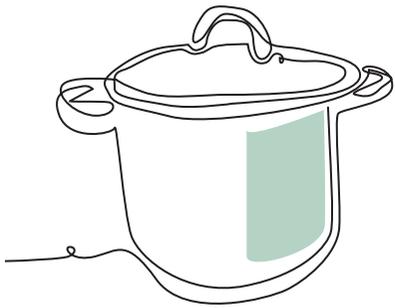


## Morgenpost-Onlinetasting

FEBRUAR 2022



### EINKAUFLISTE

- 1 – 2 Hühnerfilets
- 1 Salatmischung  
oder Lieblingssalate  
nach Belieben
- 2 - 4 Karotten
- 1 Becher  
Ziegenjoghurt  
(alternativ:  
Naturjoghurt)
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Honig
- 1 Packung Spaghetti
- Parmesan

### IM PAKET ENTHALTEN

- 2019 „Bis in die Puppen“ – Weißer Burgunder trocken
- 2019 „Dit is der Clou von't Janze“ – Grauer Burgunder trocken
- 2018 „Achtkantig“ – Spätburgunder trocken

- Gut Kerkow**, Rinderbolognese vom hofeigenen Angusrind, 380 g
- Hannah & Paula**, Cheers Pinot Grigio Weinaufstrich, 150 g
- Miriam Eva Kebe**, Mango-Dattel-Chutney, 130 g
- Avaa Verjus**, The Better Sour, 100 ml

### CHEERS-DRESSING MIT PINOT GRIGIO WEINAUFSTRICH

- 1 Becher Ziegenjoghurt
- 1 EL Avaa Verjus oder Saft einer Zitrone
- Olivenöl
- Bunter Pfeffer
- Cheers Pinot Grigio nach Belieben

Alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### AVVA-VINAIGRETTE

- 3 EL (40 ml) Verjus
- 3 EL Olivenöl
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Pfeffer
- ½ Knoblauchzehe
- ½ TL Honig

Salz in Verjus auflösen. Öl und Honig dazugeben und emulgieren. Mit Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

### BEREITSTELLEN

Bereitstellen: Pfanne, Topf, Schüssel, Schneebesen, Gewürze.



### Kochen mit und für Freunde

Mit der Winzerin Bettina Schumann, Miriam Eva Kebe und anderen Gästen kochen wir ein kleines unkompliziertes Menü: gebratene Hühnchenbrust mit Chutney und Salat sowie Rinderbolognese und Spaghetti. Wir erfahren vieles über die spannende Geschichte der zwei Berlinerinnen, verkosten, schnip-peln und brutzeln gemeinsam.

Hier gelangen Sie am Veranstaltungstag zum Livestream:  
[morgenpost.de/online-tasting](https://morgenpost.de/online-tasting)



### WEINHAUS BETTINA SCHUMANN

Die Berliner Oenologin Bettina Schumann gründete 2015 am Kaiserstuhl ein Weingut. Wer sie kennt, weiß, dass sie nie ohne ihre roten Schuhe aus dem Haus geht – ihr Markenzeichen. Ihre außergewöhnlichen Weine

finden auch im Gault & Millau Beachtung: „Bettina Schumanns Weine sind, wenn wir das so sagen dürfen, wie ihre Macherin: eigenständig mit Charakter, kernig, nie gefällig, aber mit Herz.“



PLANET WEIN

Weinhandel am Gendarmenmarkt  
Mohrenstraße 30 – 10117 Berlin  
[www.planet-weinhandel.de](http://www.planet-weinhandel.de)



### **GUT KERKOW**

Gut Kerkow, im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin gelegen, betreibt autark und im Einklang mit der Natur extensive Landwirtschaft, die zum Erhalt des Ökosystems beiträgt. Futteranbau, Tierhaltung, Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf finden an einem Ort statt. Geführt wird der Hof von einer Gemeinschaft aus Landwirten, Unternehmern und Bio-Liebhabern.



### **AVAA VERJUS**

Benjamin, Edward und Jakob lieben außergewöhnliche Lebensmittel und regionale Küche. Sie haben sich ganz dem Verjus verschrieben – dem Saft unreifer Trauben. Er ist nicht nur eine perfekte Essig- und Zitronensaftalternative, sondern punktet auch mit umweltschonender Produktion und kurzen Transportwegen. Gemeinsam mit Bar-Koryphäe Arnd Henning Heißen arbeiteten die drei über ein Jahr an der perfekten natürlichen Verjus-Rezeptur.

### **HANNAH & PAULA**

Hannah und Paula kennen sich schon aus der Schule und sind enge Freundinnen. Beim Kochen und Weintrinken kam ihnen die geistreiche Idee zum Weingelee – und einige Zeit später präsentierten die beiden Gründerinnen die Revolution auf dem Frühstückstisch. Das Weingelee ist nicht nur superlecker, sondern auch vielseitig einsetzbar und natürlich frei von Zusatzstoffen.



### **MIRIAM EVA KEBE**

Miriam Eva Kebe wurde 1970 in München geboren, sie wuchs in Frankreich, New York und Rheda-Wiedenbrück auf. Die gelernte Hotelfachfrau eröffnete 2004 in Berlin eine eigene Manufaktur für feine Lebensmittel. Aus anfänglich sechs Leckereien vom heimischen Herd sind heute über 100 Köstlichkeiten geworden, mit Schwerpunkt auf Bio- und veganen Produkten.

