Fenchel, Iriswurzel, Kamille und Macisblüte bei. Und der Name Dreiling? Der leitet sich aus der Kombination von drei fassgelagerten Bränden aus Weizen, Roggen und Dinkel ab.

## HERZDAME

Ritter ohne Dame? Gibt's nicht! Und diese Herzdame ist vom Feinsten. Es handelt sich um einen Likör, der aus vollreifen Brombeeren, Holunderbeeren, Schlehen, Himbeeren und Zwetschgen hergestellt wird. Er ist mit Zitronensaft und Minze abgeschmeckt und hat etwas leicht Herbes durch ein Minimum an Galgantwurzel. Der Beinamen „Elixir De Plaisir“ ist durchaus berechtigt.

BEZUGSQUELLEN unter [www.kreuzritter.net](http://www.kreuzritter.net)  
Der empfohlene Ladenverkaufspreis beträgt 25,90 Euro pro Flasche. Kontakt zur Kreuzritter GmbH unter Tel. 0 54 92/97 09 00 oder per E-Mail: [info@kreuzritter.net](mailto:info@kreuzritter.net)