

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 12 Dezember 2014 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-MAGAZIN

WEIN-QUIZ

Wie gut ist Ihr Wissen rund um die Rebe? Tolle Preise zu gewinnen

Berlin

Der Koch des Jahres 2014 und sein Menü

SCHWEIZ

Sils Maria: Großes Kino in den Alpen. Insider Tipps für den Winterurlaub

ESPRESSO

Schöne Newcomer im Maschinen-Park: Die hätte man gern!



Braten *ZU*

Von Roastbeef bis Kalbsbrust – alles ganz einfach

HESSEN

H auch an den Marktständen fündig, zum Beispiel in Frankfurt.
Spezialitäten: Schwartzenmaggen, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Rot- und Weißgelegter

Weiterstadt

Ihr Feinschmeckertreff

Klaus Werner Hamm

OT Gräfenhausen, Frankfurter Str. 18

PLZ 64331

Tel. 06150-511 36

www.schalckermetzger.com

Mo-Fr 7-13, Sa 7-12 Uhr

Klaus Werner Hamm macht alles selbst. In der Nacht produziert er seine erstklassigen Spezialitäten: Leber- und Blutwurst, Presskopf nach traditionellen Rezepten, eine große Auswahl an Salami sowie seinen luftgetrockneten Schinken. Ab morgens um sieben Uhr steht er dann im Laden, den er allerdings bereits mittags schließt. Manchmal unterstützt ihn seine Tochter. Besonders empfehlenswert sind Hamms Wildschweineleberwurst, die scharfe Schwarzwurst und die lokale Spezialität Ahle Worscht.
Spezialitäten: Hausmachervurst, naturgare Salami, Kalbfleischleberwurst (im Rohzustand hergestellt)

Wiesbaden

Metzgerei Brauer

OT Delkenheim, Burgweg 4, PLZ 65205

Tel. 06122-37 39

www.metzgerei-brauer.de

Mo, Di, Do, Fr 7-13 und 15-18 Uhr,

Mi 7-13 Uhr, Sa 7-12.30 Uhr

In der freundlichen Dorfmetzgerei werden Kunden bestens und sehr freundlich beraten und bekommen auf Wunsch zu jedem Produkt eine kleine Geschichte erzählt. Dass hier alles nach alten Familienrezepten aus vier Generationen hausgemacht ist, versteht sich von selbst. Entsprechend bedenkenlos kann man alles empfehlen, was in der appetitlich arrangierten Theke liegt. Jeden Dienstag gibt es kesselfrische Leber- und

Blutwurst, die Fleischwurst kommt 20 Minuten nach dem Brühen frisch in den Laden. Herausragend gut ist der Schinken „Alter Heinrich“, mild gesalzen, mit grobem Pfeffer, getrockneten Wacholderbeeren und geschrotetem Koriander gewürzt, über Buchenholz mehrmals leicht geräuchert und drei Monate gereift. Spezialität des Hauses ist die Sportplatzbratwurst, die seit rund 50 Jahren nach unverändertem Rezept angeboten wird.

Spezialitäten: Fleischwurst, Hausmacher Leber- und Blutwurst, Hessischer Presskopf, gekochte Rippchen, Frankfurter Würstchen, Rindswürstchen, Delkenheimer Ländchensdom Schinken, Kalbsleberwurst Honigzauber, Grüne Sauce (von März-Juli)

DER FEINSCHMECKER

ALLES, WAS SCHMECKT

Die besten
METZGER
in Deutschland

500
ADRESSEN
FÜR GENIESSER



Die Top-Betriebe
aus allen Regionen
und ihre Spezialitäten

METZGEREI
Brauer

Burgweg 4 | 65205 Wiesbaden-Delkenheim
Oberpfortstraße 7 | 65205 Wiesbaden-Nordenstadt
info@metzgerei-brauer.de | www.metzgerei-brauer.de